



Le Chef Région

DESTINATION ATLANTIQUE ENTRE TERRE ET MER, LA ROCHELLE (CHARENTE-MARITIME) EST UN TERRAIN DE JEU À L'ATMOSPHÈRE UNIQUE POUR TOUT VISITEUR EN QUÊTE DE GRAND AIR. ET QUI DE MIEUX PLACÉ QUE CHRISTOPHER COUTANCEAU, CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ NATIF DU CRU, POUR NOUS EMMENER À LA DÉCOUVERTE DE CE TERRITOIRE PRÉSERVÉ OÙ L'ART DE VIVRE RÉSONNE EN MAJESTÉ ? ENTRE CULTURE, PATRIMOINE BÂTI, GASTRONOMIE ET ACTIVITÉS NAUTIQUES, IMMERSION AU CŒUR DE CETTE CITÉ MARITIME ET DES TROIS ÎLES QUI L'ENTOURENT, D'OLÉRON À AIX EN PASSANT PAR L'EMBLÉMATIQUE ÎLE DE RÉ.

« L'art de vivre à la rochelaise »



La Rochelle, au cœur du centre historique. En cette fraîche matinée de fin d'hiver, le marché central s'anime sous de timides rayons de soleil. Comme chaque jour sous les halles, les commerçants ont pris place derrière des étals tous plus alléchants les uns que les autres. Bouchers et charcutiers, poissonniers et écaillers, fromagers, primeurs et autres traiteurs : il y en a assurément pour tous les goûts. Construit en 1834 à l'emplacement de la Grande-Boucherie (qui était alors la première halle aux viandes de la ville), le marché franchit les murs de la halle pour s'étendre, les mercredis et samedis, dans les rues avoisinantes. Hautement emblématique, ce quartier est aussi celui des premiers souvenirs du chef Christopher Coutanceau. À sa naissance en 1978, ses parents tiennent l'Hôtel de France et d'Angleterre, rue Gargoulleau. *« Nous dormions à quatre dans une chambre et il nous suffisait de prendre l'ascenseur pour descendre les voir en cuisine. »*

Aux premières lueurs du jour, c'est à la criée que, dès l'âge de quatre ans, le jeune garçon accompagne son grand-père paternel. *« Il venait sélectionner les poissons pour le restaurant et prenait les appâts pour m'emmener pêcher le soir. »*

En 1984, Richard et Maryse Coutanceau franchissent une nouvelle étape en s'installant sur la plage de la Concurrence, l'une des trois que compte la cité maritime. De son côté, Christopher Coutanceau profite de cet environnement pour asseoir un solide ancrage vers la mer.

L'ÎLE DE RÉ DANS LE CŒUR

Il vit parmi ses plus belles émotions d'enfance sur l'île de Ré (l'une des trois îles entourant La Rochelle, avec l'île d'Aix et l'île d'Oléron), et plus précisément dans une petite crique de Trousse-Chemise, où ses parents possèdent une maison. Situé sur la commune des Portes-en-Ré, ce secteur naturel entre plage et forêt a inspiré bien des artistes (peintres, photographes...) et doit en partie sa notoriété à un chanteur célèbre : Charles Aznavour, qui en a fait le titre d'un de ses morceaux, sorti en 1962.

« J'ai eu une enfance exceptionnelle, tel un Tom Sawyer », résume de son côté Christopher Coutanceau. « Le matin, nous prenions nos vélos pour aller surfer. L'après-midi, nous ramassions les vers de sable ou les crevettes, selon les marées, pour pêcher à la ligne le soir. Je posais aussi les casiers pour les tourteaux, les homards... »

Aux côtés de son grand-père, il est sensibilisé tout jeune à des pratiques vertueuses. « Il m'expliquait quel poisson attraper à quelle saison, pourquoi relâcher ceux qui étaient trop petits et pourquoi ne pas en attraper plus que de raison. Il avait cette vision que la mer est comme un garde-manger. »

Des années plus tard, Christopher Coutanceau conserve intacte cette passion pour la pêche, chevillée au corps et au cœur. Malgré un agenda bien rempli, il s'offre au minimum deux sorties en mer par semaine. Dès le printemps, il embarque sur son semi-rigide amarré au Port des Minimes, premier port de plaisance de la façade atlantique avec plus de 5000 bateaux. « Il est toujours en eau, ce qui permet d'y entrer et d'en sortir, quelle que soit l'heure et la marée », précise le chef, qui cesse de pêcher fin décembre pour laisser le poisson se reproduire et ne reprend que début avril. À bord de son embarcation, il lui arrive de se rendre jusqu'à 100 km des côtes, côtoyant ainsi orques, dauphins et thons rouges.

