

DESTINATION
CHRISTOPHER COUTANCEAU



CHRISTOPHER COUTANCEAU



LA VILLA GRAND VOILE



LA YOLE DE CHRIS



L'ESPRIT DES LIEUX



ODE À L'OCÉAN



Si l'histoire du restaurant étoilé Coutanceau a démarré à La Rochelle voilà quatre décennies, elle se prolonge depuis plus de treize ans sous un vent nouveau, insufflé par **Christopher Coutanceau** et **Nicolas Brossard**. Face à la Plage de la Concurrence, non loin des majestueuses tours de la ville, les deux associés se consacrent à écrire quotidiennement l'histoire de la Maison, dont le personnage central n'est autre que l'océan, splendide paysage qui s'offre à voir au pied du restaurant. Omniprésent, c'est lui qui inspire la cuisine et guide le combat du chef triplement étoilé, dont la mer demeure le terrain de jeu favori depuis l'enfance. Nicolas Brossard, le Maître de Maison, s'attache à recevoir les hôtes dans le souci du détail ainsi qu'à orchestrer, accorder et mettre en scène la cuisine iodée du chef.

Depuis le rachat du restaurant gastronomique en 2007, la vie a placé sur leur chemin des opportunités qu'ils ont su saisir avec brio. Aujourd'hui, c'est un trois-mâts qu'ils dirigent de concert : Le Relais & Châteaux trois étoiles **Christopher Coutanceau**, le bistrot marin **La Yole de Chris** ouvert en 2018 et tout récemment Relais & Châteaux **Villa Grand Voile**, l'hôtel du centre-ville.

Une formidable aventure humaine au cours de laquelle Christopher et Nicolas ont été rejoints par leurs épouses, Alice Coutanceau, en charge des relations publiques du groupe, et Caroline Brossard, à la direction de l'hôtel. Les Maisons Christopher Coutanceau, une véritable destination, une expérience...



≈

Devenir une destination marine à part entière nous permet de partager pleinement notre culture et nos passions, afin d'offrir à nos convives une immersion dans l'art de vivre à la rochelaise. Comme une cure d'iode en tête à tête avec l'océan, en signe de respect pour le poumon bleu de notre Terre. ≈

≈ CHRISTOPHER COUTANCEAU

CHRISTOPHER COUTANCEAU

≈ Chef de cuisine et copropriétaire

Après des études au Lycée Hôtelier de la Rochelle, Christopher Coutanceau commence son parcours professionnel en 1993 à Biarritz, à l'Hôtel Restaurant le Miramar (1*) avec André Gaüzère, puis au Café de Paris (1*) avec Didier Oudill et Edgar Duhr en 1994. Un an plus tard, à 17 ans, il part travailler chez Michel Guérard (3*) à Eugénie-les-Bains. Puis il rejoint la brigade du Chef Ferran Adrià en 1998, au célèbre restaurant El Bulli (3*) en Catalogne. En 1999, il officie au restaurant Le Laurent à Paris (2*), aux côtés de Joël Robuchon. Christopher Coutanceau décide ensuite de rentrer à La Rochelle en 2000 pour ouvrir son propre restaurant, Le Vieux Port, un bistrot alors situé place de la Chaîne, face aux tours de La Rochelle. En octobre 2002, son père, le chef Richard Coutanceau (2*) demande à Christopher de venir travailler à ses côtés dans son restaurant éponyme ouvert en 1984 avec son épouse Maryse Coutanceau, sur la Plage de la Concurrence, à La Rochelle. Il intègre l'équipe du Restaurant Richard Coutanceau en tant que chef de cuisine et travaille en binôme avec son père pendant 5 ans. En juillet 2007, lorsque Richard et Maryse Coutanceau souhaitent passer la main, Christopher rachète le restaurant à ses parents avec Nicolas Brossard, chef sommelier. Alors que la table phare de La Rochelle affichait fièrement sans discontinuer deux étoiles Michelin depuis 1986, Christopher Coutanceau décroche la troisième étoile en 2020.

≈ Cuisinier-pêcheur ≈ engagé

Passionné par la mer et navigateur depuis sa plus tendre enfance, le chef rochelais est un fervent défenseur de la pêche durable et de la cuisine anti-gaspillage.

