

Christopher Coutanceau devant la terrasse de son établissement. Un grand restaurant dans sa ville natale, c'est une culture, un ADN. Notre plat signature, « la sardine de la tête à la queue », rend hommage à ma grand-mère. Elle me préparait ce poisson cru avec du pain, du beurre, du jus de citron, de la fleur de sel et du poivre.



1. Au marché central de La Rochelle, **la boucherie Laurent** est une institution. Son patron m'a connu lorsque j'avais 18 ans. Il nous faisait déguster des saucissons à la pistache ou au roquefort. Avec les commerçants, l'amitié et le respect sont essentiels.

2. La tour Saint-Nicolas et la tour de la Chaîne constituent la porte d'entrée du **Vieux-Port**. Ce sont des endroits que j'ai toujours connus, à l'image des remparts et des arcades.

3. **La grosse horloge**, l'un des symboles de la ville. Autrefois, le bateau de ma famille était amarré en face d'elle, sur les premiers pontons. Nous nous garions au pied de ce bâtiment pour nous retrouver sur le port.

4. Il me tenait à cœur d'ouvrir un bistrot marin, pour donner accès à une cuisine à moindre coût et m'amuser. Créée en 2018, **La Vole de Chris** est un véritable lieu de vie. Les clients y partagent de grandes tablées.





CHRISTOPHER COUTANCEAU À LA ROCHELLE L'APPEL DU LARGE

Li partage l'esprit sportif de son ami rugbyman Grégory Alldritt. S'il envisage d'abord une carrière de footballeur professionnel – il intègre le centre de formation du FC Nantes à 12 ans –, c'est derrière les fourneaux que Christopher Coutanceau décroche les étoiles. Trois astérisques rouges, pour être exact. Symboles du *Guide Michelin*, ils ornent désormais son uniforme côté cœur. Tel un athlète de haut niveau, ce chef emblématique de La Rochelle a toujours visé l'excellence. Lorsqu'il rachète en 2007 le restaurant de son père Richard, au côté de son associé Nicolas Brossard, le jeune homme entend égaler – voire surpasser – ses deux étoiles. Un mental d'acier qui lui vaut, en janvier 2020, d'obtenir le précieux sésame. Ce fervent supporter du Stade Rochelais ne peut l'ignorer : même un champion essuie parfois de cuisants revers. En 2023, le restaurant gastronomique perd son troisième astre. « C'était très dur, se remémore-t-il. Il a fallu l'annoncer à 120 collaborateurs. » Résilience et ténacité seront de mise pour reconquérir cette distinction. Jusqu'à la délivrance. En mars 2025, l'établissement récupère sa troisième étoile. Christopher Coutanceau est nommé chevalier de l'Ordre national du Mérite l'année suivante. L'insigne récompense « 25 années de contribution au rayonnement de la gastronomie française » et son engagement en faveur de la biodiversité. De ses étés sur les plages de l'île de Ré, ce pêcheur avisé garde un amour inconditionnel pour les trésors des fonds marins, qu'il met volontiers à l'honneur dans ses assiettes chamarrées. ● PAR **CHLOÉ FRIEDMANN** PHOTOS **JULIO PIATTI**





« J'ai de la sympathie pour les chefs qui font rayonner le terroir. **Nous devons préserver ensemble les ressources marines.** »

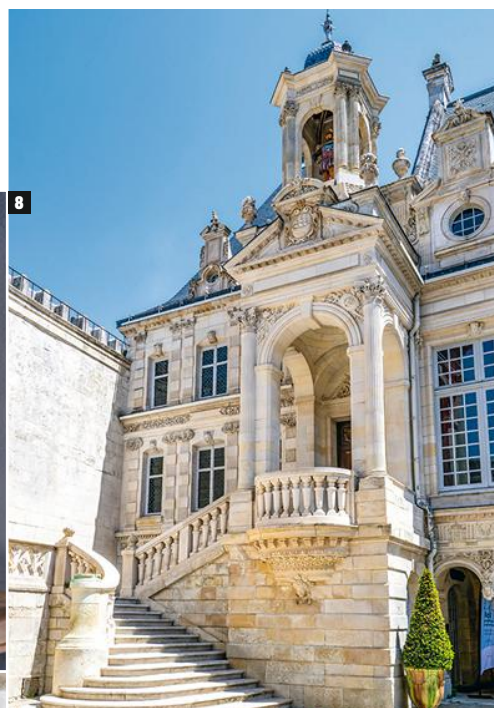
1. J'utilise régulièrement **mon bateau semi-rigide** pour aller pêcher. Il m'arrive aussi de pique-niquer sur le banc du Bûcheron avec les joueurs de rugby et leurs enfants. Nous y passons cinq heures au milieu de l'eau.

2. La Charente-Maritime demeure un haut lieu de la mytiliculture. **Laurent et Cécile Hurtaud** ont sélectionné leurs parcelles en fonction des courants et de

leur exposition, ce qui donne à leurs produits leur saveur.

3. Je suis fan du **Stade Rochelais** et ami avec plusieurs membres de l'équipe. Même dans les périodes difficiles, ils aiment leur écusson. Leurs victoires en Coupe d'Europe ont suscité l'engouement.

4. Je suis passé maintes fois devant ce site historique. Mon père a un temps travaillé à L'Hôtel de France et d'Angleterre, rue Gargoulleau,



à cinq minutes du **cloître des Dames Blanches**. Il était gérant du restaurant Le Richelieu, où il a obtenu sa première étoile Michelin.
5. Mes filles raffolent des Pavés de La Rochelle de **la chocolaterie Criollos**. Cette spécialité s'inspire des pavés ronds de la rue de l'Escale, qui provenaient du lest des vaisseaux venus de divers pays.
6. L'une des plus belles plages

de l'île de Ré, **la Conche des baleines**. J'y fais du surf-casting, une technique de pêche qui se pratique depuis la digue. Mon grand-père m'a beaucoup transmis sur le respect de la biodiversité et la saisonnalité de l'Océan.
7. Je suis Rochelais jusque dans mes ustensiles. Avec **la coutellerie Farol**, nous avons imaginé des couteaux de cuisine dont le manche est fabriqué en bois de gaïac, un

matériau rare, lourd et imputrescible.
8. Lorsque **la mairie** a brûlé en 2013, nous avons récolté 30 000 € pour sa reconstruction. Nous avons également reçu la médaille de la ville pour célébrer notre troisième étoile.
9. J'ai passé de nombreux étés dans la maison de mes parents aux Portes-en-Ré. C'est là-bas que j'ai commencé à plonger dans **la baie du Fier d'Ars**

pour chercher des crabes.
10. Avec mon associé Nicolas Brossard, nous avons imaginé **l'hôtel la Villa Grand Voile**. Je trouvais que La Rochelle se privait d'une belle clientèle, car les logements de cette gamme étaient rares. Nous l'avons pensé comme une vraie destination.
11. M. Gonzalez, un mareyeur depuis décédé, m'a connu quand j'avais 4 ans. Mon grand-père faisait **la criée**

avant de nous déposer à l'école. Plus tard, je suis allé m'approvisionner ici pour mon premier établissement.
12 et 13. **David Etcheverry** dirigeait un restaurant étoilé en Bretagne avant d'arriver à « La Ville blanche » et d'ouvrir sa table **Impressions**. J'ai de la sympathie pour ces chefs qui font rayonner le terroir. Nous devons lutter ensemble pour la préservation des ressources marines.