RÉCIT D'UN TERROIR

C'est aussi grâce à de précieux souvenirs gustatifs que Christopher Coutanceau façonne l'identité déclinée dans les trois établissements qu'il dirige avec son associé, Nicolas Brossard. « Enfant, je plongeais dans le Fier d'Ars [une vaste étendue naturelle caractéristique de l'île de Ré, NDLR] avec une épui-sette, mes palmes de bodyboard et un masque pour attraper de gros crabes verts que mon père cuisinait en soupe. » Ce plat, il le propose en suggestion, interprété à sa façon au sein de son bistrot marin, La Yole de Chris, ouvert en 2018. Du côté de sa table triplement étoilée (il a racheté l'établissement de ses parents en 2007), il a fait figure de précurseur lorsqu'il a osé mettre à la carte une sardine travaillée dans son entièreté, en hommage à celles que lui préparait sa grand-mère. « Elle les grattait au couteau avec soin, puis vidait et rinçait les têtes avant de les faire sécher à plat sur un torchon. Nous déchirions alors la sardine par la queue et disposions le filet cru et la tête sur une tartine de pain au beurre demi-sel, avec quelques gouttes de jus de citron, de la fleur de sel et du poivre. C'était fantastique. »

S'il a pris le soin de faire ses armes hors de La Rochelle (Michel Guérard aux Prés d'Eugénie dans les Landes, Ferran Adrià chez El Bulli en Espagne, Guy Martin au Grand Vefour à Paris, entre autres), Christopher Coutanceau n'a jamais envisagé d'autre trajectoire que celle d'un retour aux sources. « Je voulais raconter cette culture, cette histoire de notre terroir et de nos côtes et pouvoir dire à mes convives : il n'y a qu'à La Rochelle que vous connaîtrez cela. »

« J'ai eu une enfance exceptionnelle,
tel un Tom Sawyer »





UN CHEF, UNE RÉGION - CHRISTOPHER COUTANCEAU À LA ROCHELLE |



UN ART DE VIVRE UNIQUE

Avec leur table gastronomique, leur bistrot et leur hôtel Relais & Châteaux, Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard sont aujourd'hui à la tête d'un écosystème de 125 personnes, au sein d'un territoire qui ne manque pas d'atouts.

Ce que le chef apprécie par-dessus tout? «L'art de vivre à la rochelaise», résume-t-il. «C'est une ville très dynamique, sans insécurité, qui a su rester accessible tout en tirant l'artisanat et le sport vers le haut, par exemple avec le Stade rochelais. Il y a aussi des forces vives, comme Alstom et d'autres belles entreprises.»

La ville profite par ailleurs d'une riche programmation événementielle et culturelle, avec son Festival de la Fiction (dont la 28^e édition se tiendra du 15 au 20 septembre 2026) ou encore ses Francofolies, qui animent chaque année en juillet la cité en attirant plus de 100 000 visiteurs sur l'ensemble des concerts (prochaine édition du 10 au 14 juillet 2026).

Comment, enfin, ne pas citer le Grand Pavois, l'un des plus grands salons nautiques à flot d'Europe, «qui permet d'essayer les bateaux directement en conditions réelles», souligne le chef.

Et pour les amateurs de grand air et de nature préservée, les activités ne manquent pas, notamment grâce aux 230 kilomètres d'aménagements cyclables qui parcourent la ville, longent la côte ou traversent les marais et ses quatre réserves naturelles, véritables sanctuaires pour des centaines d'espèces. «On peut aussi partir à la pêche à pied avec les enfants pour ramasser des pétoncles, palourdes et couteaux, ou encore faire un tour du côté de l'île d'Aix pour manger un morceau en terrasse et se baigner. Il y a tellement à faire!», conclut Christopher Coutanceau.

Texte Morgane Buland | Photos Pascal Lattes



I LES ADRESSES DE CHRISTOPHER COUTANCEAU À LA ROCHELLE

LA CRIÉE

Que serait une rencontre avec Christopher Coutanceau sans une visite matinale de la criée de La Rochelle ? Le chef y a ses habitudes, en particulier auprès de deux mareyeurs : Promer et Renaud Boutin. « *Durant des années, je venais seul, aujourd'hui, j'ai à cœur de transmettre ce savoir-faire à mes équipes* », explique le chef.

89 quai du Ponant, 17000 La Rochelle



LA YOLE DE CHRIS

Seconde adresse de Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard, ce bistrot marin propose une offre entre retour de pêche et cuisine au feu de bois. Poissons entiers, coquillages et crustacés sélectionnés le matin même à la criée se dégustent dans une joyeuse atmosphère mêlant grandes tablées, banc d'écailler et baies vitrées ouvertes sur l'océan. Ouvert en continu de 9 h à 23 h et doté d'une terrasse, le lieu accueille aussi ses clients dès le matin autour d'un petit-déjeuner vitaminé ainsi qu'au goûter pour profiter d'une crêpe ou d'une coupe glacée.

