



## **Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur**

**Christopher Coutanceau, chef doublement étoilé Michelin, du restaurant éponyme à La Rochelle (17) présenté en ami 2018, son livre « Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur », aux éditions Glénat. 240 pages, non seulement de recettes gastronomiques ou des recommandations pour préparer respectueusement les produits de la mer mais c'est avant tout un hommage à l'océan et à ses produits que le chef aime tant et défend avec ferveur.**



Livre « Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur » Ed. Glénat

L'univers marin est omniprésent dans son restaurant qui surplombe la plage de la Concurrence à La Rochelle, du mobilier à la vaisselle, et bien sûr à la carte. Le chef ne travaille que des poissons de ligne, coquillages et crustacés issus d'une pêche locale, éco-responsable.

Défenseur de la pêche durable et de l'anti-gaspillage, passionné depuis sa plus tendre enfance, la ligne directrice du chef **Christopher Coutanceau** est claire depuis toujours. Et c'est dans son restaurant éponyme, récompensé par deux étoiles **Michelin** qu'il gère avec son associé **Nicolas Brossard**, qu'il s'y attèle. A la criée tous les matins, il choisit avec amour et passion les plus beaux produits de la pêche, coquillages, crustacés ou poissons. En grand passionné, il est investi fortement dans la défense de la faune et de la flore marine. Il collabore avec de nombreuses associations de préservation des ressources marines, militant d'une pêche artisanale, son expertise inégalée des espèces marines est un atout pour les chercheurs et les professionnels.

C'est tout son univers et son expertise avisée que l'on découvre dans ce livre. Une vraie partie de pêche où l'on plonge tour à tour dans son vaisseau marin, sa cuisine avec ses recettes et ses plats emblématiques ; Ses coups de gueule sont également exposés, ses fournisseurs locaux sont mis à l'honneur ainsi que ses partenaires de jeu. Une place capitale est donnée à l'importance du vin avec Nicolas Brossard aux commandes d'une des plus belles caves de France (plus de 1800 références et 19000 bouteilles), des accords mets-vins, des conseils.... Une véritable odyssée, généreuse et gourmande. Le reportage photo de **Philippe Vaurès** submerge chaque lecteur dans les moindres méandres des fonds marins et les textes de **Patricia Khenouna** raisonnent avec véracité.

### **A propos des auteurs**

**Christopher Coutanceau** (Recettes) fils cadet du chef Richard Coutanceau, est né le 12 octobre 1978 à La Rochelle. D'abord tenté par une carrière de footballeur, il choisit la cuisine, perpétuant ainsi une solide tradition familiale. Formé auprès des plus grandes toques (Jean Bardet, Michel Guérard, Joël Robuchon, Guy Martin, Ferran Adria...), il rachète en 2007 le restaurant de son père qu'il dirige aujourd'hui avec son associé Nicolas Brossard. Ancien chef

sommelier chez Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il est animé par la même volonté de mettre en valeur le patrimoine gastronomique régional. Il fait la part belle aux vins charentais et vendéens, étoffant avec appétence une cave réputée depuis plus de trente ans.

**Philippe Vaurès Santamaria** (Photographies) a suivi des études d'histoire de l'art et de photographie à Paris. Ses images expriment sa sensibilité pour le clair-obscur et les maîtres de la peinture italienne et flamande. On l'a vu photographier les recettes des candidats de Top Chef à l'instigation de Yannick Alléno pour qui il réalise les prises de vues du magazine Yam. Il a illustré plusieurs ouvrages de Cyril Lignac et signe notamment l'iconographie de 12 Chefs japonais cuisinent en France de François Simon et Ryoko Sekiguchi (Chêne, 2014).

### **Patricia Khenouna**

Après avoir été longtemps rédactrice en chef adjointe du Reader's Digest et de Mes Meilleures Recettes, elle collabore avec la presse magazine et les maisons d'édition. Sa passion pour la gastronomie, l'art de vivre, la culture et le spectacle lui permettent de nourrir son amour du « beau » et du « bon ». Des plus grandes toques, figures du spectacle ou anonymes qu'elle rencontre, elle brosse des portraits humains, intimistes et colorés.

Livre « **Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur** »

**Editions Glénat**

49.00 €

Disponible dès le 9 mai 2018