



GRÉGORY COUTANCEAU

Une région gastronomique

À La Rochelle, le nom des Coutanceau est synonyme de grande restauration. Le restaurant de Richard Coutanceau, sur la plage de la Concurrence, est le seul classé deux étoiles par le guide Michelin en Poitou-Charentes. La région est d'ailleurs faiblement pourvue en restaurants étoilés. Quatre autres établissements affichent une étoile, La Ribaudière à Bourg-Charente, L'Aquarelle à Breuillet, Christophe Cadieu à Saint-Savin-sur-Gartempe, Passions et Gourmandises à Saint-Benoît et La Cédraie à Curzay-sur-Vonne.

Richard Coutanceau, qui a obtenu sa deuxième étoile en 1986, a fondé une véritable dynastie. Depuis deux ans, il a laissé les commandes à son fils Christopher, qui perpétue la tradition, alors que son autre fils Grégory vole de ses propres ailes depuis près de quinze ans. Au départ, c'est avec Christopher que Grégory reprend en 1997 le restaurant Les Flots, sur le vieux port de La Rochelle. Mais quand Christopher rejoint l'établissement paternel en 2002, il continue seul. Grégory Coutanceau a un itinéraire peu banal. Après le bac, il commence sa médecine à Nantes, car son père ne souhaitait pas qu'il suive ses traces. Mais en seconde année, saisi par le virus familial, il quitte la fac, passe un bac pro au lycée hôtelier de La Rochelle avant d'entamer un tour de France des grandes

maisons, chez Gaston Lenôtre, Frédéric Anton et Alain Ducasse. Aujourd'hui, il est à la tête de trois restaurants rochelais, tous près du Vieux Port. Son vaisseau amiral, Les Flots, propose une carte de la mer, le Comptoir des voyages, des saveurs exotiques, et l'Entracte, une cuisine française traditionnelle. À cela s'ajoute un service traiteur qui travaille notamment avec le Grand Pavois et les Francofolies. Grégory Coutanceau sert 90 000 couverts par an et emploie en permanence 70 salariés, et jusqu'à 200 lors des pics d'activités.

UNE RENOMMÉE CONFIRMÉE. Aux Flots, il propose une carte, un décor et des tarifs dans la lignée d'un restaurant étoilé, sans pour autant être labellisé. «Je ne me suis jamais fixé une étoile comme objectif, précise-t-il. Ici je pense aux clients, ce qui m'importe c'est la qualité des produits et de l'accueil, avec du personnel qualifié. Ma carte des vins compte 800 références, comme celle d'un trois étoiles. Et la clientèle ne s'y trompe pas, même si elle paye un certain prix, ma salle est pleine à midi. Certains dimanches soirs, dans ma salle on ne parle qu'anglais. Et cette année, j'ai reçu le Gault et Millau d'or, c'est une vraie distinction.»

Quant au petit nombre d'étoiles en Poitou-Charentes, il estime que ce n'est pas

réellement significatif. «Le niveau de la restauration ne se mesure pas au nombre d'étoiles dans les guides. C'est réducteur de dire que la région n'est pas gastronomique si elle manque de chefs étoilés. Ici il y a des gens qui font leur travail avec passion et déontologie : avec les 40 adhérents de l'association des Tables gourmandes, nous avons un vivier de jeunes chefs qui aiment les bons produits. Nous continuons à avancer même si c'est peu sanctionné par le Michelin.»

L'absence d'étoiles c'est peut-être aussi un manque de communication. «Des régions comme le Pays basque ou l'Alsace n'ont pas davantage de bons produits que nous, mais ils capitalisent sur la gastronomie pour leur communication. Dans ces régions qui ont beaucoup d'étoiles, les responsables ont compris que la gastronomie est une partie importante de la dimension touristique. La Région ne nous utilise pas assez, et pourtant notre activité est ancrée dans le terroir, et nous pratiquons l'écologie au quotidien. Ma viande vient de l'abattoir de Surgères, mon vinaigre de Saint-Jean-d'Angély et mes fruits et légumes ne font pas plus de 20 km. Et beaucoup d'agriculteurs ont des produits de qualité remarquable, souvent bio.»

Jean Roquecave

La Classe des Gourmets, de Grégory Coutanceau, photos Daniel Renaud, Le Cherche Midi, 2011.