

LA SÉRIE
Notre chroniqueur gastronomique est de retour pour arbitrer une deuxième saison, qui voit s'affronter douze chefs 2 et 3 étoiles français, jugés sur l'assiette, le décor, le service, la cave et le rapport qualité-prix.



A gauche, Hugo Roellinger a repris la maison familiale à Saint-Méloir-des-Ôndes, tandis que, ci-contre, Christopher Coutanceau s'est établi à la suite de son père à La Rochelle.

ANNE CLARE HEDAL - PHILIPPE VAURES SANTAMARIA

Grand Ouest : Hugo Roellinger et Christopher Coutanceau, deux écoles pour apprendre la mer

C'est fou ce qu'au cours de l'Histoire on aura fait subir aux poissons et aux crustacés. Des siècles de farine, de vermouth, de vin blanc, de crème, de vin rouge (le turbot au chambertin, pour-quoi pas en meurette?), de moutarde, de beurre, de crème encore, de surcuisson, de chapelure, de béchamel, de hollandaise, de crème toujours, de béarnaise, de Thermidor, de sherry, de cognac, etc.

On se regalait dans l'Antiquité de laitances ou de créatures qui effraient les appétits les plus robustes d'aujourd'hui, comme les murènes. Lucullus fit construire des viviers gigantesques pour y puiser de quoi alimenter ses festins légendaires. On théorisa aussi les vertus - le mot est mal choisi - singulières des bêtes à nageoires. Brillat-Savarin professait, licencieux à mots couverts pour moquer les moines qui faisaient maigre avec trop de zèle : « Le poisson contient une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichtyophagie est une diète chauffante » (1).

Prions pour que le mangeur du XXI^e siècle apprécie le poisson avec perspicacité. Non pour la sauce qui le noie ni pour ses pseudo-propriétés aphrodisiaques, mais pour lui-même, pour la délicatesse et la variété de sa chair à condition qu'elle ait subi une cuisson minimaliste. Il commence à intégrer la notion de pêche raisonnée pour ne pas exiger par exemple du bar pendant que l'espèce se reproduit, car il y a forcément des plans B épouvantables dans les abysses. Il apprend à savourer le rouget autrement qu'en sauce tonitrueuse, le maquereau

Stéphane Durand-Souffland

Lequel des deux chefs triplement étoilés de Cancale ou de La Rochelle mérite-t-il la palme d'or de la cuisine iodée ?

autrement qu'au vin blanc, ou le chinchard, ou l'araignée de mer, ou tous leurs petits camarades de la plèbe aquatique trop souvent méprisés.

Certains grands chefs se sont cantonnés aux halles toujours ouvertes de l'océan. En voici deux. Un « cuisinier pêcheur » (c'est écrit sur l'enseigne) établi à la suite de son père à La Rochelle : Christopher Coutanceau. Un cuisinier surfeur qui a aussi repris avec son épouse, Marine, la maison familiale à Saint-Méloir-des-Ôndes : Hugo Roellinger. Ils ont pareillement décroché 3 étoiles au Guide Michelin.

On ne peut pas comparer leurs sincérités de manière rationnelle. Chacun délivre une partition adaptée au lieu où il œuvre ; chacun chante l'océan, l'un depuis sa face ouest ouverte sur l'infini, l'autre avec sous les yeux le spectacle insaisissable de la baie du Mont-Saint-Michel. L'un et l'autre respectent la mer, s'efforcent de ne rien jeter de ce qu'elle leur offre, Coutanceau plus viscéral, Roellinger plus mystique qui confie avoir

pensé « au goût du silence de la mer » quand il s'est lancé dans l'aventure - il était auparavant capitaine au long cours. Coutanceau maîtrise son territoire, Roellinger est envahi par lui. Un expressionniste, un symboliste.

Au Coquillage, près de Cancale, dans un manoir patiné au charme sans pareil, le menu « au gré du vent et de la lune » indique les horaires et coefficients des marées et les plats portent des noms de haïkus (« Eau de vie », « Clair obscur », « Verts sur vert, tout est clair »). Ce sont des énigmes à décrypter mais, rassurez-vous, on trouve toujours la solution, guidé par la finesse bouleversante du propos, la limpidité quasi druidique des bouillons, les indices semés par les algues et coquillages largueurs d'ode.

Chez Coutanceau, on toise l'Atlantique dans un décor contemporain entre une moquette bleu nuit et un plafond lumineux comme un écho inversé des ondulations des fonds marins. Les intitulés de la carte cinglent : « Coquillages en écosystème », « Seiche, rougail et verveine citron », « Araignée, celutèce vieillie et mûlisse ». Les plats sont des uppercuts à tiroirs subtils, portés par une technique irréprochable.

