

Followed

art de vivre, culture, sport et loisirs depuis 2015

10 ans
ça se fête

Voyages
Las Vegas
Arménie
St Barth

Ferrari
12Cilindri
Spider

Horlogerie
Les plus belles
nouveau-tés du
début d'année

Investir
Pourquoi croire
encore dans l'or ?



LES PIEDS DANS L'EAU

Connu et reconnu comme le grand spécialiste de l'océan et de ses habitants, le chef étoilé Christopher Coutanceau n'exerce plus uniquement ses talents sur le port

de La Rochelle. En face, loin là-bas, de l'autre côté de l'Atlantique, à Saint Barth, il est aussi possible de déguster sa cuisine. Amusante coïncidence, c'est à l'hôtel cinq étoiles Le Christopher. Découverte d'un cuisinier engagé, entre Charentes et Antilles.

Texte C. Boulain, photos H. Allard, C. Boulain et Studio2ovingtrois



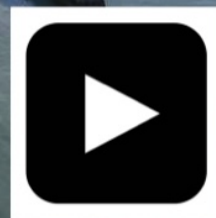
Le garçon est entier. Débordant sans doute aussi, parfois. Comme quand il apprend que le Guide Michelin lui retire sa troisième étoile en 2023, à peine trois ans après l'avoir eue. « Avec le Covid en 2020, dans les faits on l'a eue deux saisons. Comment ont-ils pu nous la retirer ? Dans ce cas, il ne fallait pas nous la donner... » Et ça, c'est le fond de sa pensée deux ans après. Après mûre réflexion. Autant dire que les jours et même semaines qui ont suivi l'annonce, Christopher Coutanceau et son légendaire franc-parler avaient le ton haut. Très haut même. Logique, il est patron, pas salarié d'un grand groupe, ce n'est pas la même implication, ni la même pression. Mais le garçon et son associé Nicolas Brossard se sont remis en ordre de marche, prêts à tout pour reprendre l'astre disparu et redevenir le restaurant triplement étoilé de La Rochelle, la fierté locale. Avec sa cuisine de l'océan, celui qui se fait appeler le « cuisinier pêcheur » avait réussi le pari de conserver sa clientèle en retirant les viandes. Une démarche sans doute assez aisée dans certaines villes, comme San Francisco ou Paris, moins à La Rochelle où les clients sont beaucoup d'habituels... qui ont justement leurs habitudes. « En fait, je n'ai jamais éliminé la viande de ma cuisine, elle est juste utilisée autrement. Je propose beaucoup de jus de viande ou des condiments sur cette base. Un jus de viande de canard sur un poisson, ça peut-être génial. En plus le collagène de la viande est un exhausteur des saveurs iodées marines. Bref, ça fonctionne super bien, ce côté carné en sauce », explique Christopher. Toujours installé à côté du port de La Rochelle, avec une salle sur la mer qui met tout de suite dans l'ambiance, le duo Christopher et Nicolas,

LA VIANDE N'EST PLUS À LA CARTE, MAIS ON LA RETROUVE EN **SAUCE.** SUR DES POISSONS, C'EST SOUVENT GÉNIAL

qui avait racheté le restaurant des parents Coutanceau en 2007 puis conservé les deux étoiles historiques, continue de proposer une expérience unique à ses clients, avec deux ou trois étoiles. En exploitant les ressources marines responsables et en respectant les saisons. « Comme pour la chasse, il faut respecter des calendriers pour la pêche, les saisons. Si je prends le bar par exemple, il ne fait que manger de novembre à décembre pour se gaver avant de partir sur les frayères pour se reproduire. Ensuite, pendant trois mois, de fin décembre à mi-avril, il ne va plus du tout se nourrir pour se reproduire. Si les pêcheurs amateurs n'ont pas le droit d'en attraper, les professionnels de la pêche, si. C'est une horreur, ils pêchent des bars gavés qui pour beaucoup vont finir broyés pour alimenter les filières d'élevage... dont les mêmes industriels sont évidemment les propriétaires. C'est une honte, dévaster l'océan au profit de l'élevage, cette filière qui empoisonne des gens. Moi, j'ai tout simplement



Christopher au passe dans sa cuisine de La Rochelle. Il y propose des chefs-d'œuvre comme cette assiette « Bouquets Vivants », tête, corps et algue. Ci-dessous, une vue aérienne des deux restaurants, le Coutanceau étoilé et la Yole de Chris, plus bistrannique.