A la criée tous les matins, le « cuisinier-pêcheur » choisit avec amour et minutie les plus beaux produits issus de la pêche locale : coquillages, crustacés et poissons de ligne avec une priorité ; celle de respecter strictement les saisons de la mer, en excluant de sa carte les espèces menacées ou en période de reproduction. Une cuisine de la mer à l'assiette.

≈ C'est mon grand-père, André Coutanceau qui m'a tout appris. Cet homme que j'aimais et que j'admirais m'a transmis la passion de la pêche et de l'observation de la mer. Quand nous rentrions en bateau, ma grand-mère Guiguitte cuisinait comme un grand chef notre pêche du jour : poissons, crustacés et coquillages. C'est pour cette raison que j'ai voulu devenir un grand cuisinier et un vrai pêcheur. ≈

≈ CHRISTOPHER COUTANCEAU

Sur son semi-rigide dès qu'il en a l'occasion, le chef applique depuis l'enfance les règles d'une pêche respectueuse : ≈ La mer a besoin de temps pour se reconstituer, il faut laisser le poisson tranquille pendant la période de frai et respecter les tailles de capture. ≈

Aujourd'hui, il tient à cœur au chef étoilé de sensibiliser à la cause via son métier et sa passion. Christopher Coutanceau collabore avec de nombreuses associations de préservation des ressources marines. Militant d'une pêche artisanale, il s'est notamment battu aux côtés de Bloom pour obtenir l'interdiction de la pêche aux chaluts en grand fond et l'interdiction de la pêche électrique en Europe. A l'occasion de la sortie du guide Michelin 2019, l'année précédant la troisième étoile, il s'est vu décerner le prix de la gastronomie durable 2019, une première dans l'histoire du guide rouge.



≈

Il y a vingt ans,
mon arrivée à La Rochelle
a marqué une rencontre
fabuleuse avec une famille
et une région. Cette aventure
humaine, nous souhaitons la
faire perdurer avec l'ouverture
d'un hôtel : un rêve, un but
ultime ! C'est chose faite
et il est primordial pour notre
Maison de pouvoir accueillir
nos clients chez Nous ≈

≈ NICOLAS BROSSARD



NICOLAS BROSSARD

≈ Directeur de salle et copropriétaire

La carrière de Nicolas Brossard, millésime 1971, passionné de vin et amoureux de son métier, s'est construite au fil des rencontres. A 10 ans déjà, ce natif de Romorantin (Loir-et-Cher) avait en tête de faire ce métier. Après une formation au lycée hôtelier à Blois suivie d'une mention sommellerie à Saumur, il débute en 1990 au Lucas Carton (3*) aux côtés d'Alain Senderens. Puis, en 1996, il part pour la Côte d'Azur à La Réserve de Beaulieu (3*) et prend sa première place de chef sommelier, à 25 ans. En 1998, il rencontre Alain Ducasse qui lui propose le poste de chef sommelier du Louis XV (3*), à Monaco. Il y restera cinq ans. Le destin le place ensuite, en 2003, sur la route de Richard et Maryse Coutanceau, à l'époque en recherche d'un chef sommelier. Dès le départ, il s'est senti « chez lui » au sein de cette institution rochelaise. Et lorsque les Coutanceau décident de prendre leur retraite, Nicolas, après cinq ans passés dans la maison, se pose en parfait candidat pour s'associer à Christopher. En 2007, ils rachètent ensemble le restaurant, à parts égales. Nicolas Brossard, le Maître de Maison, veille à une excellence de chaque instant, avec l'envie inébranlable d'offrir rêve et plaisir. Les deux maîtres à bord, caractères très différents mais philosophie commune et même goût de la perfection, sont indissociables et complémentaires.

≈ Le service, il faut l'avoir en soi, cela nécessite d'aimer vraiment ses clients : se mettre à leur place, les comprendre et leur apporter le maximum d'attention. Il y a les connaissances bien sûr, mais en réalité c'est tellement subtil et presque indescriptible ... Tout doit se faire naturellement, pour que nos convives se sentent reçus comme je le ferais à la maison ≈

≈ NICOLAS BROSSARD



CHRISTOPHER COUTANCEAU

Cuisinier Pêcheur

LA ROCHELLE, 2022 ≈ PAGE 07



WWW.COUTANCEAULAROCHELLE.COM

≈
HISTOIRE DU NAVIRE
≈



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE


RELAIS &
CHATEAUX



LA TABLE Relais & Châteaux CHRISTOPHER COUTANCEAU ❁ ❁ ❁

L'histoire du restaurant étoilé Coutanceau démarre à La Rochelle il y a près de 40 ans. Michel Crépeau, alors maire de la ville, souhaitait voir réhabiliter cette ancienne pergola située face à l'océan, sur la plage de la Concurrence. En 1984, Richard et Maryse Coutanceau ouvrent le restaurant, qui se verra auréolé de deux étoiles Michelin deux ans plus tard.

