

LE CROC'NOTES DE
LAURENCE HALOCHE

CHRISTOPHER COUTANCEAU, À LA ROCHELLE

*Tu mangeras une sardine de la tête à la queue
et tu te régaleras de ce plat trois étoiles ! Arguments...*

Trois puis non, deux, puis trois étoiles... Le Guide Michelin a été d'humeur changeante avec Christopher Coutanceau. Lui est resté droit dans ses bottes. Pas insensible à cette remise de peine, mais il a choisi, comme un pied de nez aux injonctions des sachants, d'ancrer plus encore ses convictions culinaires : une cuisine écoresponsable végétale et iodée, généreuse et gourmande. Ses plats sont à son image, vivants, cataractés, francs et engagés. Le socle de sa créativité repose sur la qualité des produits. C'est en « cuisinier-pêcheur » qu'il les sélectionne, conscient depuis gamin de la fragilité du garde-manger marin. En salle, pas de discours moralisateur, l'assiette sert de messenger. Et puis, Nicolas Brossard, son associé et sommelier, est plutôt un conteur qui vous vend du rêve.

Première immersion avec un shot de gelée plancton-lisette, déposé dans la tabatière de votre main. Une dégustation « à la royale » qui élève le maque-reau de petite race au rang du caviar. Le luxe se redéfinit aussi avec le rare pouce-pied et le couteau (sa coquille est reproduite en pâte phyllo à l'encre de seiche)

dont les chairs se livrent sans résistance. La noble langoustine ne joue pas les pimbêches, associée à des haricots beurre, verts et de mer. Un délice.

POMELO ET MOJETTES

Plat emblématique, la sardine est servie entière. Les filets sont marinés ou grillés au barbecue, travaillés en tartare confit au beurre, et en bavaroise. Arêtes et tête frites se dégustent juste craquantes. La sauce est un jus du squelette tomate lié au caviar... Même les plus réticents s'en délectent. Son prix est celui d'un mets huppé : 105 € contre 115 € pour le homard. Une échelle de valeurs que le talent du chef permet de repenser. La barre est maintenue jusqu'aux desserts de Benoît Godillon – prix Passion Dessert 2025 –, avec notamment, une association pertinente de pomelo, thé glacé et mojettes dont les cosses caramélisées apportent un superbe jeu de textures. Belle carte des vins éclectique. **Y revenir...** Pour inviter ses parents à un repas d'exception.

Christopher Coutanceau. Plage de la Concurrence, 17000 La Rochelle (05.46.41.48.19 ; christophercoutanceau.com). Menus : 260 € et 310 € (hors boissons). Carte : environ 240 €.



DANS LES VERRES

TINKIETE, L'ESPRIT DE LA GARRIGUE

T'inquiète ! » Une expression volontiers employée par les adolescents et les jeunes adultes pour évacuer la pression. En 2014, au début de leur aventure, Christian Diou et Marc Meynier ne s'inquiètent pas de grand-chose. « Nous n'étions pas disposés à travailler dans ce domaine », disent-ils. Et pourtant. Leurs carrières déjà bien entamées, ce sont eux qui ont eu l'idée de ressusciter une recette vieille du début du XX^e siècle. Il s'agit d'une liqueur de thym que l'on appelait 40/40/40 : 40 morceaux de sucre, 40 brins de thym et 40 jours de macération. En 2017, les deux associés officialisent la création de Tinkiete, et en développent la commercialisation. Aujourd'hui, la gamme se compose de trois liqueurs, une issue de thym rouge – la recette historique –, une autre de thym citronné, idéale pour l'été, et une dernière d'hiver, créée à partir des repousses. Thym et plantes utilisés sont bio. Les liqueurs se consomment idéalement comme des digestifs, dans de petits verres à l'ancienne. « C'est un produit amusant et agréable », nous glisse Christian Diou. « Nous sommes presque obligés d'augmenter nos capacités de production », sourit-il. Une obligation guidée par la recette d'un succès sans pression.



sommes presque obligés d'augmenter nos capacités de production », sourit-il. Une obligation guidée par la recette d'un succès sans pression.

Nathan Vultsteke
Tinkiete.com