Food&Sens
·DANS L'UNIVERS DES CHEFS·

CHRISTOPHE COUTANCEAU DÉFEND UNE PÊCHE DURABLE : » LA ROCHELLE COMPTE PLUS DE 500 RESTAURANTS, PAS TOUJOURS TRÈS RESPECTUEUX DES SAISONS »

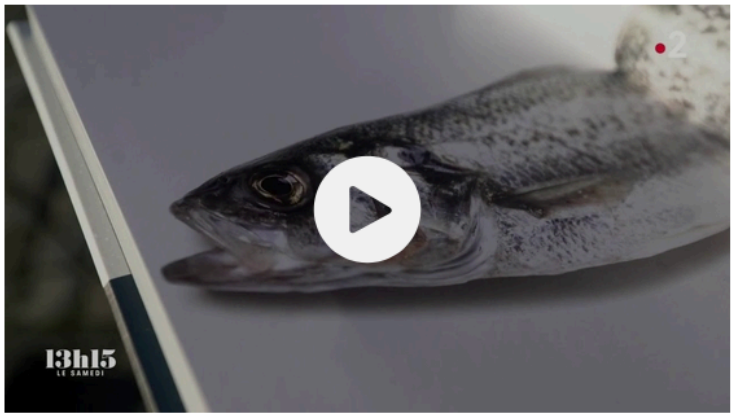
26 JUILLET 2020 | 0 | CHEFS & ACTUALITÉS | DOSSIERS F&S | F&S LIVE

*« **La Rochelle** compte plus de 500 restaurants pas toujours respectueux des saisons, les cartes ne sentent pas toujours le produit local «* , le chef trois étoiles **Christopher Coutanceau** se ballade en ville dans le cadre du magazine **« 13h15 le samedi »** sur **France2** pour constater que ses collègues restaurateurs locaux ne se soucient pas des cycles de reproduction des poissons ce qui met certaines espèces en danger de disparition.

Extrait du magazine « 13h15 le samedi » du 25 juillet 2020.

La cuisine 100% marine et durable avec des espèces de saison du chef triplement étoilé Christopher Coutanceau

Christopher Coutanceau et l'association Bloom, « entièrement dévouée aux océans et à ceux qui en vivent », ont publié un calendrier saisonnier pour éclairer le consommateur sur les périodes propices à la dégustation de tel ou tel produit de la mer. Un appel à la responsabilité des citoyens…



La ville de La Rochelle (Charente-Maritime) compte plus de 500 restaurants, pas toujours très respectueux des saisons, et dont les cartes ne sentent pas toujours le produit local… Ce jour-là, Christopher Coutanceau fait un petit tour sur le port en compagnie de Frédéric Le Manach, directeur scientifique de l'association Bloom dont les objectifs sont de *« protéger l'océan et les espèces marines tout en maximisant les emplois durables dans la pêche et l'aquaculture »*. La lecture des menus devant lesquels ils s'arrêtent est édifiante

Le cuisinier d'élite doit d'avoir décroché trois étoiles en janvier 2020, graal des cuisiniers français et étrangers, à sa cuisine 100% marine qui magnifie les produits de la mer : oursins, encornets… ou sardines de la tête à la queue, son poisson favori. Dans son restaurant face à l'océan Atlantique, tout est pêché localement et à la ligne. Un principe, une philosophie, un engagement pour une pêche et une cuisine durables…

« En février, le bar ne doit pas être pêché ni consommé »

« Des langoustines… Cela fait deux mois que je ne les travaille pas… Il n'y en a plus. C'est de la langoustine d'Ecosse poudrée sur le bateau à coups d'antioxydants et roule ma poule… se désole le cuisinier devant une carte, avant d'en détailler une autre. *Des moules au mois de décembre… Ça, c'est le top du top… Et le saumon, produit d'élevage avec antibiotiques, pesticides, colorants. Pareil pour les crevettes… C'est un problème de culture : si les petits restaurants ne mettent pas les produits que la majorité recherche, tu travailleras moins. Tu mets du tacaud ou de la vive, ça restera vide… »*

Le Poséidon de la cuisine française et l'ONG, dont la *« mission est d'œuvrer pour le bien commun en créant un pacte durable entre l'homme et la mer »*, ont sorti un calendrier des saisons afin d'éclairer le consommateur sur les périodes propices pour savourer chacun des produits de la mer (à retrouver dans *Christopher Coutanceau, cuisinier pêcheur*, éd. Glénat). *« Toute espèce a sa saison et son temps de reproduction. En février par exemple, le bar est en pleine période reproduction. Il ne doit pas être pêché ni consommé. Si le citoyen ne l'achète pas et ne le mange pas… ils vont vite arrêter de le pêcher. Comme la tomate… »* affirme le chef