En 1988, l'établissement devient membre des Relais & Châteaux. Christopher Coutanceau rejoint son père Richard en 2002 en tant que chef de cuisine, puis Nicolas Brossard prend le poste de chef sommelier en 2003. En 2007, lorsque Richard et Maryse Coutanceau souhaitent passer la main, Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard s'associent pour racheter et diriger ensemble l'établissement, désormais nommé Christopher Coutanceau. En 2013, le restaurant rejoint les Grandes Tables du Monde.

Suite logique, afin d'écrire à présent leur propre histoire et d'inviter l'océan en salle, les deux associés décident de totalement transformer la salle du Restaurant Christopher Coutanceau en 2017, en collaboration avec un architecte rochelais, Bertrand Pourrier. Moquette bleu marine, murs en cuir sable et pampilles d'aluminium oscillant au plafond simulant le va-et-vient de la mer ... La vaisselle évoque également avec onirisme les éléments aquatiques. Tout a été pensé dans les moindres détails et réalisé sur mesure : salière en forme de goutte d'eau incrustée de feuilles d'argent et soufflée à la bouche, couteau à beurre signé du coutelier rochelais Farol ... Un art de la table qui reflète les créations marines du chef. Ici, dans ce lieu unique de la plage de la Concurrence offrant une vue sur toute la baie, l'océan demeure le personnage principal.

~ Sur la plage de la Concurrence, la devanture du restaurant annonce la couleur : ~ Christopher Coutanceau, cuisinier et pêcheur ~.

Tout est dit ! La pêche, voici une passion qui court dans la famille depuis longtemps – le grand-père, puis Richard, le père, étaient déjà des fondus de produits marins. Christopher va plus loin : en plus d'être un pêcheur émérite, il milite en faveur de la pêche durable et contre le gaspillage. Sa cuisine, admirable, est le prolongement de cet engagement, un vrai bouquet de senteurs marines, une ode à l'océan vivante et percutante. Les plus beaux produits de la mer sont magnifiés avec tendresse et beaucoup d'imagination : de l'entrée au dessert, c'est un enchantement. ~

~ GUIDE MICHELIN



≈ SARDINES DE LA TÊTE À LA QUEUE ≈

LA YOLE DE CHRIS

Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard ont ouvert leur bistrot marin à l'été 2018, dans l'espace attenant au restaurant gastronomique trois étoiles Michelin, sur la plage de la Concurrence. Un couloir seulement sépare les deux cuisines !

La Yole de Chris, du nom de cette jolie embarcation étroite et allongée, propose de déguster face à l'océan les produits de retour de pêche dans leur plus pure expression. Fruits de mer, poissons, coquillages et crustacés sont soigneusement sélectionnés à la criée tous les matins, issus d'une pêche locale, écoresponsable et respectueuse des saisons de l'océan. Carpaccio, cuisson au feu de bois, poissons entiers et plateaux de fruits de mer se partagent en terrasse à l'abri du vent ou à l'intérieur autour des grandes tables conviviales en bois.

La Yole est ouverte du petit-déjeuner au dîner sans interruption, pour un retour de plage gourmand (crêpes, gaufres, coupes glacées ...) ou un cocktail à l'heure du coucher de soleil. En 2020, le guide Michelin a décerné une assiette Michelin à La Yole de Chris, ainsi que le macaron vert mettant en valeur un ≈ Engagement pour une gastronomie durable ≈.





DESTINATION CHRISTOPHER COUTANCEAU



VILLA GRAND VOILE

CHRISTOPHER COUTANCEAU

LA ROCHELLE, 2022 ≈ PAGE 12



WWW.GRANDVOILE.COM



RELATIONS MÉDIAS Alice Coutanceau-Mahlberg +33 (0)6 11 10 42 94 presse@coutanceaularochelle.com

LA VILLA GRAND VOILE

CHRISTOPHER COUTANCEAU

Relais & Châteaux

2020, année de la troisième étoile, marque également l'ouverture de Villa Grand Voile par Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard : un hôtel de onze chambres et suites à quelques centaines de mètres seulement des restaurants de la Plage de la Concurrence. Un formidable coup du destin pour les deux associés qui rêvaient de longue date de pouvoir offrir à leur clientèle une expérience unique et aboutie.

