

Le Poséidon de La Rochelle

Le retour de sa troisième étoile illogiquement perdue prouve le grand talent de Christopher Coutenceau. Il fut l'un des premiers à tirer la sonnette d'alarme sur les problèmes de la mer et à défendre la pêche durable.

Par Véronique André



À la barre du restaurant gastronomique qui porte son nom, Christopher Coutenceau gère aussi un bistrot marin et son hôtel à La Rochelle (Charente-Maritime). À 46 ans, cet amoureux de la mer, le plus talentueux chef de La Rochelle, est un cuisinier engagé et discret. Avec un flegme tout britannique, il a pris sa revanche sur le Michelin et ses jugements erronés, et récupéré la troisième étoile qui lui avait été retirée en 2023. D'une famille de cuisiniers, celui qui rêvait d'être footballeur est sur tous les fronts, mais surtout en cuisine. Auprès de très grands comme Jean Bardet, Ferran Adrià au *El Bulli* et Michel Guérard, il apprend l'excellence. C'est avec son grand-père qu'il acquiert l'amour de la mer et la passion pour la sauvegarde des poissons. Celui-ci lui apprend la pêche à pied, la pêche en mer, les espèces marines. Pas une goutte d'eau, des abysses aux rivages, n'a de secret pour Christopher, surnommé par ses pairs le "cuisinier pêcheur".

Comprendre et respecter le produit est son seul credo: « *Avec la conviction que le cuisinier est avant tout citoyen, notre démarche s'inscrit au-delà du restaurant, auprès de différentes associations de préservation des ressources marines. Seuls les poissons issus d'une pêche artisanale, durable et locale figurent sur notre carte. Nous*

travaillons main dans la main avec notre producteur de légumes à La Rochelle et pour éviter le gaspillage, nous utilisons les produits dans leur intégralité et nous valorisons les déchets.»

Son “plat signature”, la sardine de la tête à la queue, est un clin d’œil à sa grand-mère qui lui préparait des sardines sur des tartines de pain beurré. Ce plat sans déchets est une déclinaison totale de cette “insolente” des mers. On mange tout : les écailles et les arêtes croustillantes et caramélisées en contraste avec les onctueux filets marinés. La vinaigrette qui accompagne est une compression des têtes et une bavaroise de sardines fumées. Et ce n’est qu’un exemple.

Un monde respectueux et solidaire

Avec ses équipes et sa femme, Alice, Christopher va plus loin en militant pour la pêche durable. Sa cuisine sincère et lisible est le prolongement de cet engagement : une ode régénératrice à l’océan. On trouve dans sa cuisine aussi bien les plus beaux produits de la mer, comme la sole ou le turbot, que des poissons moins nobles, comme la lisette ou la sardine, que le chef sublime avec le même geste et la même maîtrise. On ne revient pas d’un repas chez Christopher Coutanceau sans avoir dégusté le pithiviers de saint-jacques qui laisse un souvenir gustatif incommensurable.

Avec vue sur la plage de la Concurrency, on mange aussi oursins, œufs



de brochet, encornets, fenouil en croûte de sel et algues.

Son cadet Tom Meyer (32 ans), chef deux-étoiles de *La Chèvre d’or* à Èze (Alpes-Maritimes), est également adepte de la politique “zéro déchets”. Plutôt que de jeter les chutes de carcasses de poissons et de viandes, il en fait un condiment.

Tous les deux font partie des meilleurs ambassadeurs de Relais & Châteaux alors que la célèbre entité touristique haut de gamme, présente

dans soixante-cinq pays, s’est engagée à mettre en avant et à partager la culture locale comme le patrimoine vivant dans chaque lieu géographique où elle est implantée. Consciente de tous ces enjeux écologiques, six ans après le livre-manifeste *Pour une révolution délicieuse* rédigé par le chef breton Olivier Roellinger, vice-président des Relais & Châteaux, qui répondait à l’amplification des dérèglements climatiques et de la disparition de la biodiversité, l’entreprise montre la même volonté d’agir au quotidien pour construire un monde plus respectueux, plus solidaire, plus durable dont elle fait en 2025 plus que jamais son étendard.

Une démarche dans laquelle s’inscrit bien évidemment le chef argentin trois étoiles Mauro Colagreco (né en 1976). À Menton (Alpes-Maritimes), au *Mirazur*, au milieu de ses jardins travaillés en permaculture et en biodynamie — ce qu’il appelle « *un territoire d’es-pérance* » —, il défend “une cuisine du vivant”, incitant à consommer frais, local, de saison, respectant les cycles de la nature, en préservant les biodiversités végétale et animale, en assurant ainsi une alimentation “saine, riche en couleurs et en saveurs”. Christopher Coutanceau est le roi de la mer, Mauro Colagreco est le prince des potagers. Grands chefs, même combat. ●

www.christophercoutanceau.com

www.chevredor.fr

www.relaischateaux.com

www.mirazur.fr

“Avec la conviction que le cuisinier est avant tout citoyen, notre démarche s’inscrit au-delà du restaurant, auprès de différentes associations de préservation des ressources marines.”