Plage de la Concurrence, 17000 La Rochelle



IMPRESSIONS

Au cœur du centre historique de La Rochelle, à mi-chemin entre le Vieux-Port et la place du marché central, le chef David Etcheverry délivre une partition guidée par les saisons, les petits producteurs locaux et l'inspiration du jour. « *Un véritable artisan, à la fois généreux et discret, qui contribue à élever le niveau culinaire de La Rochelle* », assure Christopher Coutanceau. L'ambiance se veut intimiste et chaleureuse, grâce notamment à la cuisine ouverte sur la salle.

7 rue Saint-Michel, 17000 La Rochelle



CHAI NOUS COMME CHAI VOUS

Niché dans un ancien chai familial, ce restaurant de 18 couverts est depuis 2007 l'antre de Laurent Favier et de son épouse. Dans un cadre charmant fait de bois brut, métal et pierres apparentes, le chef décline une cuisine gastronomique oscillant entre modernité et tradition, en accord avec des vins minutieusement sélectionnés.

1 rue de la Garde, 17630 La Flotte, île de Ré





LA VILLA GRAND VOILE

Situé dans une demeure d'armateur du XVIII^e siècle, cet hôtel Relais & Châteaux offre une parenthèse de quiétude, à quelques pas de l'effervescence du Vieux-Port. Authentique et contemporain, l'établissement dispose de 11 chambres toutes personnalisées, où l'esprit iodé s'invite logiquement en filigrane. Piscine extérieure, terrasse végétalisée et service de conciergerie complètent les prestations de ce lieu signé Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard.

12 rue de la Cloche, 17000 La Rochelle



LA CABANE DU GROUIN

Créée en 2002 par Frédéric Voisin, la Cabane du Grouin s'est imposée comme seule production ostréicole et pénéicole bio de l'île de Ré. En 2022, l'entreprise a été cédée à Brice Kuhnle, neveu d'ostréiculteur et ingénieur de formation, originaire de Nancy. Huîtres et crevettes sont proposées en vente directe tout au long de l'année, en dégustation sur place en haute saison ou en livraison (48 h) via la commande en ligne.

Le Grouin, 17111 Loix, île de Ré



MAISON HURTAUD

L'histoire de la Maison Hurtaud a débuté il y a plus d'un siècle à La Rochelle, lorsque la famille vendait déjà ses moules à des poissonniers ambulants. Représentant de la cinquième génération, Laurent Hurtaud perpétue avec passion ce savoir-faire et prend soin de conditionner ses produits dès leur retour au port. Outre les grossistes, les grandes et moyennes surfaces et les plus belles tables de la région, ses moules de bouchot et de filière sont vendues au détail sur les marchés locaux, comme celui de La Rochelle (du lundi au samedi).

3 impasse Samuel de Champlain, 17000 La Rochelle



BOUCHERIE JEAN-PIERRE VINET

Artisan boucher depuis plus de 40 ans, Jean-Pierre Vinet est un véritable passionné et fervent défenseur d'une viande de qualité. Il est d'ailleurs l'un des seuls à sélectionner ses bêtes vivantes. Sa spécialité? Le travail des viandes entières, en particulier l'agneau «Le Baronet» du Limousin, très prisé de la clientèle. Dans sa boutique d'une trentaine de mètres carrés, il propose un large choix de viande et charcuteries artisanales, ainsi que des plats cuisinés, dans un décor des plus originaux rendant hommage à sa seconde passion : le rugby.

1 rue Foran, 17000 La Rochelle



COUTELLERIE FAROL

Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, cette manufacture artisanale installée à La Rochelle depuis 1996 propose un savoir-faire d'exception en matière de couteaux de cuisine et de table, couteaux de bord et couteaux ostréicoles. À ne pas manquer : la collection exclusive cocrée avec Christopher Coutanceau, fruit d'un an de travail.