À quelques pas du vieux port, des rues commerçantes et des trésors historiques du centre-ville, cette ancienne demeure d'armateur datant de 1715 invite au voyage dans un écrin feutré et raffiné. Au cœur de l'édifice se nichent une cour arborée et une piscine chauffée, pour profiter de moments de détente absolue.

UN UNIVERS D'AUTEUR

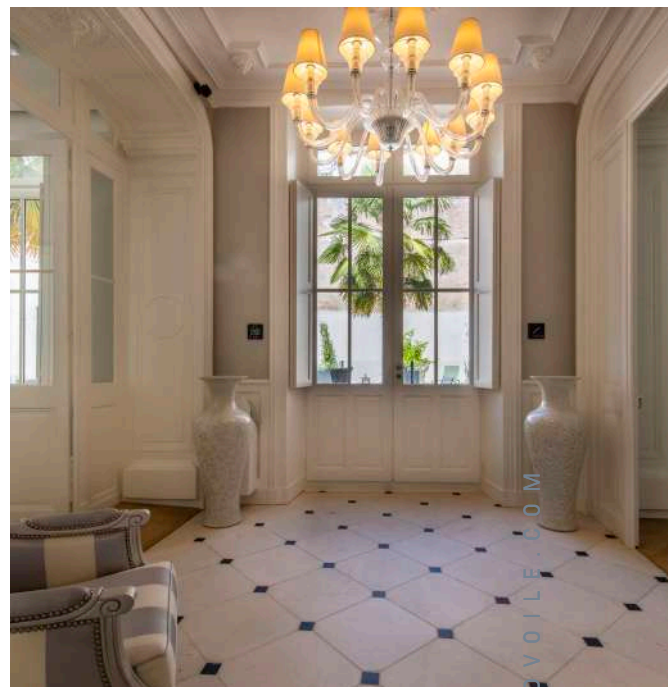
≈

Pour se tourner vers l'avenir, un vent de modernité souffle sur cette bâtisse authentique, qui abrite en toute élégance un mobilier contemporain et design, d'authentiques pièces Art Déco, et des matériaux de très belle facture.

Sous la houlette d'un architecte rochelais, le travail minutieux d'artisans locaux (Le Cormier, menuisier) et la griffe de marques de design renommées (dix heures dix ; Vitra ; Hartô ; Flos ; Magis ; Sancal ; Ethimo ...), Villa Grand Voile allie tradition, renouveau et confort ultime.



DESTINATION CHRISTOPHER COUTANCEAU



VILLA
GRAND VOILE
CHRISTOPHER COUTANCEAU

RELATIONS MÉDIAS Alice Coutanceau-Mahlberg +33 (0)6 11 10 42 94 presse@coutanceaularochelle.com

LA ROCHELLE, 2022 - PIRELLA

WWW.VILLAGRANDEVOILE.COM

VILLA GRAND VOILE, UN NOM ÉVOCATEUR

≈

Quoi de plus évident pour Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard que d'amener l'océan dans ce lieu unique... Les 11 chambres et suites ont été créées sur mesure dans une évocation marine, utilisant le spectre chromatique des bleus de l'océan et du ciel, les gris orageux et les roses si particuliers du crépuscule. Une grand-voile hissée haut par le binôme, désormais à la barre de trois Maisons au cœur de La Rochelle.

Grand-voile n.m

Plus grande voile portée par le plus grand mât sur un voilier à mâts multiples

Capitale historique de l'Aunis, La Rochelle est forte d'une tradition maritime, comme en témoigne son Musée qui rassemble une collection de huit navires, dont sept sont classés Monument Historique. Non loin des îles de Ré, Aix et Oléron, le plan d'eau rochelais est un haut lieu de compétitions internationales de voile ; le Port de Plaisance accueille le Pôle France Voile, centre d'excellence pour les sportifs de haut niveau ; et chaque année fin septembre se déroule le Grand Pavois, l'un des plus grands salons nautiques internationaux à flot.

L'ART DE RECEVOIR

≈

Recevoir ses hôtes comme s'ils étaient chez eux, avec délicatesse et bienveillance. Tel est l'objectif de la Maison, pour que chaque visite soit un souvenir inoubliable.

