

*In situ • Christopher Coutanceau*



**Christopher  
Coutanceau**  
La sobriété  
marine



Lorsque le restaurant de Christopher Coutanceau a obtenu sa troisième étoile au *Guide Michelin* en 2020, la décoration de la salle complètement repensée en 2017 n'y était pas pour rien. Bertrand Pourrier, le designer architecte de l'agence rochelaise ABP a su retranscrire l'univers iodé et épuré du cuisinier pêcheur et de son inséparable complice, chef de salle et sommelier, Nicolas Brossard.

TEXTE : JULIA CASTAING - PHOTO : PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

**S**ur Windguru (application de prévision météo), Christopher Coutanceau vérifie, avant le service, les conditions pour aller en mer le lendemain matin. Le cuisinier pêcheur triplement étoilé a fait le choix, avec son associé Nicolas Brossard, d'entreprendre des travaux pour redécorer sa salle en 2017. Situé à La Rochelle avec une vue imprenable sur le pertuis d'Antioche et le port des Minimes, le restaurant dénote par la pureté de son décor, aux allures de paquebot. « *C'était le projet de toute une vie. Nous n'avions pas de financeur, on venait juste de rembourser l'emprunt de l'achat, on a décidé d'hypothéquer nos baraques* », souligne le chef. C'est à partir de là que l'établissement de prestige a pu renforcer son histoire marine et supprimer complètement la viande de sa carte. « *C'est le début de l'histoire de la troisième étoile [obtenue en 2020, NDLR].* »

« *Quand je dis à mes clients : "Le poisson que vous mangez, je l'ai pêché ce matin", ils sont comme des fous* », relate Christopher Coutanceau, décoré du prix de la gastronomie durable en 2019 et de l'étoile verte, preuves d'une démarche éthique environnementale. Éduqué à la saisonnalité et à la pêche responsable, il côtoie les cannes à pêche depuis son plus jeune âge avec son grand-père. « *Parfois il me disait, celui-là est trop petit, on le relâche*, souligne-t-il. *Quand j'ai eu mon premier maigre de quatre kilos à cinq ans j'étais très fier, et ma grand-mère l'a sublimé en cuisine. Le goût prend de l'ampleur quand on pêche soi-même.* »

Richard et Maryse Coutanceau ont confié les cuisines du restaurant de la Plage de la Concurrence à leur fils Christopher en

2007. Ses parents avaient acheté cet établissement en 1984 ; deux ans plus tard, ils obtenaient deux étoiles.

Christopher y a enchaîné les saisons dès l'âge de 12 ans avant de parfaire sa formation dans de grandes maisons. Son frère, Grégory, gère quant à lui d'autres établissements bistrologiques en Charente-Maritime comme Les Flots, Vivre[s], ainsi qu'une activité de traiteur.

### La décoration ressentie

Avant d'être designer architecte, Bertrand Pourrier était client du restaurant. C'est l'affinité réelle entre les deux hommes, dotés d'une sensibilité particulière à la



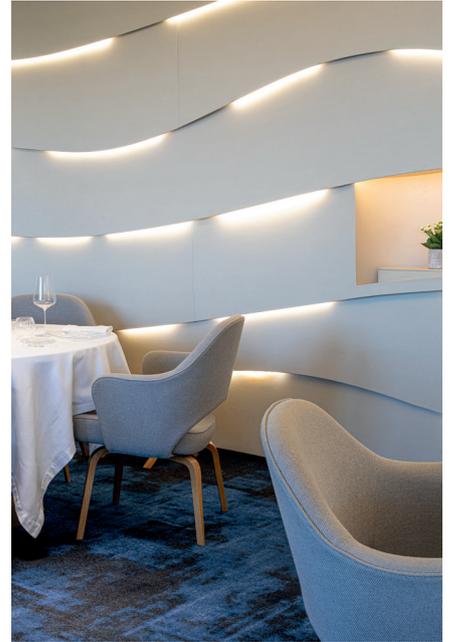
Nicolas Brossard, chef de salle, Bertrand Pourrier, designer architecte et le chef Christopher Coutanceau.

nature, qui a abouti à ce projet titanesque. Cofondateur de l'agence d'architecture et d'urbanisme ABP basée à Paris et à La Rochelle, Bertrand Pourrier est spécialisé dans le domaine de l'hôtellerie, la restauration et le bien-être, avec des références comme Le Chalet des Sens à Megève (74), le Spa Nuxe et le Spa Marin de Châtelaiillon-Plage (17).