64 quai Louis Prunier, 17000 La Rochelle

RECETTE POUR 4 PERSONNES

CREVETTE BOUQUET

POUR LE BOUILLON DE CREVETTES / CARAMEL DE CREVETTES

1,2 kg de crevettes à bouillon
1 l de vin blanc
1 échalote / 1 oignon / 1 poireau
1 tête d'ail / 1 carotte / 1 fenouil
Thym et laurier
Citron
Cognac
Poivre de Sichuan

POUR LA SALADE D'ALGUES

40 g de laitue de mer
10 g de persil
10 g de feuille de céleri
20 g de fenouil
8 g de graines de moutarde

POUR LA SAUMURE

1,5 l d'eau
500 g de crevettes
20 g de kombu
10 g de gingembre
40 ml de sauce poisson
3 baies de Sichuan
1 cébette
1/2 oignon
Sel

POUR LA VINAIGRETTE

10 g de saumure
50 g de gelée de crevettes
10 g de moutarde
10 g de vinaigre de Bouteville
100 g d'huile de pépins de raisin
10 g de caramel de crevettes
Sel et poivre

POUR LA GLACE CREVETTES

1 kg de crevettes grises
1 fenouil
80 g de pastis
50 g de concentré de tomates
250 g de Philadelphia
500 ml de lait
250 ml de crème
100 g de sucre
80 g de glucose
2 citrons
240 ml d'eau

POUR LA PURÉE DE CREVETTES RÔTIES

10 crevettes de marais
30 g de beurre
2 gousses d'ail
Thym et laurier
80 g de bouillon de crevettes
Sel et piment

FINITION

200 g de crevettes bouquet
8 têtes de crevettes
Fleurs de fenouil
Pousses de fenouil
Allymis blanche
Allymis violette
Oxalis

1 Rôtir les crevettes au four à 180°C pendant 25 minutes et faire revenir la garniture au ronseau. Ajouter les crevettes rôties, bien faire suer, déglacer au cognac et gratter les plaques avec le vin blanc, mouiller au vin blanc et faire réduire, mouiller à l'eau, cuire au moins 3 heures et laisser infuser. Passer, clarifier au blanc d'œuf, puis réduire. Coller une partie du bouillon à la gélatine de poisson (16 g au litre) et réduire l'autre moitié jusqu'à l'obtention d'une texture caramel, puis ajouter le jus d'un citron. Faire infuser dans le bouillon collé le poivre de Sichuan et réserver. Couler en assiette et réserver au moins 3 heures.

2 Ciseler finement chaque élément et faire une fine brunoise avec le fenouil, puis réserver en boîtes séparées.

3 Mettre tous les éléments dans un ronseau, cuire pendant 3 heures, puis faire infuser, passer la préparation au chinois, faire refroidir. Ajouter 40 g de sel au litre, puis infuser les crevettes 15 minutes.

4 Au blender, ajouter tous les éléments et bien mixer, ajuster avec le vinaigre l'acidité et avec l'huile la texture, réserver en pipette.

5 Faire rôtir les crevettes au four et suer le fenouil. Ajouter les crevettes rôties, puis le concentré de tomates, bien faire revenir, flamber au pastis. Une fois bien réduit, ajouter le Philadelphia, le lait et la crème, cuire 20 minutes, puis filer et laisser infuser. Réaliser le sirop en mélangeant sucre, glucose, citron et eau, faire bouillir, puis mélanger les deux préparations. Ajuster l'assaisonnement et réserver au congélateur.

6 Dans le beurre moussieux, ajouter le thym, le laurier et l'ail, puis les crevettes et bien les faire colorer. Mixer au blender la crevette avec le bouillon préparé au préalable jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse, passer au chinois, puis réserver en pipette.

FINITION | Décortiquer les crevettes, puis réserver. Récupérer les têtes, retirer la carapace et les frire à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient bien rouges et croustillantes. Assaisonner et réserver en déshydrateuse. Équeuter toutes les pousses et les mettre en barquette.

DRESSAGE | À l'aide d'un emporte-pièce (2 cm de diamètre), monter deux tas de salade d'algues. Sur le dessus, déposer la purée de crevettes rôties, dresser les pousses en forme de bosquet et la tête de crevette frite. Sur chaque tas, ajouter 3 queues, assaisonner de caramel, puis un trait d'huile d'olive et de jus de citron. Dans une deuxième assiette, dresser un peu de salade d'algues et réaliser une quenelle avec la glace.

I ACCORD DE NICOLAS BROSSARD, COPROPRIÉTAIRE ET SOMMELIER I

Muscadet « Gabbro – Clos des Bouquinardières » 2021
Domaine de Bellevue Jérôme Bretaudeau

Un vin qui offre une belle tension et laisse s'exprimer le terroir tout en fraîcheur et en minéralité, avec un côté « pierre à fusil ». Ce cru précis et droit offre un support idéal au plat et s'inscrit dans sa trame très iodée.



