

RESTAURANT LES FLOTS



La restauration est une affaire de famille chez les Coutanceau. Au centre de la table : les parents, Christopher (à droite) et Grégory (à gauche).

LA FAMILLE COUTANCEAU RECETTES DE VIE

Christopher et Grégory sont les dignes fils de Richard, qui avait conquis les étoiles. Le premier cherche l'excellence, le second s'ouvre à de nombreux métiers de la restauration, pendant que leur jeune sœur s'initie à l'hôtellerie.

Ce n'est pas le paysage qui incite à la rêverie, à la convocation des sens, mais la cuisine de Christopher Coutanceau (30 ans). Depuis la retraite de Richard, son père, depuis qu'il a racheté avec son associé, Nicolas Brossard, 35 ans, le restaurant familial, Christopher Coutanceau approfondit sans cesse son savoir-faire. Homme de passion, aux commandes du Richard et Christopher Coutanceau, il exprime son art avec la maîtrise et la volonté d'un capitaine de vaisseau. Cet amateur de football raconte : « Sans avvertir mes parents, je me suis lancé dans la cuisine. Mon père n'y tenait pas. J'ai passé un bac pro, puis j'ai fait le tour de France et d'Europe. Je suis passé chez Guérard, Bardet, Rebuchon, au El Bulli. J'ai fait des stages chez Ducasse, Lenôtre, au Grand Véfour, etc. » Il ouvre son premier établissement à 22 ans, un bistrot, autour des thèmes catalan et basque. Le guide Michelin le remarque, il bénéficie du tremplin du meilleur jeune chef. Puis il vend, pour rejoindre son père au piano du Richard Coutanceau.

Cela faisait alors quarante ans que Richard Coutanceau et son épouse, Maryse, « nourrissaient les Rochelais », comme le souligne joliment Christopher. Richard a reçu sa première étoile Michelin en 1978, l'année de la naissance de Christopher, alors qu'il dirige Le

Richelieu. En 1984, il s'installe plage de la Concurrence et ouvre un établissement à son nom. Dix-sept mois plus tard, une seconde étoile vient récompenser ce chef discret, mais dont le succès n'a jamais été démenti. En 1987, la chaîne Relais & Châteaux l'accueille dans son club exclusif des Relais Gourmands.

Aujourd'hui, seul aux commandes, Christopher travaille en artisan. Il a gardé en cuisine le fidèle second de Richard, Abel, trente-cinq ans de maison - « Il me passait la cuisine de mon père à la moulinette quand j'étais petit, il a contribué à former mon palais... » -, et s'est entouré d'une équipe jeune : « Dix-sept personnes en cuisine, qui ont entre 25 et 35 ans. Cela donne la possibilité de cuire chaque plat à la minute... » Ses 2 étoiles sont toujours là et bien ancrées - « un défi de chaque jour » -, le décor est plus clair, aéré. La philosophie, elle, est toujours la même : « Accueil et bien-être. J'aime passer en salle, aller à la rencontre des clients, savoir si tout se déroule bien. » Il y a dans le travail et le perfectionnisme de Christopher Coutanceau quelque chose de très émouvant. Il est à la fois le gardien du temple et le passeur inventif.

Son frère, Grégory, a une approche différente du métier, plus expansionniste. Il est passé par l'école de pâtisserie Lenôtre, « celle de la rigueur et de l'exigence ». Ensuite il rejoint

Hélène Darroze, puis la brigade d'Alain Ducasse. En 1997, à 23 ans, il rachète, à La Rochelle, Les Flots, au pied de la tour de la Chaîne : « Je voulais ouvrir un restaurant gastronomique convivial. » Assiettes au dessin original, carte des vins avec plus de 800 références, cuisine de terroir revisitée... Succès assuré. En 2003, Grégory inaugure, toujours dans sa ville, Le Comptoir des Voyages : « Le challenge était de mettre en valeur les cuisines du monde et de proposer une carte de vins étrangers à 80 %. » Succès là encore. Puis ce sera L'Extracte, qui propose une cuisine de grand-mère, revisite les souvenirs en développant une carte des vins très franco-française. Passionné d'œnologie, Grégory confie : « Nous goûtons une trentaine de crus par semaine... » En 2004, il crée un laboratoire gastronomique destiné à la préparation de plats de traiteur. Cette année, il développe un service dédié aux entreprises, qui emploie 50 personnes. Grégory est très influencé par Ducasse. Le besoin de grandir. « Mon essence, c'est la cuisine, mais ce que j'aime surtout, c'est toute la palette des métiers. Cuisiner, m'occuper des vins, des arts de la table, de la communication. » En véritable chef d'entreprise, il ajoute : « Seul, vous ne faites rien. J'aime faire grandir mes collaborateurs. D'autres projets sont en cours. »

La famille Coutanceau réserve en effet quelques surprises. Jennyfer, la cadette, rêve depuis ses 12 ans de diriger un hôtel. Elle achève actuellement ses études en Suisse. Voilà, les Coutanceau : une affaire de famille, de tradition et d'ouverture au monde.

■ KATIA CLARENS ET STÉPHANE GUIBOURGÉ

Richard et Christopher Coutanceau, plage de la Concurrence, La Rochelle (05.46.41.48.19).

Les Flots, 1, rue de la Chaîne, La Rochelle (05.46.41.32.51).

Le Comptoir des Voyages, 22, rue Saint-Jean-du-Pérot, La Rochelle (05.46.50.62.60).