10 ans les nouvelles GASTRONOMIQUES

par Sandrine Kauffer-Binz

Guide Michelin 2020 : Christopher Coutanceau décroche une troisième étoile

28/01/2020

Christopher Coutanceau, 41 ans, chef du restaurant Christopher Coutanceau situé à La Rochelle (France), vient de décrocher sa troisième étoile lors de la cérémonie des étoiles du Guide Michelin à Paris, ce lundi 27 janvier 2020.

C'est accompagné de Nicolas Brossard, son associé et directeur de salle du restaurant que le chef a reçu sa distinction.

«Cela fait plus de 36 ans que la maison Coutanceau à 2 étoiles », souligne le chef. « J'ai grandi dans une culture de produits, de savoir-être et de savoir-faire. Je voudrais remercier Nicolas, car nous avons racheté tous les deux le restaurant ».

« Je suis très heureux de porter ces étoiles et la gastronomie française. Chanceux de travailler avec nos équipes ces fabuleux produits et de les défendre. Je ressens une fierté immense, c'est un des plus beaux jours de ma vie. »

Pour **Nicolas Brossard**, il s'agit *« d'une aventure humaine incroyable, une histoire de rencontres, de complémentarité, de confiance avec la famille Coutanceau dont je me suis senti membre.* J'avais 9-10 ans quand j'avais rêvé de rejoindre cette maison, un rêve de gamin..

L'établissement phare de La Rochelle affichait fièrement deux étoiles Michelin depuis 1986, alors sous la houlette du chef Richard Coutanceau et sa femme Maryse. Le restaurant membre des Relais & Châteaux et des Grandes tables du Monde est dirigé depuis 2007 par Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard.

L'établissement Christopher Coutanceau

©pmonetta

C'est Michel Crépeau, alors maire de La Rochelle, qui est à l'origine du restaurant. La ville souhaitait voir réhabiliter et faire vivre cette ancienne pergola située face à l'océan, sur la plage de la Concurrence. En 1984, Richard et Maryse Coutanceau ouvrent le restaurant, auréolé de deux étoiles Michelin deux ans plus tard.

En 1987, l'établissement devient membre des **Relais & Châteaux**. En 2013, il rejoint les **Grandes Tables du Monde**.

Le restaurant dispose d'une salle d'une capacité de **45 couverts avec vue sur l'océan.** De l'autre côté, **« La Table du Chef »**, salon privatisable avec vitre à cristaux liquides permet de profiter du spectacle de la brigade.

Le chef et ses **deux seconds, Alexandre Schmit et Quentin Menon**, travaillent exclusivement des produits de la mer de saison, pêchés localement et à la ligne. Une carte toujours plus éco-responsable pour des recettes « zéro déchet », respectueuses du poisson. Christopher Coutanceau aime revaloriser des espèces dites « peu nobles », comme les sardines qu'il sert « de la tête à la queue ».

Dans la lignée du restaurant Relais & Châteaux, un hôtel ouvrira ses portes au printemps 2020, au coeur de La Rochelle.

À propos de Christopher Coutanceau

Après des études au Lycée Hôtelier de la Rochelle, Christopher Coutanceau commence son parcours professionnel en 1993 à Biarritz, à l'Hôtel Restaurant le Miramar (1*) avec André Gaüzère, puis au Café de Paris (1*) avec Didier Oudill et Edgar Duhr en 1994. Un an plus tard à 17 ans, il part travailler chez Michel Guérard (3*) à Eugénie-les-Bains. Puis il rejoint la brigade du Chef Ferran Adrià en 1998, au célèbre restaurant El Bulli (3*) en Catalogne. En 1999, il officie au restaurant Le Laurent à Paris (2*), aux côtés de Joël Robuchon.

Christopher Coutanceau rentre à La Rochelle en 2000 pour ouvrir son propre restaurant, Le Vieux Port, un bistrot alors situé place de la Chaîne, face aux illustres tours de La Rochelle. En octobre 2002, son père, le chef **Richard Coutanceau** (2*) lui demande de venir travailler à ses côtés dans son restaurant éponyme ouvert en 1984 avec son épouse Maryse à La Rochelle. Il intègre l'équipe du restaurant en tant que chef de cuisine et travaille en binome avec son père pendant 5 ans avant de racheter le restaurant avec son associé et directeur de salle, Nicolas Brossard.

Le cuisinier-pêcheur

Passionné par la mer et navigateur depuis sa plus tendre enfance, le chef rochelais Christopher Coutanceau est un fervent défenseur de la pêche durable et de la cuisine anti-gaspillage. A la criée tous les matins, le « cuisinier-pêcheur » choisit avec amour et minutie les plus beaux produits de la pêche, coquillages, crustacés et poissons. En parallèle, le chef Coutanceau collabore avec de nombreuses associations de préservation des ressources marines. Militant d'une pêche artisanale, il s'est notamment battu aux côtés de Bloom pour obtenir l'interdiction de la pêche aux chaluts en grand fond et l'interdiction de la pêche électrique en Europe. **A l'occasion de la sortie du guide Michelin 2019, il s'est vu décerner le prix de la gastronomie durable 2019, une première dans l'histoire du guide rouge.**

Nicolas Brossard, Directeur de salle est copropriétaire

Sommelier de formation, il débute en 1990 chez Lucas Carton (3*) aux côtés d'Alain Senderens. Puis, en 1996, il part pour la Côte d'Azur à La Réserve de Beaulieu (3*) et prend sa première place de chef sommelier, à 25 ans. En 1998, il rencontre Alain Ducasse qui lui propose le poste de chef sommelier du Louis XV (3*), à Monaco. Il y restera 5 ans. Le destin le place ensuite, en 2003, sur la route de Richard et Maryse Coutanceau, à l'époque en recherche d'un chef sommelier. Et lorsque les Coutanceau décident de prendre leur retraite, Nicolas, après près de 5 ans passés dans la maison, se pose en parfait candidat pour s'associer à Christopher.