RECETTE POUR 4 PERSONNES

HUÎTRE ÉCHALOTE ET HERBES DES MARAIS

POUR LES HUÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ

4 huîtres spéciales n° 3
250 ml de vin blanc muscadet
10 g de poivre du Timut
70 g de lard de Colonnata
Huile d'olive
Poivre blanc

POUR LE JUS D'ÉCHALOTES

1 kg d'échalotes
500 ml de fond blanc de volaille
80 g de lard de Colonnata
250 ml de vin blanc muscadet
1 branche de thym
1 branche de romarin
Sel
Poivre blanc

POUR LES CŒURS D'ÉCHALOTES CONFITS

4 échalotes
240 ml de jus d'échalote
Fleur de sel
Poivre blanc

POUR LA PURÉE D'ÉCHALOTES

40 g d'échalotes
3 g de beurre doux
25 ml de fond blanc de volaille
Sel
Poivre blanc

POUR LA PURÉE D'HUÎTRES

4 huîtres n° 2
10 g de lard de Colonnata
15 ml de jus d'huître
25 g de purée d'échalotes
Sel
Poivre blanc

POUR LA SAUCE DES MARAIS

40 g de criste marine
15 g de salicorne
15 g de persil plat
15 g de vert de cébette
10 ml d'appareil à pickles
12 ml de jus d'huître
2 huîtres n° 3
Sel
Poivre blanc

POUR LES PICKLES DE CRISTE MARINE

20 g de criste marine
30 ml d'eau
20 ml de vinaigre de Bouteville
10 g de miel
Sel fin

POUR L'HUILE DES MARAIS

30 g de criste marine
20 g de salicorne
20 g de céleri branche
25 ml d'huile de pépins de raisin

1 Dans un rondou, disposer sur grille les huîtres, torréfier le poivre du Timut, verser le vin blanc, à ébullition couvrir et compter 1 minute. Débarasser les huîtres, les ouvrir, les détacher de leur coquille. Disposer une fine tranche de lard de Colonnata sur le dessus, puis flasher sous salamandre, lustrer à l'huile d'olive et poivrer.

2 Éplucher les échalotes, les émincer finement. Tailler le lard en brunoise. Dans un rondou, faire fondre à feux doux le lard, puis ajouter les échalotes, faire revenir à feux doux jusqu'à obtention d'une masse bien caramélisée. Ajouter les aromates, puis déglacer au vin blanc, faire réduire et ajouter le fond blanc. Laisser cuire à faible ébullition durant 2 heures. Passer le jus et faire réduire à glace, saler, poivrer.

3 Éplucher les échalotes, enlever les premières couches pour garder les cœurs d'échalotes. Dans un rondou, verser le jus d'échalote, puis les cœurs d'échalotes, laisser cuire à feu doux pendant 3 heures. Débarasser les cœurs sur une plaque. Au moment du service, napper du jus d'échalote et flasher sous salamandre, terminer avec la fleur de sel et le poivre.

4 Éplucher et émincer finement les échalotes. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les échalotes, faire suer jusqu'à coloration, mouiller au fond blanc de volaille, laisser cuire, mixer, passer au chinois étamine et assaisonner.

5 Dans une poêle, saisir à l'huile d'olive les huîtres, jusqu'à coloration des deux faces, ajouter le lard en brunoise, laisser fondre et terminer la cuisson en arrosant les huîtres avec le lard. Au Thermomix, mixer les huîtres avec le lard, la purée d'échalotes et le jus d'huître. Passer au chinois étamine, assaisonner et réserver en pipette.

6 Dans une casserole d'eau salée portée à ébullition, ajouter la criste marine, la salicorne, le persil puis le vert de cébette. Glacer, puis éponger soigneusement le tout. Au Thermomix, ajouter les herbes, le jus d'huître, les huîtres, mixer, passer au chinois étamine, puis saler et poivrer. Au moment du service, ajouter le jus de pickles.

7 Dans un bahut, ajouter la criste marine. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le vinaigre et le miel, saler, puis verser sur la criste marine.

8 Mixer la criste, la salicorne et le céleri branche à froid avec l'huile de pépins de raisin, puis passer au chinois étamine. Décanter le tout en poche à douille, puis réserver dans une boîte avec aluminium.

9 Réaliser une brunoise de céleri-branche, une brunoise de suprêmes de citron jaune, émincer finement les feuilles de céleri-branche, zester à la Microplane les citrons jaunes. Dans un cul de poule, mélanger l'huile, le jus de citron, ajouter les condiments, saler, poivrer et réserver au frais.

10 Rendre le beurre pommade, réaliser une crème fouettée, y ajouter la salicorne émincée, la ciboulette émincée, le jus d'huître, les feuilles de mertensia émincées et l'oxalis émincé. Dans une huître en porcelaine, disposer dans le fond la crème fouettée, napper la crème de caviar, puis recouvrir le tout de beurre pommade. Décorer de fines pousses de criste marine et de salicorne. Réaliser de fines tranches de pain de 2 mm taillées de 12 cm sur 3 cm, disposer les tranches sur du papier sulfurisé. Au pinceau, ajouter le beurre fondu, saler, puis mettre au four entre deux plaques à 160°C pendant 15 minutes.



