Christopher Coutanceau, l'homme et la mer

dimanche 17 novembre 2019, par lpe

Tourné vers la mer. Irrémédiablement. Le cuisinier pêcheur Christopher Coutanceau y trouve son équilibre, son rythme de vie, son métier de cœur.

Quand il n'est pas derrière ses fourneaux, situés à quelques encablures du port, à préparer des poissons, des crustacés, toutes les richesses des océans, le chef part sur son bateau, pêcher des trésors. Un bar de roche un peu noir, différent d'un bar de sable, doré, mais moins musclé, une chair moins fine, moins iodée que son homologue qui doit chercher sa nourriture, des petits crustacés, des vifs dénichés dans les rochers. La mer est son univers.
Cette culture, ce savoir, cette connaissance des saisons, des lieux de pêche, des temps de reproduction qu'il faut respecter, de la maille… il les détient de son grand-père. Petit, ils partaient ensemble à bord d'un bateau, à poser des lignes, des casiers, regarder vivre et évoluer les espèces avec la chasse sous-marine. Ce cuisinier sait même que telle méthode de pêche va apporter un goût spécifique au poisson. Il continue… sans lui… à transmettre son savoir de pêcheur à d'autres, à des amis ou à ses jeunes cuisiniers auprès de qui, il transmet plus que la cuisine.

Christopher Coutanceau se bat pour sauvegarder cet environnement précieux. Avec d'autres, il milite au sein de l'association Bloom pour empêcher la pêche électrique en Europe. Ou avec Ré Nature Environnement qui lutte contre le massacre des dauphins, pris dans les filets des pêcheurs, ici même, dans les eaux charentaises.
Tous les matins, Christopher Coutanceau est à la Criée à La Rochelle, à observer et à prendre le meilleur, de la petite sardine encore raide d'être sortie du chalut au homard vivant.

Une cuisine d'auteur

Cet ancien joueur de foot qui a tenté le centre de formation du FC Nantes suit les saisons de mer. Comme de la terre. Il annonce le goût des premiers rougets qui se marient avec les légumes nouveaux du début du printemps. L'arête sera frite, le foie rôti, les écailles en dôme. Pour un émerveillement des yeux et un ravissement simple du palais. Ce chef doublement étoilé parle de sa cuisine d'auteur. Une alchimie qui lui permet de créer. "*Je prends un produit phare, je construis un écrin pour le valoriser autour de trois saveurs. J'aime tout, mais simple*" confie cet homme de la mer. Il compare la cuisine au vin, "*dans un grand vin, on ne rajoute rien. Une culture, un travail du vigneron, une verrerie en conséquence. C'est tout !*"
Chercheur de goûts, de produits peu consommés, il crée, il invente, il donne du relief à une rascasse, à une poignée de couteaux, à un rouget grondin, à une vive, comme à un bar de ligne ou à des Saint-Jacques.
L'inventivité ? "*C'est notre métier. Nous cherchons, nous essayons. C'est ce qui est passionnant !*" Sa

cuisine lui ressemble. Écoresponsable ! "*Je raconte une histoire. Aucune viande dans les assiettes, avec le paysage qui se trouve là, en face.*"

Sous sa houlette, la maison Coutanceau, membre des Relais & Châteaux et des Grandes Tables du Monde, vit ce lieu avec un décor qui change à chaque marée, à chaque mouvement du temps, entre soleil, nuages et mer, à chaque saison. Infinitude de la nature à quelques mètres seulement !

Muguette Berment

Crédits photos Muguette Berment - Le Petit économiste

Promenade de la Concurrence
17000 La Rochelle
www.coutanceaularochelle.com