Caroline Brossard, épouse de Nicolas Brossard et passionnée d'hôtellerie, a pris le poste de directrice de Villa Grand Voile. Née au Luxembourg, Caroline Brossard a suivi des études à l'École hôtelière de Lausanne. Après de premières expériences dans des boutiques hôtels, notamment au Mexique, elle intègre le Groupe Hyatt pendant trois ans, d'abord au Grand Hyatt Amman en Jordanie puis au Park Hyatt à Dubai. En 2011, elle arrive en France et intègre l'équipe de l'association Relais & Châteaux pendant quatre ans, avant de s'installer à La Rochelle pour travailler à Saint-Martin-de-Ré, à l'hôtel de Toiras & Villa Clarisse - membre des Relais & Châteaux - pendant deux ans. Caroline reprendra ensuite la direction de l'hôtel Central Park à La Rochelle.

LE SERVICE SUR-MESURE

≈

Pour les petits creux ou les arrivées tardives, un room service est proposé jusqu'à 22h, avec la possibilité de déguster en chambre ou au bord de la piscine, certains plats du restaurant étoilé Christopher Coutanceau, comme ≈ le civet gourmand de homard breton ≈. Snacking disponible 24/24.

Pour déguster un verre de vin, un cocktail ou un cognac, le bar est ouvert tous les soirs, à l'intérieur pour un moment cosy ou en bordure de la piscine lors des chaudes soirées d'été...

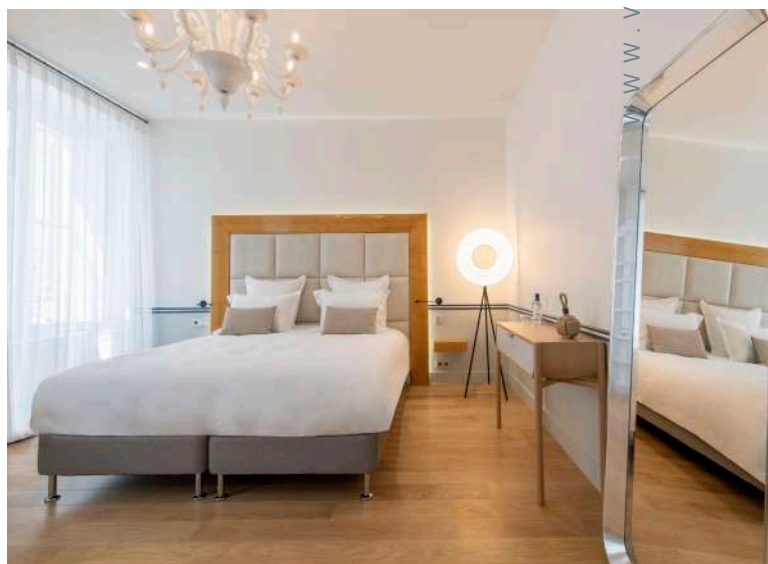
La carte des boissons a été conçue par Nicolas Brossard.

Service voiturier et chauffeur.



LA ROCHELLE, 2022 ≈ PAGE 16

WWW.VILLAGRANDVOILE.COM





≈

VOYAGE GASTRONOMIQUE EN HAUTE MER

≈

Trois étoiles de mer ...

≈ L'océan, c'est mon jardin,
ma vie ! Il m'a en quelque
sorte forgé et fait partie
de mon quotidien.
A travers ma cuisine,
je raconte mon histoire.
Pour moi, la mer est
un formidable réservoir
d'expression où je puise
quotidiennement,
pour partager le meilleur
à mes convives ≈

≈ CHRISTOPHER COUTANCEAU



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



DESTINATION CHRISTOPHER COUTANCEAU
VOYAGE GASTRONOMIQUE EN HAUTE MER



CHRISTOPHER COUTANCEAU
Cuisinier Pêcheur

MER NOURRICIÈRE

≈

A travers une cuisine pure, sensible et iodée, le chef travaille une carte toujours plus écoresponsable, en poussant à leur paroxysme des recettes 'zéro déchet'. En plus de la préoccupation environnementale, c'est aussi une véritable découverte gustative, en valorisant des poissons encore méconnus comme le merlan ou la vieille, des espèces fabuleuses.

