

Christopher Coutanceau

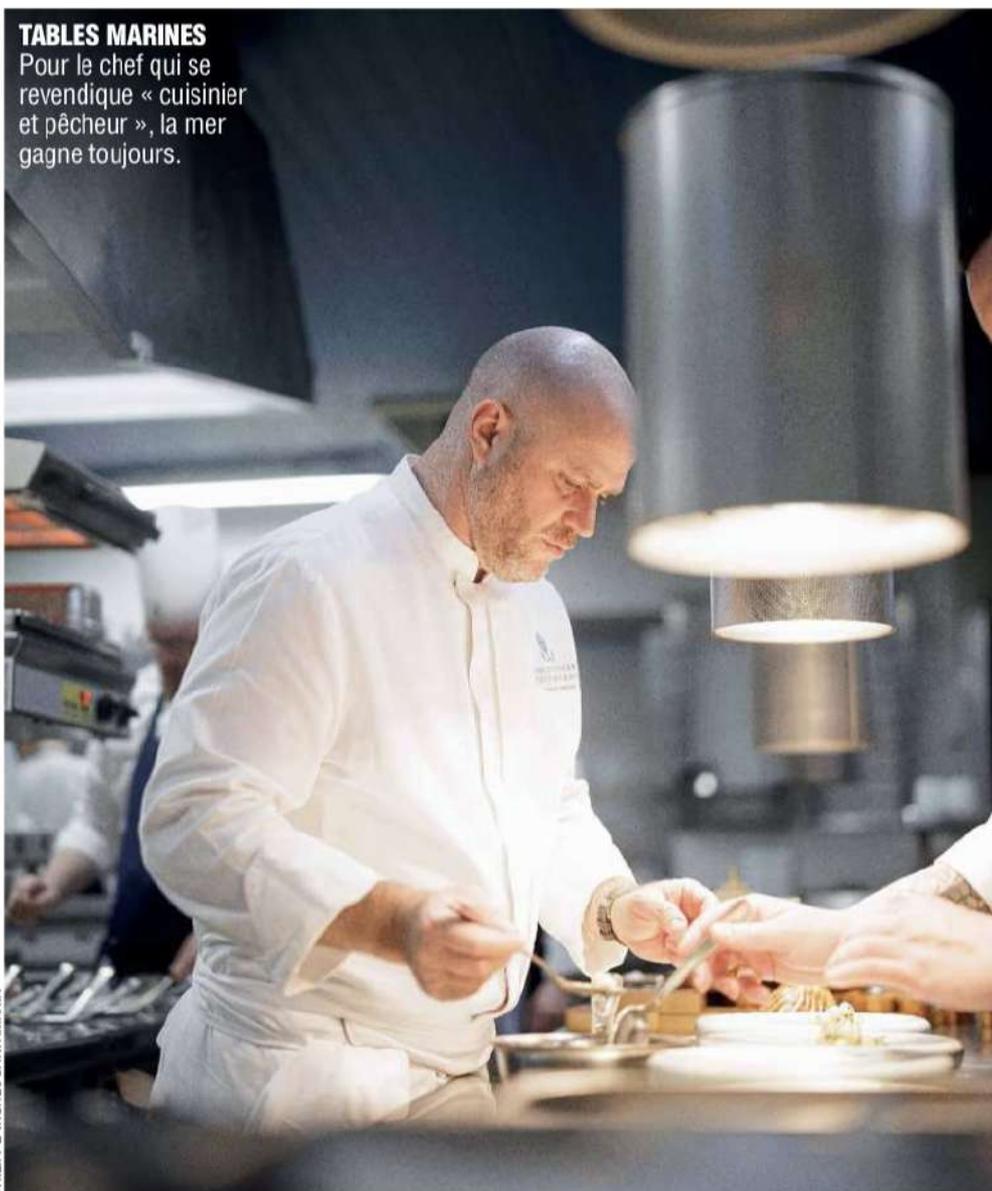
PÊCHEUR D'ÉTOILES

Reconnu pour sa capacité à sublimer les produits locaux, le chef de La Rochelle, amoureux de la mer et fervent défenseur de la pêche durable, vient de retrouver son troisième macaron au guide Michelin, deux ans après l'avoir perdu

PAR JULIEN BRIGOT

TABLES MARINES

Pour le chef qui se revendique « cuisinier et pêcheur », la mer gagne toujours.



PHILIPPE VAURÉS SANTAMARIA

Il y a des revanches silencieuses. Ce sont les plus savoureuses. De toute façon, l'élégance s'impose face aux humeurs du Michelin...

Ne comptez donc pas sur Christopher Coutanceau pour s'appesantir sur ce revirement stellaire. S'il a le triomphe discret, c'est aussi une question d'éducation. Celle qu'il a reçue se résume au travail et à la rigueur. Ainsi, la perte de la troisième étoile en 2023 n'avait rien changé car, depuis son plus jeune âge, le chef rochelais a appris à surmonter les déceptions.