POUR LA VINAIGRETTE DES MARAIS

25 ml d'huile des marais
10 ml de jus de citron jaune
10 g de céleri-branch
1/2 citron jaune
3 g de feuilles de céleri branch
Sel fin
Poivre blanc

POUR LE « BEURRE SURPRISE »

25 g de beurre demi-sel de baratte
15 ml de crème liquide
5 g de salicorne
5 g de ciboulette
5 g d'oxalis
6 ml de jus d'huître
1 feuille de mertensia
15 g de caviar Kaviari Dauricus
Sel
Poivre blanc
1 pain d'épeautre
10 g de beurre

DRESSAGE | Sur le haut de l'assiette, dresser la purée d'huîtres à l'aide d'une pipette en arc de cercle et monter les herbes des marais (3 pièces de chaque). Déposer contre la demi-huître lustrée à l'huile d'olive et l'échalote confite, ajouter une cuillère de jus d'échalote et une de vinaigrette des marais en les superposant légèrement dans l'assiette, puis disposer l'huître grillée au lard sur la sauce.

I ACCORD DE NICOLAS BROSSARD, COPROPRIÉTAIRE ET SOMMELIER I
Savennières « Clos de la Hutte » 2021, Thibaud Boudignon

Un grand chenin alliant consistance, puissance et fraîcheur. Son empreinte persistante et saline en fait un cru à la fois complexe et racé.



RECETTE POUR 4 PERSONNES

TERRE MER D'ENCORNETS, ASPERGES ET OIGNONS NOUVEAUX

POUR LES ENCORNETS FARCIS

Une grosse pièce d'encornet
250 g de chair à saucisse
60 g de poitrine de porc fumée
60 g de foie gras
25 g de pistaches
2 œufs
Porto/cognac
15 g de ciboulette
15 g d'estragon
Ailes et tentacules d'encornets
Sel/poivre

POUR LES ASPERGES

1 botte d'asperges blanches
Huile
Sel
Poivre
Zestes de citron vert
Thym

POUR LES OIGNONS NOUVEAUX

1 botte d'oignons nouveaux

POUR LA PURÉE D'ASPERGES

1 botte d'asperges vertes
200 g de crème
200 g de lait
Sel
Poivre
Thym

POUR LES CHAMPIGNONS

500 g de champignons forestiers
Huile
Sel
Poivre

POUR L'ÉMULSION CHAMPIGNONS

250 g de champignons de Paris
1 oignon blanc
1 bouquet de thym
Une gousse d'ail
500 g de crème
500 g de bouillon de légumes

POUR LE JUS DE COCHON À L'ENCRE DE SEICHE

1 kg d'os de cochon
2 carottes
1 oignon blanc
½ céleri-branché
½ poireau
1 gousse d'ail
1 bouquet de thym, laurier
500 g de vin rouge
Eau
Jus de cuisson des encornets
1 cuillère à soupe d'encre de seiche

1 | Réaliser la farce. Nettoyer, vider les encornets. Tailler les ailes et tentacules en brunoise, puis les sauter, ajouter à la farce. Farcir les encornets avec la farce, les rouler en ballottine et cuire 1 h 30 à 64°C en vapeur.

2 | Tailler et nettoyer les asperges. Les cuire dans un sautoir à feu doux avec un fond d'huile, du sel, du poivre, des zestes de citron vert et du thym.

3 | Nettoyer et tailler les oignons nouveaux. Les glacer à feu doux.

4 | Cuire les chutes d'asperges dans un fond de crème et de lait, assaisonner de sel, poivre et thym. Mixer le tout.

5 | Nettoyer et tailler un mélange de champignons forestiers. Cuire avec de l'huile sur un feu vif et assaisonner.

6 | Faire suer les champignons de Paris, l'oignon blanc émincé et les chutes de champignons sautés, ajouter le bouquet de thym et la gousse d'ail. Mouiller avec la crème et le bouillon de légumes, laisser cuire. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement.

7 | Réaliser un jus de cochon bien réduit. Ajouter le jus de cuisson des encornets et l'encre de seiche.

FINITION ET DRESSAGE | Tailler les encornets en tranches et les griller sur le barbecue.

Tailler les asperges et les oignons nouveaux, puis les glacer au beurre. Pour le dressage, disposer une quenelle de purée, les champignons en base, puis les tranches d'encornets par-dessus. Disposer les légumes sur le tour, et finir avec des points de sauce et d'émulsion aux champignons.