≈ Pour faire un grand plat, il faut de bons produits. Je veille à les sélectionner en pleine saison, afin de les mettre en valeur le plus justement et le plus naturellement possible. ≈

≈ CHRISTOPHER COUTANCEAU

Parmi les plats signature du chef, ≈ **Tout le Homard** ≈. Un plat surprenant et créatif qui sublime toutes les parties du homard breton, sans pertes et sans déchets : chair du corps en médaillons, tartare de pinces, cristalline de carapace de tête, espuma de corail, vinaigrette de cerveau et carapace en fine gelée clarifiée.

≈ Une éblouissante déclinaison autour du homard, tout en maîtrise et en intelligence, servie sur guéridon où la cuisson se termine sous vos yeux. Les médaillons, à la texture fine et souple, s'acoquinent avec quelques algues fraîches, le tout nappé d'une fine sauce miel et gingembre qui vient porter la saveur du homard sans le dominer. À côté, chips croustillante de tête de homard, accompagnée d'une émulsion corail, et émouvant tartare fait avec les pinces. Une entrée inoubliable. ≈

≈ LE GUIDE MICHELIN

Autre plat emblématique de la cuisine écoresponsable de Christopher Coutanceau, ≈ **Les sardines de la tête à la queue, glace aux bouffis** ≈. Un des poissons préférés du chef, complexe à travailler par sa fragilité et très sain car il ne stocke pas de mercure, grâce à une espérance de vie courte. La sardine est travaillée marinée, filets en tartare, têtes en vinaigrette, arêtes frites et en bouillon, cubes de filets séchés et fumés, crème glacée aux bouffis.

≈ Petit, mes grands-parents me préparaient les filets de sardines crus sur une tartine de pain au beurre demi-sel, juste arrosée de quelques gouttes de jus de citron et une pincée de fleur de sel de l'île de Ré. C'est ce souvenir d'enfance qui m'a inspiré ce plat, en hommage à mes grands-parents. ≈

≈ CHRISTOPHER COUTANCEAU



≈ TOUT LE HOMARD ≈



≈ VARIATION DE L'ESTRAN ≈

VAGUE SUCRÉE ET IODÉE

≈

Benoît Godillon est un chef pâtissier aussi discret que talentueux, passé par des établissements triplement étoilés (La Bouitte, René et Maxime Meilleur ; Le Petit Nice, Gérald Passédat) avant d'intégrer la brigade de Christopher Coutanceau en 2012. Benoit Godillon étonne avec ses propositions créatives, modernes et gourmandes, telles que son dessert marin ≈ **Variation de l'estran** ≈ ou l'≈ **Éclade chocolat fumé / Cognac** ≈. Quoi de plus évident que de raconter l'estran, cette bande de terre qui s'offre aux yeux des clients à marée basse ! Une façon onirique d'accompagner le convive jusqu'au bout de l'expérience, à la découverte des passions du chef : brioche façon pain perdu à la laitue de mer, crème de citron et crème caramel à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille d'huître en sucre et sorbet huître-citron, granité d'eau de vie d'algue et cristalline de laitue de mer.

L'éclade est une préparation des moules typique des plages de Charente-Maritime : un flambage sur des aiguilles de pins leur apporte un goût légèrement fumé particulier.

Benoît Godillon y a puisé son inspiration pour l'≈ Éclade chocolat fumé / Cognac ≈, des cylindres et coques de chocolat, avec espuma chocolat et lait fumé, recouverts d'aiguilles de chocolat croquant, arrosé en salle d'un cognac flambé.

LA TABLE DU CHEF

≈

Écrin de dégustation pour les plus avertis, la Table du Chef est un salon privatisable avec une vue imprenable sur les cuisines : une vitre à cristaux liquides permet de profiter du spectacle de la brigade. Une porte sépare ce salon de la cuisine, et le chef vient présenter les plats tout au long du repas. Du menu personnalisé à la sélection des vins, du sur-mesure pour 2 à 8 personnes. Une expérience gastronomique unique et inoubliable pour un moment privilégié et intimiste.