followed.fr/christopher

décidé de ne plus travailler ce poisson. Pourtant, un bon bar bien gras en novembre ou décembre, c'est super. Le gras apporte le moelleux et le goût, quand on le travaille à cru on sent bien tous ces oméga-3, c'est sublime. Mais il faut assumer ses choix. » Entier, le garçon, le genre à totalement assumer ses idées, aussi bien dans son gastronomie doublement étoilé que dans son bistrot situé juste à côté, La Yole de Chris. « Ce n'est pas la même carte, ni la même cuisine, mais c'est la même philosophie, des produits locaux, beaucoup de saveurs, des herbes. Ma cuisine, en fait. » Si bien que quand nous avons appris que Christopher Coutanceau allait reprendre un restaurant outre-Atlantique, nous avons été surpris. « C'est de l'autre côté de l'océan, mais c'est encore en France, et vraiment les pieds dans l'eau, ajoute Christopher. L'idée était amusante, un beau challenge. »

C'est à Saint Barth, le territoire d'outre-mer le plus haut de gamme qui soit, que l'ami Christopher a posé ses couteaux pour y refaire les cartes de l'hôtel cinq étoiles... le Christopher. Une drôle de coïncidence, car si l'établissement est familial, il n'appartient pas aux Coutanceau. « J'avais souvent pensé prendre la carte d'un restaurant ailleurs qu'à La Rochelle, mais il fallait que cela ait du sens. Je ne pouvais pas faire ça dans une grande ville, ou pire à la montagne. Il me fallait de l'eau, des pêcheurs locaux, des poissons, des crustacés... » Il a tout trouvé à Saint Barth. Tout débute par le festival de la gastronomie sur place, qui a lieu tous les ans en novembre. Nous sommes en 2021, et les propriétaires du Christopher, Katia et Christian Terrassoux, approchent l'autre Christopher. « Ils avaient aimé mon travail, ma démarche aussi, je pense, autour de l'océan et de sa préservation. Mais à l'époque ils ont un contrat avec un autre

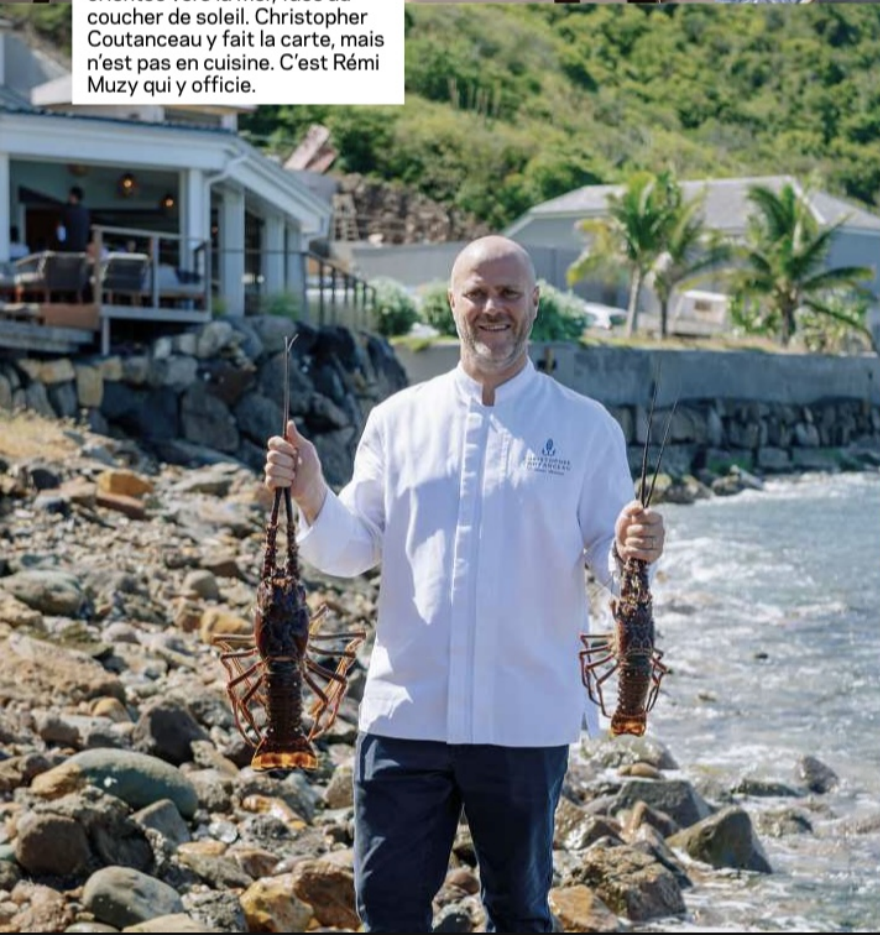
L'IDÉE EST DE CUISINER DES ESPÈCES ASSEZ PEU TRAVAILLÉES AILLEURS. EN ACCORD, ÉVIDEMMENT, AVEC LES PÊCHEURS LOCAUX

chef français [Arnaud Faye, NDLR]. Je n'ai eu de nouvelles que deux années plus tard. Ils cherchaient à renouveler leur offre gastronomique et m'ont demandé si cela m'intéressait. Alors oui, c'est loin, à plus de 6 000 kilomètres, il faut prendre au moins deux avions, en passant par Pointe-à-Pitre ou Saint-Martin, mais tout s'accordait bien, avec la période de réouverture là-bas qui commence en octobre, quand je ferme à La Rochelle. Et finalement j'ai dit oui. On a ouvert en octobre 2024 et j'y vais trois à quatre fois par an. »