Si un mois de travaux a suffi pour rénover la salle, du sol au plafond – le restaurant ne pouvait pas rester fermé plus longtemps – deux ans de réflexion, un an et demi de conception et création du projet et de nombreux essais ont été nécessaires avant de parvenir au résultat. « *On ne pouvait pas se tromper sur un délai aussi court, estime Bertrand Pourrier. Ce qui prouve que ce projet est réussi, c'est qu'on ne voit pas la décoration, on la ressent. Il y a beaucoup de travail et de technique mais on ne les remarque pas. On n'en prend pas plein les yeux, on se sent juste bien.* »

« *Certains architectes décorent un restaurant sans savoir qui sera le chef en cuisine, il n'y a pas d'identité du décor à l'assiette, observe Christopher Coutanceau. Ici, on ne s'est pas contenté de la vue sur l'océan, nous avons voulu donner au restaurant l'aspect d'une timonerie de bateau. Ce n'est pas un musée, c'est l'univers marin dans la pureté et la délicatesse. Bertrand est parvenu à créer un lien avec l'environnement extérieur. Il a réussi à ce que ça me ressemble et, pour moi, c'est une des plus belles salles de France.* » Et Nicolas Brossard, son chef de salle, d'ajouter : « *De l'extérieur, le bâtiment peut laisser les clients perplexes mais dès qu'ils rentrent, ils oublient, ils reçoivent l'assiette et l'histoire est complète. On reçoit des personnes du monde entier qui nous disent qu'ils n'ont jamais vu ça.* » ●





## Christopher Coutanceau et les cinq sens

### La vue

« La première contrainte pour un designer architecte est d'écouter le client, refléter l'univers du chef. Quand on vient vivre une expérience chez Christopher Coutanceau, on veut voir la mer et être immergé dans son univers. L'enjeu était de mettre en scène la cuisine comme on mettrait un bijou dans un écrin, insiste Bertrand Pourrier, le designer. La première inspiration de la décoration était une carte marine, avec les plafonds courbés sur différents niveaux, la moquette d'un bleu abyssal, les gouttes de lumière, etc. » En forme de stalactites, ces dernières représentent l'élément central du restaurant. Il y a plus de 500 pampilles dans la salle, reliées à des sondes sur le toit qui captent la lumière extérieure pour adapter l'intensité de l'éclairage et donner ainsi une illusion de ressac. D'autres spots dirigent la lumière vers les tables pour mettre en valeur les plats. « Le but est de mettre en éveil tous les sens. »

### L'ouïe

« Ce qui me plaît quand je pars en mer, c'est le silence », confie le chef Christopher Coutanceau. Les 43 mètres de baies vitrées sur l'extérieur auraient pu devenir désagréables pour l'acoustique. La moquette et les rideaux atténuent la résonance pour offrir le calme et la sérénité dont les clients ont besoin. « Ce sont souvent des repas exceptionnels, des conversations confidentielles que les clients ont chez nous, souligne le chef. L'auditif fait partie du confort. » Les tables sont très espacées dans la salle de 50 couverts. « Même s'il y a un groupe, la table de deux personnes à côté ne les entend pas », assure le chef de salle Nicolas Brossard. Pour un côté encore plus intimiste, le duo d'associés a également tenu à créer La Table du Chef, avec une ouverture possible sur les cuisines grâce à un panneau en cristaux liquides. En un coup d'interrupteur, les clients peuvent pénétrer dans les coulisses d'une cuisine trois étoiles. Nicolas Brossard propose ses 2 000 références en vins et le chef y présente ses plats en personne.



## L'odorat

Les odeurs posent une question délicate en cuisine. À ce niveau d'exception, l'ambiance olfactive doit être neutre : pas d'effluves émanant de la cuisine, pas de fleurs aux senteurs exotiques et encore moins de parfums qui pourraient gâcher l'expérience organoleptique.

L'établissement travaille en lien avec des fleuristes qui, chaque semaine, proposent des compositions florales sans odeur. « *Ce sont le vin et la cuisine qui donnent le ton* », insiste Nicolas Brossard.



## Le toucher

« *Quand j'arrive à table, je touche tout, raconte Christopher Coutanceau. La finalité sera les yeux, le nez, la bouche mais avant, c'est le toucher. J'observe les clients et ils font la même chose, ils touchent les murs, les serviettes, les couverts. Ils regardent la mer, ils déconnectent et le voyage peut commencer.* »

Le chef et l'architecte ont ainsi soigné le choix des matières en privilégiant au maximum le local : un billot en bois pour La Table du Chef, des tissus gainés pour les nappes et serviettes, les assiettes en porcelaine de Limoges, couteaux en bois inspirés des outils de marins pêcheurs faits sur mesure par la maison rochelaise Farol, un porte-sac à main en forme de fauteuil de plage, etc. « *On a goûté les vins dans 15 verres différents, testé une dizaine de prototypes de fauteuils car il fallait que ce soit confortable, les clients passent entre 2h30 et 3 h à table, note le chef, qui n'a pour autant pas voulu en faire trop. Je n'aime pas le clinquant, les feuilles d'or et les décors alourdissants.* »



## Le goût

Chez Christopher Coutanceau, l'iode est omniprésent dans chaque plat, en entrée et parfois même jusqu'au dessert. La sardine de la tête à la queue, son plat signature, que le grand public a aussi pu apercevoir dans Top Chef, est une déclaration d'amour à l'océan. « *Je vais pêcher sur l'Île de Ré depuis que je suis tout petit. Mon grand-père m'a transmis la passion de la pêche, et ma grand-mère de la cuisine. On faisait sécher les sardines que l'on venait de trouver et on les mangeait comme ça, juste avec un peu de fleur de sel* », raconte celui qui ne fait pas de « *démonstration technique* ». Avec son tartare de sardines, son bouillon de têtes et de queues, son filet de sardine grillé avec la peau et la fameuse arête frite croustillante, ce sont ses souvenirs d'enfance que le chef a voulu transmettre.