LA CAVE

≈

≈ Le vin, c'est de la géographie, de l'histoire et beaucoup d'humain ! ≈

≈ NICOLAS BROSSARD

Véritable trésor, la cave compte plus de 22 000 bouteilles (14 000 sur site et 8 000 en vieillissement) sur 1 800 références, de 25 à 6 500 euros. Elle est le fruit de près de 40 ans de travail, de collaboration et de passion œnologique. Aujourd'hui, c'est incontestablement l'une des plus belles de France, grâce à l'œuvre de **Nicolas Brossard**. La carte fait la part belle aux étiquettes les plus prestigieuses – **Petrus**, **Romanée-Conti** – et toutes les régions sont représentées :

≈ Les grands rieslings alsaciens, les vins de Provence et de Corse, comme ceux d'Antoine Arena ou la cuvée Faustine du comte Abbaticci, font des prouesses sur les plats de Christopher ! ≈

≈ NICOLAS BROSSARD

Mais en fin connaisseur du vignoble et des vignerons, le directeur et sommelier aime mettre en lumière les vins méconnus de la Vendée, le Poitou et les Charentes. Trois vignobles à la confluence de La Rochelle, formidable réponse à l'identité régionale mise à l'honneur dans les assiettes. Une carte que Nicolas Brossard veut en constante évolution pour continuer à découvrir, entretenir la curiosité et toujours ... beaucoup goûter !

LE PETIT DÉJEUNER MARIN DE LA VILLA GRAND VOILE

≈

≈ Nous voulions parfaire le voyage
et proposer un réveil marin, pour une expérience en mer complète ≈

≈ CAROLINE BROSSARD

Œufs brouillés au poisson fumé ; bar (ou poisson de saison) fumé ; huîtres ; pain perdu aux algues ; Œufs à la salicorne, ... Ici, les produits sautent de la mer à l'assiette mais surtout, dès le petit-déjeuner !

Un boulanger travaille sur place chaque nuit, pour fabriquer pains et viennoiseries : madeleines, chocolatinas, croissants, brioche feuilletée, baguette, pain complet, ... Sans oublier le travail des artisans locaux : galette charentaise à l'angélique, confitures, beurres, miels locaux ...

LA ROCHELLE, 2022 ≈ PAGE 23



NOS PRODUCTEURS

≈ **Société Promer**

≈ **Stéphane Boutin,**

mareyeur au Port de pêche
de La Rochelle

≈ **Cédric Fortunier,**

saunier et jardinier marin
à Saint-Clément-des-Baleines
(Île de Ré)

≈ **Régis Mesnier,**

trufficulteur en Charente

≈ **Mathieu Duportal,**

saunier à La Flotte (Île de Ré)

INFORMATIONS PRATIQUES & TARIFS

≈

CHRISTOPHER COUTANCEAU



≈ Sur la plage de la Concurrence, à deux pas des tours de La Rochelle et à une dizaine de minutes de marche du centre-ville.

≈ À 20 minutes de marche de la gare SNCF de La Rochelle 10 minutes en voiture.

≈ À 20 minutes du Pont de l'Île de Ré.

≈ À 10 minutes de l'aéroport La Rochelle – Île de Ré / 1h30 de l'aéroport Nantes Atlantiques / 2h de l'aéroport Bordeaux-Mérignac
≈ Une salle d'une capacité de 45 couverts avec vue sur l'océan

≈ **MENU 6 PRISES** ≈ 260 euros

≈ **MENU 8 PRISES** ≈ 310 euros

≈ Le restaurant est ouvert du mardi au samedi

≈ 3 étoiles au guide Michelin

≈ 17/20 et 4 toques au Gault & Millau

≈ Engagement pour une gastronomie durable

≈

Plage de la Concurrence
17000 La Rochelle

T. 05 46 41 48 19

≈

www.coutanceaularochelle.com

≈

 @christopher_coutanceau
 Restaurant
Christopher Coutanceau

VILLA GRAND VOILE

≈

A deux pas des restaurants, du centre-ville et du Vieux Port
170 à 750 euros, selon la catégorie de chambre et la saison

≈ Parking couvert dans un garage sécurisé

≈

12, rue de la Cloche
17000 La Rochelle

T. 05 46 44 81 14

≈

www.villagrandvoile.com

≈

 @villagrandvoile
 Villa Grand Voile



LA YOLE DE CHRIS

≈

≈ OUVERT TOUS LES JOURS toute l'année, de 8h30 à 23h

≈ **MENU DÉJEUNER** 27 euros

Carte : 27 – 100 euros

≈ Bistrot marin
Assiette Michelin / Engagement pour une gastronomie durable
1 toque au Gault & Millau

≈

Plage de la Concurrence
17000 La Rochelle

T. 05 46 41 41 88

≈

www.layoledechris.com

≈

 @layoledechris
 La Yole de Chris

Rédaction
Alice Coutanceau
Photos
Sylvie Curty
Olivier Roux
Philippe Vaurès