« Petit, je rêvais d'être footballeur professionnel », confie-t-il. Un rêve qui a bien failli se concrétiser, quand, à 12 ans, il est approché par les recruteurs du FC Nantes et du SCO d'Angers. Le jeune défenseur central n'hésite pas, il choisit le club nantais, à l'époque une grande équipe de Ligue 1. Mais, trois mois seulement après son arrivée au centre de formation du FC Nantes, Christopher Coutanceau ne rêve plus. « J'ai vite su que je ne deviendrais pas un grand professionnel, j'ai donc arrêté. C'est l'éducation de mon père qui m'a toujours dit : "Si tu fais quelque chose, tu dois le faire le mieux possible." Dans tout ce que j'entreprends, il faut que je fasse partie des meilleurs. »

« CHAQUE SERVICE EST UN MATCH »

Retour au foyer familial. Celui qui a déjà un esprit de compétiteur décide de s'inscrire au lycée hôtelier... sans le dire à ses parents. Son père, Richard



Coutanceau, deux étoiles au Michelin (1980 et 1986), a peu apprécié l'initiative. « *Mon père m'a aimablement dit : "Ah, tu veux faire cuisinier ? Mais tu ne sais pas ce que c'est !" Je lui ai répondu que je le voyais en cuisine tous les jours. Je n'étais pas passionné par l'école, j'ai choisi ce métier parce que je le connaissais. Et puis je le trouve similaire au sport de haut niveau, comme le football et le rugby. Chaque service est un match.* » Son père l'envoie faire la saison au Miramar, à Biarritz, avec André Gaüzér, première étape de sa tournée d'apprentissage au sein des grandes maisons ; suivront Bardet, El Bulli et Guérard.

Christopher Coutanceau n'a manqué de rien. Ses parents possédaient une belle maison avec piscine et jardin, lui achetaient de beaux vêtements, et le déjeuner du dimanche se déroulait dans de bons restaurants. Mais, dès ses 13 ans, son père décide de le faire travailler l'été dans la cuisine de son deux étoiles posé sur le sable de la plage de la Concurrency, à quelques encablures seulement du vieux port de la Ville blanche. Alors on lui montre, et Christopher reproduit, comme par exemple décortiquer les langoustines pour les préparer en tartare.

« LA NOTION DE L'ARGENT »

« *Mon père m'a dit : "Vous ne manquez de rien à la maison, mais tu vas voir combien de jours il faut travailler pour t'acheter un pantalon."* Travailler en cuisine si jeune m'a donné la

notion de l'argent. » Passer ses étés aux fourneaux au rythme du patron, de 8 h 30 à minuit, pendant que les copains vont surfer tout l'été à l'île de Ré, est certes formateur. Prématuré peut-être également. « *En fait, il le fallait, parce que moi j'étais plutôt du genre dynamique. Disons qu'il fallait me canaliser...* » Il se canalise alors aussi avec le rugby en jouant trois-quarts centre au Stade rochelais. Il est aujourd'hui proche des joueurs du club deux fois champion d'Europe, comme Grégory Alldritt, le troisième ligne du XV de France, qui l'a félicité pour sa troisième étoile retrouvée.

Il y a donc eu le père. Et puis la mer. Il la découvre avec André, son grand-père paternel, qui l'emmène à la pêche après l'école, quand ses parents sont accaparés par leur restaurant deux étoiles. Pêche à la ligne, pêche à pied, Christopher apprend tout, notamment la saisonnalité des espèces marines. « *La transmission de grand-père à petit-fils est plus simple... Il m'a tout transmis, surtout cet amour et ce respect de la mer. La pêche à la ligne magnifie le poisson. Notre identité, c'est toute la filière marine des pêcheurs locaux. Je les remercie et leur rends hommage, c'est mon rôle.* » Il se revendique « *cuisinier et pêcheur* » et ne sert pas de bar de fin décembre à début avril, quand ce poisson est en période de reproduction. Cuisiner les belles prises, c'est cette fois l'héritage que sa grand-mère lui a légué. Elle était aide-soignante, mais

si elle avait ouvert un restaurant il aurait été étoilé, assure le petit-fils triplement récompensé.

« *Mon plat signature, la sardine de la tête à la queue, ça vient de ma grand-mère qui me préparait des sardines sur des tartines de pain-beurre. Je me suis dit qu'il fallait créer un plat pour raconter ça.* » Il a poussé la création vers une déclinaison complète, sans déchets : on mange les écailles et les arêtes croustillantes, les filets sont servis marinés, certains en tartare, d'autres caramélisés sur la peau, une vinaigrette avec tête de sardine et une bavaroise de sardines fumées.

« JE RACONTE MA FAÇON DE VIVRE »

C'est quand son père lui a cédé son affaire, en 2007, que Christopher Coutanceau a définitivement imprimé sa marque. La mer gagne toujours ; la viande n'est plus proposée à la carte même si elle agrmente certaines recettes. « *Quand vous avez un restaurant qui est posé sur la mer, si vous me servez un pigeon, je me demande ce que le chef veut me raconter... Ce qu'on cuisine, ce sont ses passions. Moi, ma passion, c'est la mer. Je raconte ma façon de vivre.* » Christopher Coutanceau aime dire aussi qu'un vrai cuisinier est un auteur qui réalise ses plats en fonction de son éducation, de sa culture, et qu'il a, lui, la chance de cuisiner là où il est né. Souhaitons qu'il ait encore longtemps la passion de nous raconter la mer. ■

RACONTER LA MER

Bar de ligne croustillant aux asperges blanches et jambon jabugo.

CHALLENGE

Il aura suffi de deux ans à Christopher Coutanceau pour récupérer son étoile perdue en 2023.