

Faut-il y aller ? Oh oui ! Si nous commençons aujourd'hui par la fin, c'est que l'histoire de Christopher Coutanceau est un peu sens dessus dessous depuis que le Guide Michelin l'a replacé dans les conditions rocambolesques que l'on sait, après une brève éclipse, parmi les 31 restaurants triplement étoilés de France (lire nos éditions des 5 et 6 avril). L'envie d'aller à La Rochelle pour comprendre ce yoyo stellaire s'est imposée.

Maintenant que le lecteur a bien compris que la maison de la plage de la Concurrence croise toujours en eaux olympiques, expliquons-lui pourquoi. On y ressent une alchimie évidente entre le « cuisinier pêcheur » et son associé Nicolas Brossard, sommelier farfouilleur et directeur de la salle offerte à l'Atlantique. Le premier, un costaud au verbe rare mais direct, envoie des assiettes végétales et marines. Il a depuis longtemps proscrire la viande en tant que telle, sans pour autant s'interdire d'y recourir pour condimenter une recette. Son style s'est affermi, en ce sens que sa cuisine est de plus en plus identitaire, racée, puisante. « La mer est un espace de rigueur et de liberté », disait Victor Hugo : Coutanceau fait sienne la maxime et en livre la version comestible.

Le second larron dirige avec le sourire un service huilé et plein d'attentions. Comme il s'occupe aussi de la cave, il livre une prestation de celles qu'on attend dans les restaurants les plus cotés. Autrement dit, si le client désireux de boire dans les clous se rassure avec tous les grands noms du Gotha viticole, Nicolas Brossard a aussi de quoi surprendre les convives d'esprit aventureux avec des flacons rarissimes – ce qui n'est pas synonyme de follement dispendieux – ou inattendus en ces lieux.

Le festival commence par un coup de tonnerre vert et frais, sous forme d'une pastille de gelée plancton-lisette à gober d'un coup

Le soir de notre venue, le 4 avril, il nous a été donné de découvrir un vin blanc espagnol (catalan, pour être précis) stupéfiant par sa droiture minérale – une côte de Garraf 2022 d'Isabelle Brunet –, puis un renversant vin de France « le Poiré » 2021 de Thierry Michon, un délicat (si, si, cela existe) cahors « Georges » 2019 du château de Haute-Serre, et enfin un vénérable pichet des Charentes « François 1^{er} » 1984 aux reflets dignes d'un vieil Yquem. Nos voisins de table se régalaient, eux, d'un « petit vin de Touraine qu'on (leur) a fait découvrir récemment » – clos Rougeard, rien que ça.

Le festival commence par un coup de tonnerre vert et frais, sous forme d'une pastille de gelée plancton-lisette à gober d'un coup, et quelques mises en bouche dont une tartelette sarrasin-rouget de première classe. Après quoi on embarque pour de bon avec une lotte accompagnée d'une royale de son foie, un parfum d'agrumes et quelques éclats de gésiers de canard, l'une des rares incursions carnées du repas. Le coup de génie de l'assiette poisson-entrailles réside dans la tombée de tagète qui apporte une dynamique végétale à l'ensemble.

Après un « medley » de coquillages – dont le rarissime pouce-pied – sur lequel plane une sensationnelle écume iodée, édifice virtuose comparable dans son esprit au mythique « gar-

Christopher Coutanceau, le travailleur de la mer

Stéphane Durand-Souffland

Le chef de La Rochelle, qui vient de récupérer sa troisième étoile après deux ans de purgatoire, affiche, avec son associé, Nicolas Brossard, en salle, une forme olympique.



Ci-contre : Christopher Coutanceau. En bas, de gauche à droite : tourteau, cresson de fontaine et battant. Nicolas Brossard, sommelier et directeur de salle du restaurant Christopher Coutanceau, à La Rochelle. PHILIPPE VAURES SANTAMARIA

Pour calmer les papilles survoltées, accoste un saint-pierre escorté d'une asperge blanche encore *al dente* coiffée d'une chapelure croquante, ainsi que d'une farce de poisson parfumée à l'ail des ours. Un sabayon douillet parachève cette sensation de gourmandise bourgeoise. Cuisson du noble saint-pierre irréprochable. À noter que loin de jouer les utilités, l'asperge partage avec lui la vedette de l'assiette.

Place au homard, version intégrale. La carapace de Son Éminence est recyclée en gel délectable, le contenu de sa tête devient une glace, le corail est accommodé en sabayon et sert de base à une tuile craquante. Tout cela est froid et subtil, qui prépare à l'escalade suivante, d'un tout autre tonneau. Les cuissons sur mesure de la queue et des pinces relèvent du sortilège. Les assaisonnements – estragon, gingembre, basilic... – se contentent à juste titre de jouer les seconds rôles pour ne pas escamoter la saveur singulière du homard.

Le maquereau n'est pas un intrus en territoire étoilé : il y tient au contraire son rang, grâce entre autres à l'onctuosité de sa chair saisie à la plancha

Après le choc intitulé « seiche, salsifis, coing » (lire ci-dessous), on passe à la combinaison gagnante maquereau-petits pois-œuf confit, sauce d'arêtes et œufs de truite, précédé d'une amusante dégustation de saucisson de maquereau – la charcuterie de poisson s'impose de plus en plus sur les bonnes tables. Là encore éclate la maîtrise de Christopher Coutanceau : l'assiette claque au vent, les textures s'assemblent et rivalisent tout à la fois. Le poisson bleu n'est pas un intrus en territoire étoilé : il y tient au contraire son rang, grâce entre autres à l'onctuosité de sa chair saisie à la plancha. Un pur bonheur.