I ACCORD DE NICOLAS BROSSARD, COPROPRIÉTAIRE ET SOMMELIER I

Hermitage « Le Chevalier de Sterimberg » 2021
Paul Jaboulet

Complexité, attaque en bouche très franche, longueur et côté racé caractérisent ce grand vin blanc de la vallée du Rhône. Un cru de caractère, sec et profond, idéal dans cette association terre/mer.





RECETTE POUR 4 PERSONNES

MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME, PETITS POIS, FRAISES, SARRASIN

POUR LE GEL FRAISE

250 g de purée de fraises
125 g de jus de citron
5 g d'agar-agar
Citron noir

POUR LE VELOUTÉ DE PETITS POIS

1 kg de petits pois
800 g de crème liquide
5 g de sel

POUR LA SALADE DE PETITS POIS ET FRAISES

100 g de petits pois
100 g de fraises
10 g d'échalotes ciselées
10 g de ciboulette ciselée
100 g de sarrasin cuit
Sel
Poivre
Huile d'olive

POUR LE POP-CORN DE SARRASIN

100 g de sarrasin
100 g d'huile neutre

POUR LES MAQUEREUX

2 pièces de maquereaux
Sel fin
Piment d'Espelette
2 pièces de zestes de citron

POUR LA CRÈME GLACÉE SARRASIN

400 g de lait
100 g de crème
30 g de miel
4 g de stab
50 g de sucre
125 g de jaunes d'œufs
100 g de sarrasin grillé

1 | Porter à ébullition la purée de fraises et le jus de citron. Ajouter l'agar-agar et laisser cuire 5 minutes, puis ajouter le citron noir. Débarrasser et placer au frais. Mixer à froid, puis réserver.

2 | Porter la crème à petite ébullition. Verser les petits pois dans la crème chaude et cuire, puis mixer. Assaisonner et rectifier la texture au besoin.

3 | Blanchir les petits pois, tailler les fraises en brunoise. Cuire le sarrasin à l'anglaise. Ciseler l'échalote et la ciboulette. Mélanger tous les ingrédients en rectifiant l'assaisonnement si besoin.

4 | Dans une poêle, chauffer l'huile et verser le sarrasin, couvrir et mélanger jusqu'à ce que le grain éclate. Écouter et saler.

5 | Lever et désarêter les maquereaux. Mariner les maquereaux avec sel, piment et les zestes de citron, puis recouvrir d'huile et placer au frais. Au moment de servir, égoutter les maquereaux sur une plaque japonaise avec une grille et les griller au chalumeau. Tailler environ 5 morceaux, en biseaux, dans le filet. Assaisonner avec de la fleur de sel.

6 | Réaliser une crème anglaise. Ajouter le sarrasin et laisser infuser 15 minutes. Mixer et passer au chinois. Passer en sorbetière.

FINITION ET DRESSAGE | Disposer le velouté de petit pois en base, puis les morceaux de maquereaux grillés. Répartir dans l'assiette la salade de petits pois et fraises. Ajouter des fines rondelles de fraise. Terminer avec une quenelle de glace sarrasin au centre de l'assiette.

I ACCORD DE NICOLAS BROSSARD, COPROPRIÉTAIRE ET SOMMELIER I

«Le Poiré» 2018 (AOC Fiefs Vendéens Brem)
Domaine Saint-Nicolas – Thierry Michon

Avec ses notes de fruits noirs et d'épices, il accompagnera le plat tout en légèreté, élégance et fraîcheur. En bouche, il se révèle particulièrement croquant et d'une grande complexité.



RECETTE POUR 8 PERSONNES

CAFÉ CAILLEBOTTE PAIN GRILLÉ



POUR LE PRALINÉ CAFÉ

250 g de noisettes
125 g de caramel à sec
30 g de café moulu
5 g de fleur de sel

POUR LA MERINGUE AU PAIN GRILLÉ

125 g de blancs d'œufs
60 g de sucre
60 g de poudre de pain grillé

POUR LE SIPHON KAMOK

250 g de lait
250 g de crème
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
40 g de Kamok
8 g de masse gélatine

POUR LA GLACE AU LAIT CRU

500 g de lait cru
80 g de sucre
25 g de glucose atomisé

POUR L'OPALINE DE PAIN GRILLÉ

375 g de sucre
375 g de cassonade
150 g de poudre de pain grillé
150 g de feuillantine

POUR LES CHIPS DE PAIN

8 tranches de pain
Opalines de pain grillé

POUR LA CAILLEBOTTE

1 l de lait cru
30 g de sucre
15 g de présure

POUR LE CARAMEL CAFÉ

250 g de sucre
250 g de café

POUR LE BISCUIT CUILLER CAFÉ

185 g de blancs d'œufs
110 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
65 g de Maïzena
65 g de farine
10 g de café moulu

1 | Réaliser un caramel à sec et le verser sur les noisettes, le café et la fleur de sel. Mixer et réserver en poche.

