

057

JUILLET
AOÛT
SEPTEMBRE
2020

MAGAZINE FRANÇAIS

MOTO HEROES

HOMMES & MOTOS
DE CARACTÈRE

heroestyle.com

Myth Motor

L'aventure sur mesure

Jean-Pierre Goy

Une question d'équilibre

BMW Vision K18

Le six-cylindres du futur

Suzuki 750 GT

L'alternative anticonformiste



Harley-Davidson WL 750 cc - Stearman PT-17

Air America

Ces merveilleux fous roulants-volants et leurs drôles de machines

HEROES
PUBLISHING

66-57-F: 9,50 € - RD



Les escapades du chef en bobber passent souvent par le pont de l'île de Ré.

RÉTRO



HERO

CHRISTOPHER COUTANCEAU

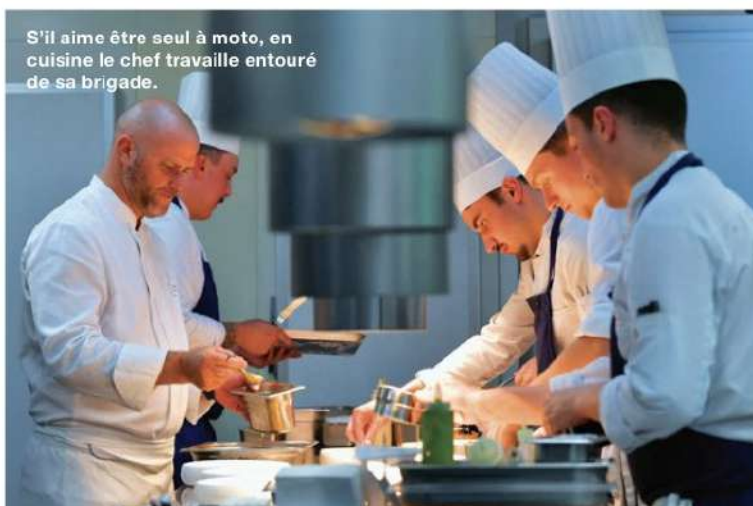
Trois étoiles et deux roues

Avec trois étoiles au guide Michelin, le chef Christopher Coutanceau n'en reste pas moins un passionné de moto... depuis une virée en Solex à l'âge de douze ans.

texte **Stéphane Vacchiani** - photos **Olivier Schindler**

Ne cherchez pas à joindre Christopher Coutanceau quand il est à moto. Le chef trois étoiles n'est pas un adepte des communications au guidon. « *Surtout pas* », tranche le Rochelais encore plus sollicité depuis qu'il a retrouvé sa troisième étoile Michelin l'année dernière, dont il avait été indûment privé en 2022. « *Je ne veux surtout pas être ennuyé dans ces moments-là. D'autant que je fais essentiellement des trajets courts par manque de temps.* » Il faut dire que le pêcheur Coutanceau mange pas mal de temps libre au détriment du motard Coutanceau. « *Ceci dit à la pêche c'est pareil : je limite le téléphone tout autant !* » En effet, point commun entre le semi-rigide, que le « cuisinier-pêcheur » sort plusieurs fois par semaine pour aller taquiner le poisson, et la Harley du moment : « *Ce sont des moments pour couper.* » Couper de la pression des guides, des médias, des obligations et s'éloigner, un peu, des plus de 100 salariés qu'il gère avec son associé

Nicolas Brossard. Depuis 18 ans, ces deux champions dans leur catégorie - Nicolas Brossard a été élu meilleur directeur de salle 2025 par Gault&Millau - enchaînent les succès mais un seul enchaîne les virages sur deux roues. « *Au plus loin que je remonte mes premiers tours de roues... c'était sur un Solex à douze ans, celui de mon arrière-grand-mère. Mon grand-père l'avait totalement restauré* » se souvient Christopher, attablé tôt ce matin-là pour un café dans "sa" brasserie - La Yole de Chris - qui jouxte le restaurant gastronomique. Après la période scooter - par obligation -, l'amateur, dès ses 18 ans, passe sur une 600 cc. « *J'ai enchaîné le permis moto avec le permis auto, la moto était déjà ma façon de mieux profiter de ma coupure. C'était top.* » Un côté cool et en même temps utilitaire que Christopher salue encore aujourd'hui. « *Surtout à La Rochelle* » souligne l'enfant du pays. Sa notoriété et celle de ses établissements, dont un hôtel (Villa Grand Voile), rayonnent au-delà des frontières de



l'Hexagone. Des frontières que le chef dépasse rarement sur deux roues. « *Je le regrette mais je n'ai pas le temps de faire des trips à moto.* » Pas pour l'instant mais il a des projets... En attendant il reste fidèle à d'autres deux-roues : des Ducati pas mal et puis un Forty-Eight. « *C'était pour le look bobber.* » En pincer pour un bobber dépouillé dans le but d'en faire un engin de qualité est la même démarche que sublimer une sardine, un de ses plats signature. « *J'aime les choses simples, mais bonnes et belles* », reconnaît celui qui a découvert le métier avec Richard, son père, deux étoiles Michelin, et suivi son grand-père à la pêche dès qu'il a pu tenir une canne. « *Mes grands-parents avaient cette culture du bien-manger, une cuisine de terroir. Simple mais où la qualité du produit primait,* ajoute celui qui se bat pour défendre une pêche durable. *Le respect des saisons et de l'océan.* » Et tant pis si certains de ses clients malgré un pouvoir d'achat conséquent n'ont pas toujours le produit qu'ils voudraient déguster. « *C'est la nature qui décide et on se doit de la respecter* », continue le chef qui régale par ses créations, ses idées et l'esthétisme de ses plats. Un esthétisme qui prévaut aussi depuis juillet 2022 pour une Harley personnalisée par l'équipe de la concession de La Rochelle. « *Il voulait rester dans le style bobber mais sur un format plus en rapport avec son gabarit* », se souvient Vincent Carruette, le boss de la concession et de celle de

Vendée. « *On a proposé pas mal de choses sur la base qu'il avait acceptée* » résume à son tour David, le chef d'atelier du bouclard rochelais. Et de lister : « *Un garde-boue arrière de chez Easy Rider (avant que ça ferme), des micro-clignotants, des repose-pieds avancés, des jantes repeintes... il voulait du son aussi mais en restant homologué. On savait quel usage il allait en faire, il nous l'avait dit ; c'est beaucoup pour le boulot,* explique Vincent Carruette qui a accompagné l'esthétisme en rapport avec ce domaine premium lié à la mer. *On lui a proposé de décliner le bleu des couleurs de son restaurant gastronomique et de dessiner des poissons.* » Et le chef en profite dès que son emploi du temps trois étoiles le lui permet. « *Quand je peux, j'essaye de m'échapper jusqu'à Oléron, ou je monte à la pointe de l'île de Ré manger chez Rémy Massé (NDLR : une bonne table tenue par une figure rochelaise).* » Et s'il pouvait rouler davantage le chef, il ferait quoi ? « *Ah... c'est une bonne question* », se marre Christopher qui réfléchit deux secondes. Avant de lancer : « *Je pense que j'aurais trois motos alors : plus de sportive car je me ressens de mes cinq fractures subies au rugby, rappelle le copain d'Aldritt, mais sûrement une machine pour faire du sable, j'ai envie d'essayer ça une fois dans ma vie, et je rêve d'une bonne routière type gros trail, et mon bobber bien sûr. Côté destination, j'irais rouler en Corse.* » ■

« Je ne veux plus de moto sportive car je me ressens de mes cinq fractures subies au rugby. »