C'est déjà l'heure du dessert mais on ne l'avait pas vraiment vue arriver car sur la carte, il est question de moquette. Le petit haricot blanc local est pourtant bien apprêté en configuration sucrée, associé à un exquis binôme granité de pomelos-thé glacé. Une fantaisie identitaire, à laquelle des cosses de moquette caramélisées apportent une résistance bienvenue sous la dent. Elle en annonce une ultime, avec la caillebotte, praliné, café et pain grillé. Il s'agit d'un lait caillé régional qui, prisonnier d'une coque ultrafine, ressemble à un gros calisson. Le chef pâtissier Benoît Godillon a imaginé un assemblage très élaboré de goûts, textures et températures. L'utilisation de café, dosé avec précision, délivre une sensation originale qui renforce la pertinence de l'accord avec le très vieux pinéau.

Comme nous avons commencé par la fin, terminons par le début. Christopher Coutanceau est aujourd'hui l'un des chefs les plus en forme du circuit. ■ Restaurant Christopher Coutanceau. Plage de la Concurrence, La Rochelle (Charente-Maritime). Tél. : 05 46 41 48 19. Fermé dimanche et lundi. Menus à 260 € et 310 €, ou carte.



gouillou » 100 % champêtre de la maison Bras (à Laguiole, Aveyron), voici un plat exceptionnel baptisé « tourteau, cresson de fontaine et battant ». Le battant désigne ces tout petits crabs verts qui se mettent à vous défier quand vous les débutez sous un rocher à marée basse. Un dressage à la française, pourrait-on dire, solennel et géométrique. Une sapidité dense et complexe. Souvent réduit à la finesse évanescence de sa chair, ici, le crabe se rebiffe. Des croûtons microscopiques font travailler vos mandibules tandis qu'à la cuiller, vous dévorez ce jardin d'estran. À côté, dans la minigonne carapace d'un battant, le chef a disposé un croustillant à base de deux spécimens. Un exercice de style qui magnifie le crustacé.

Ode à une seiche mise au coing

Il y a des plats qui vous marquent, qui vous cueillent par surprise, dont vous dites après coup qu'ils relèvent de l'évidence. Sauf que personne n'y avait pensé avant. Si seulement chaque menu de restaurant à prétention gastronomique recelait au moins une de ces pépites foudroyantes dont le souvenir reste gravé dans la mémoire gourmande...

Le 4 avril dernier, elle y était – parmi d'autres – sous la dénomination janséniste de « Seiche, salsifis et coing ». Le chef Christopher Coutanceau parle peu, ses intitulés tout en concision lui ressemblent, c'est bon signe. Ce qui intrigue tout de suite dans un 3-étoiles, c'est cette idée saugrenue de marier un céphalopode lanceur d'encre et un fruit astringent, avec la

bénédiction d'une racine. Trois ingrédients sans quartiers de noblesse qu'on trouve pour pas cher sur les étals des marchés.

Dressage surprenant

C'est là que se met en branle le génie du cuisinier. Derrière la formule lapidaire inscrite sur la carte, se dissimule un travail invisible qui va changer en mets de roi les ingrédients roturiers. Il se faufile évidemment plein d'autres choses – du miel, du soja, du gingembre, du lard... – dans cette assiette au dressage surprenant. Qu'y a-t-il sous ce médaillon de mollusque passé à la flamme ? De quoi ces cheveux d'ange qu'on devine croustillants sont-ils le nom ? Quelle sera la saveur de cette sauce mordorée ? À quoi

riment ces trois petits dômes gris perle ? Quel jeu ces tronçons de tentacules jouent-ils ?

Une fois ce joli tableau bousculé par la fourchette, tout prend sens, la seiche est récompensée de se voir ainsi mise au coing. Elle a été cuite en douceur si bien que sa mâche est somptueuse, à la fois fondante et tenue, exactement comme il faut. Sous le goûteux médaillon, la bestiole a été débitée en filaments qui font écho aux « cheveux d'ange » de salsifis (vous aviez deviné). Et cette sauce ! Féroce, impériale, imparable, rehaussée du fameux fruit trop souvent cantonné à la gelée ou au faire-valoir du gibier, elle confère à la composition une certaine sauvagerie. Quant aux petits dômes, allez



vous-mêmes voir de quoi il retourne, nous n'allons pas tout dévoiler.

Pour accompagner ce plat manifeste qui pourrait (presque) être tiré du cahier de recettes d'un humble pêcheur de La Rochelle, on nous a proposé un verre de cahors (château de Haute-Serre 2019, cuvée Georges). Surprise supplémentaire : le cépage malbec, jadis connu uniquement pour son jus noir d'encre (clin d'œil à la seiche ?), tannique et trop souvent surpuissant, se présente ici dans une version tout en souplesse, fruitée, fraîche et soyeuse. Qui aurait pensé trouver un tel cru dans un restaurant dédié à la mer ? Le vin rouge caresse la seiche et tempère les assauts de la sauce. Il est à cet instant précis l'ivresse de l'embrun parvenue jusqu'à vous. ■ S.D.S.