En charge à la fois du restaurant gastronomique de l'hôtel, un des douze cinq étoiles et des deux indépendants de l'île, où les clients sont majoritairement des Américains aisés venant de New York ou d'une autre cité de la côte Est, mais aussi



La salle du restaurant gastronomique de l'hôtel Le Christopher, à Saint Barth, orientée vers la mer, face au coucher de soleil. Christopher Coutanceau y fait la carte, mais n'est pas en cuisine. C'est Rémi Muzy qui y officie.



du restaurant du midi et du service en chambre, Christopher a procédé par étapes. *« J'y suis allé très tôt avant la réouverture [la saison dure dix mois, d'octobre à août, NDLR]. J'étais là en plein été, à rencontrer les pêcheurs locaux, et aussi les associations de pêcheurs évidemment. L'hôtel était le premier certifié Green Globe de Saint Barth, une certification qui implique de travailler de concert avec les associations locales. »* Dans les faits, il n'est pas seulement question de recycler ses déchets, de capter l'eau de pluie, de désaliniser l'eau de mer ou de produire de l'énergie renouvelable, mais aussi d'impliquer les associations locales pour développer les synergies. Donc cela concerne aussi la cuisine, et ça ne dérange pas le chef charrentais, au contraire. *« La plupart des pêcheurs ne prenaient que des poissons pélagiques, ceux qui se noient s'ils arrêtent de nager, comme les sardines, les maquereaux ou les thons. Mais moi, je voulais aussi travailler les poissons de récifs, plus petits et tellement savoureux. En plus, ces espèces n'ont pas la gratte, une maladie que véhiculent souvent les pélagiques, et que l'homme peut attraper. Au début, les pêcheurs étaient un peu surpris de ma demande. Mais moins de trajets, moins de carburant, plus d'économies... ça leur a plu finalement. »* Et voilà Christopher en route pour proposer au Christopher une cuisine de la mer aussi unique qu'à La Rochelle. En fait, pas tout à fait. Ou plutôt, pas partout. *« La clientèle est américaine. Certes, des Américains qui viennent sur une île française pour profiter de notre culture et savoir-faire, mais qui veulent aussi retrouver leurs marqueurs. Autrement dit, il fallait aussi proposer au restaurant du midi ou au service en chambre un bon burger, des club-sandwichs frites et de la salade César. Après, je fais des propositions un peu orientées, comme mon burger marin, une langouste fumée au feu de bois ou le club au poulpe. Je fais tourner la carte... Dans le gastronomique, c'est davantage ma*

SAINT BARTH EST UNE ÎLE DES ANTILLES FRANÇAISES. MAIS ELLE EST TOTALEMENT À PART DANS L'ARCHIPEL

cuisine, même si là il y a des plats de viande. » Tout cela n'aurait pas été aussi facile si Christopher avait été chef ailleurs qu'à La Rochelle. Parce que faute de formation sur place, tous les pêcheurs de Saint Barth ont fait leurs études... à La Rochelle. Et donc connaissent Christopher Coutanceau. *« Cela m'a sans doute aidé à me faire entendre. Mais ils avaient quand même déjà l'envie de faire bien les choses, de protéger leur île. Avec eux, on a réintroduit le bénitier, en installant des cages faites de vieilles coquilles pour leur servir d'habitat. L'idée générale est de travailler de jolies espèces peu consommées. »*

Seul hôtel où l'on peut voir le coucher de soleil sur l'île, orienté plein ouest avec sa piscine au bord de l'eau et sa salle de restaurant surplombant l'océan, le Christopher met désormais en avant la cuisine de Christopher, mise en musique par le chef exécutif français sur place, Rémi Muzy. Celui-ci était passé à La Rochelle l'été dernier pour s'imprégner de la culture du chef Coutanceau. Et travaille en plus maintenant à Saint Barth, aidé par deux cuisiniers de la Yole de Chris de La Rochelle, partis outre-Atlantique tenter l'expérience... en terrain connu et conquis. Comme nous.



Le Christopher, qui appartient aux Terrassoux, est l'un des douze hôtels cinq étoiles de l'île. Deux seulement sont indépendants. Mais c'est le seul qui offre un tel coucher de soleil, tous les soirs, à ses clients (90 % américains).

