



Le Guide Michelin décerne à Christopher Coutanceau, le prix de la gastronomie durable

A l'occasion de la sortie du guide Michelin 2019, le chef Christopher Coutanceau a été récompensé et s'est vu décerné le prix de la gastronomie durable 2019, une première dans l'histoire du guide rouge !

Une récompense amplement méritée puisqu'elle vient couronner les efforts et les batailles écologiques que le chef mène et porte avec

ferveur et enthousiasme depuis toutes ces années.



Le Guide Michelin décerne à Christopher Coutanceau, le prix de la gastronomie durable.

« Je me bats sans relâche et je me bâteurai encore plus intensément s'il le faut pour qu'enfin les océans, la faune et la flore qui les composent ainsi que toutes les espèces marines soient protégés de la destruction et de l'infamie humaine. Le spectre du désastre écologique me hante ! Je suis heureux que le guide Michelin ainsi que toute notre profession reconnaissent ces enjeux», affirme **Christopher Coutanceau**.

Le cuisinier pêcheur devient le cuisinier responsable... La presse est unanime. En janvier 2018, alerté par **l'association Bloom** qui se bat pour la protection des océans, il mobilise 200 grands chefs afin d'obliger le gouvernement français à rejeter la pêche électrique qui vient d'être ratifiée au Parlement européen sous la pression des lobbys néerlandais. « Cette pêche industrielle brise la colonne vertébrale des poissons et lamine les fonds marins ». Son autre motif de révolte, les chaluts pélagiques qui s'étendent entre les îles de Ré et d'Oléron. « Ces filets ramassent tout, 10 000 dauphins ont été tués en trois mois l'an dernier, et 700 ont échoué sur les plages de l'île de Ré. »



Et ses batailles sont légion... Le chef les relate dans son livre :

« Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur » sorti le 9 mai dernier. [RELIRE](#)
Outre les recettes gastronomiques ou les précieuses recommandations pour préparer respectueusement les produits de la mer, ce livre de 240 pages est avant tout un hommage à l'océan et à ses produits. C'est tout son univers et son expertise avisée que l'on découvre dans cet ouvrage. 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.

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 et 4 toques au Gault & Millau 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. « Toute capture trop petite doit replonger dans l'océan. Les langoustines ou les bars par exemple sont souvent trop petits. Leur pêche n'étant pas réglementée, ils sont capturés en masse par les flottes de chalutiers avant même qu'ils n'aient eu le temps de se reproduire. La réglementation est déplorable » s'exclame le chef. Pour lui la surpêche devient une menace pour la sécurité alimentaire. Il alerte l'opinion lorsqu'il le peut, il sort de sa carte les espèces qui sont en saison de reproduction. Son but, sensibiliser les générations futures via son métier et sa passion.

Restaurant Christopher Coutanceau

2 étoiles au guide Michelin

17 et 4 toques au Gault&Millau

Plage de la Concurrence

17000 La Rochelle

Tel : 05 46 41 48 19

www.coutanceaularochelle.com/

RELIRE

[Livre : « Christopher COUTANCEAU, Cuisinier Pêcheur »](#)