Regardons comment Coutanceau et Roellinger s'emparent du plus court des crustacés. L'expressionniste promet « Tout le homard », le symboliste raconte des « Histoires de homard ». À La Rochelle, la queue est cuite à basse température, zébrée d'estragon, on dirait un joyau en vitrine place Vendôme. Les pinces et les coudes sont accommodés, conditionnés, enlacés au végétal, il y a aussi une glace, un bouillon gélifié à la citronnelle, une divine tulle au homard. Complexe ? Oui. D'autres auraient

disposé tout cela sur plusieurs satellites, à la Gagnaire, mais Coutanceau réunit tout, tuile exceptée, sur un seul disque de porcelaine. C'est touffu, mais quand votre fourchette se met à l'ouvrage, la sensation folle se fait jour que vous mangez le homard depuis l'intérieur de sa carapace, en immersion. Très fort.

À Saint-Méloir-des-Ôndes, la chair de la queue, présentée dans son armure naturelle, est relevée d'un condiment XO, poudrée de mangue, cela donne une sensation de caramel sans le côté collant. La sauce ? Un beurre moussoux au cacao et piments mexicains dosés par un magicien. À part, les pattes, elles, sont en vinaigrette avec des feuilles d'amarante, géniale idée. Les pinces apparaissent relevées d'épices africaines, d'œufs de truite qui craquent sous la dent et des piments de la serre, comme un curry venu de loin. Il s'agit là du dernier avatar d'une recette jadis conceptualisée par Olivier Roellinger ; celle de son fils réussit, selon sa vision propre, la combinaison des épices et des chairs, le cacao passe là-dessus comme un nuage noir qui ne vous veut que du bien. Grand plat, toujours renouvelé.

Le service du Coquillage est chaleureux, décontracté. La cave est pensée par Gaylord Goulette, encline au vin nature, mais on peut aussi se laisser tenter par des « boissons imaginaires » non alcoolisées et sur mesure - le mix est possible, voire recommandé. Circule sur roulettes un somptueux plateau de fromages bretons que Valentine Roy vous présente. Évidemment vous n'en voulez pas mais vous en prenez, tant mieux, car la savante préparation de l'assiette avec plein de condiments délicieux vaut le coup, la dégustation aussi.

L'associé de Coutanceau, Nicolas Brossard, dirige à La Rochelle un service de facture plus classique, d'une précision impressionnante. Le directeur règne aussi sur une cave fantastique dans laquelle il pioche des flacons rares pour accompagner les prouesses du chef, comme ce vin de France « les Hauts chemins » 2023 de Thierry Michon.

Vous ne trouverez pas - entre autres - chez Coutanceau le « Clair obscur » du Coquillage, étourdissant tableau posé sur une banquette portable, à base de langoustines et d'algues liées par une vinaigrette au lilas, qui fait dire à votre voisin de table ce qu'il convient de relever : « C'est émuant ». Ces ravioles

Chacun délivre une partition adaptée au lieu où il œuvre ; chacun chante l'océan, l'un depuis sa face ouest ouverte sur l'infini, l'autre avec sous les yeux le spectacle insaisissable de la baie du Mont-Saint-Michel

sans pâte vous embarquent dans un univers semi-liquide. Les plats d'Hugo Roellinger sont tous d'une fluidité extraordinaire, ce sont des apparitions irrésistibles en équilibre sur un fil d'ode, qu'étaient des touches végétales. Ici, la nourriture hisse des voiles insoupçonnées et vous embarque dans un rêve. Unique en son genre.

Mais vous ne dégusterez pas au Coquillage le saint-pierre, artichaut et betterave sauvage des marais qu'envoie Coutanceau - l'intitulé ascétique dissimule une ingénierie hors de portée du premier marmiteux venu. Tout se joue autour du contraste entre la douce saveur d'un poisson dont découpe et cuisson vous laissent pantois, et la vigueur canaille d'une barigoule dopée au verjus. Les plats de Christopher Coutanceau sont tous des manifestes corsés, parfois presque trop profus, mais quelle puissance évocatrice !

Bref, entre Cancale et La Rochelle, nous choisissons les deux. ■

(1) La Physiologie du goût, Menu Freitin Éditions, notes de Pascal Ory.

Le Coquillage, Le Buot, à Saint-Méloir-des-Ôndes (Ille-et-Vilaine).

Tél. : 02 99 89 64 76. Fermé dimanche et lundi. Menus à 215 € (dég.) et 275 €.

Christopher Coutanceau.

Plage de la Concurrence à La Rochelle (Charente-Maritime). Tél. : 05 46 41 48 19.

Fermé dimanche et lundi. Menus à 275 € et 340 € au carte.

» Retrouvez demain un nouvel épisode À PARIS, ALAIN PASSARD ET PIERRE GAGNAIRE À LA SAUCE NOSTALGIE

HUGO ROELLINGER	LE MATCH	CHRISTOPHER COUTANCEAU
38/40	ASSIETTE	38/40
18/20	CADRE ET DÉCOR	17/20
17,5/20	SERVICE	18,5/20
17/20	CAVE	18,5/20
16,5/20	RAPPORT QUALITÉ/PRIX	15/20
18/20	TOTAL	18/20

Ci-contre, le « Clair obscur » de Roellinger. À droite, seiche, rougail, tomate et verveine, chez Coutanceau.

GABIN MORESET
SERVICE DE PRESSE