2 | Monter les blancs, serrer avec le sucre et incorporer la poudre de pain grillé. Étaler finement à l'aide d'un chablon. Mettre à sécher au four à 80°C.

3 | Cuire la crème anglaise et incorporer le Kamok et la gélatine. Mixer et filtrer. Mettre en siphon et gazer.

4 | Porter tous les ingrédients à ébullition. Refroidir et turbiner.

5 | Réaliser un caramel à sec et verser sur la poudre de pain et la feuillantine. Mixer et former les opalines avec un emporte-pièce calisson.

6 | Réaliser 8 fines tranches de pain à la trancheuse, saupoudrer avec l'opaline de pain grillé. Passer 2 minutes au four à 160°C.

7 | Porter le lait et le sucre à 39°C, incorporer la présure et couler en plaque. Détailler à l'emporte-pièce de 6 cm.

8 | Réaliser un caramel à sec, le décuire avec le café. Cuire l'ensemble à 108°C. Réserver en poche.

9 | Monter les blancs d'œufs, le sucre. Incorporer les jaunes, la Maïzena, la farine et le café moulu. Étaler sur plaques et cuire 8 minutes à 180°C. Découper avec l'emporte-pièce calisson. Imbiber avec du café.

DRESSAGE | Déposer dans l'opaline le biscuit, le praliné, le siphon et terminer par la meringue de pain. Dresser à côté une quenelle de glace au lait cru. Déposer la caillebotte dans une assiette à part, surmontée d'une chips de pain. Verser le caramel café devant le convive.

I Accord de Nicolas Brossard, copropriétaire et sommelier I

Madère Verdelho 2007

Domaine D'Oliveiras

Un demi-sec qui n'ajoutera pas trop de sucrosité au dessert. Fruit, sucre, alcool, amers, acides, salinité : ces six éléments s'expriment à très haut niveau dans ce cru grandiose. Émotions garanties.



RECETTE POUR 8 PERSONNES

ÉCLADE CHOCOLAT FUMÉ

POUR LA PÂTE À CIGARETTE CACAO

100 g de beurre demi-sel
150 g de sucre glace
80 g de farine
20 g de cacao en poudre
100 g de blancs d'œufs

POUR LA CRÈME GLACÉE FUMÉE

375 g de lait
125 g de crème fumée aux aiguilles de pin
50 g de sucre
20 g de glucose atomisé

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT

250 g de lait
250 g de crème
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
200 g de chocolat noir 75 %

POUR LE SIPHON COGNAC

250 g de lait
250 g de crème
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
40 g de cognac
8 g de masse gélatine

POUR LE PRALINÉ CACAO

250 g de noisettes torréfiées
125 g de sucre
50 g de gruë de cacao
2 g de fleur de sel

POUR LE CROUSTILLANT CACAO

320 g de praliné cacao
105 g de feuilletine

FINITION

Éclats de fèves de cacao
Aiguilles de chocolat
Poudre de bourgeons de pin séchés

1 Mélangier tous les ingrédients afin d'obtenir un appareil homogène. Étaler sur silpat à l'aide d'un chablon, puis cuire 6 minutes au four à 160°C et galber à chaud. Réserver au sec.

2 Mettre à fumer le lait et la crème aux aiguilles de pin, puis porter tous les ingrédients à ébullition. Congeler et turbiner.

3 Cuire la crème anglaise et verser sur le chocolat. Mixer et réserver en poche à douille au frais.

4 Cuire la crème anglaise et mixer en incorporant le cognac et la masse gélatine.

5 Réaliser un caramel à sec et le verser sur les noisettes torréfiées et le gruë. Mixer et ajouter la fleur de sel.

6 Mélangier le praliné et la feuilletine, étaler sur plaque et détailler à l'emporte-pièce.

DRESSAGE Parsemer l'assiette d'éclats de fèves de cacao, puis garnir 3 tuiles cacao de crèmeux chocolat, de croustillant cacao, de crème glacée fumée. Recouvrir d'aiguilles de chocolat et de poudre de bourgeons de pin séchés. Flamber le tout au cognac devant le convive.

l ACCORD DE NICOLAS BROSSARD, COPROPRIÉTAIRE ET SOMMELIER l

Pineau des Charentes 1985
Famille Thomas - Château de Beaulon

Un accord en forme d'évidence. Ce très vieux Pineau rouge élevé en fût de chêne offre une grande complexité, entre arômes de kirsch et réglisse. En bouche et au nez, il dévoile des amers et un côté légèrement oxydatif. Sa puissance résonne avec celle du dessert.