



G R É G O R Y
C O U T A N C E A U

Communiqué de presse - Janvier 2021

Richard et Grégory Coutanceau réunis en cuisine pour un diner d'exception «Entre père et fils»

LE 21 JANVIER 2022 AU RESTAURANT VIVRE[S] & LE 4 MARS 2022 AU RESTAURANT LES FLOTS



C'est une occasion exceptionnelle que Richard et Grégory Coutanceau feront vivre à leurs hôtes pour ce diner « père et fils » le 21 janvier chez Vivre[s] à Rochefort puis le 4 mars au restaurant les Flots à la Rochelle. Une manière pour eux de célébrer la transmission, le lien entre générations et l'amour de la cuisine.

Ils mettront à l'honneur leur terroir et les fabuleux produits de la région autour de vins soigneusement sélectionnés.

« Je suis tellement heureux de partager ce moment avec mon père qui m'a transmis l'amour de la cuisine depuis mon plus jeune âge ! Fier du chemin parcouru par mon père qui fût un grand chef (2 étoiles Michelin) et qui porta haut les couleurs de la Rochelle pendant plus de 30 ans. Nous sommes tous les deux très impatients de partager ce moment avec nos clients qui nous auront face à eux pour un moment hors du commun » explique Grégory Coutanceau.

« Quel exemple pour des enfants qui ont vécu de tels moments avec leurs parents pendant toutes ces années ! Quel autre destin auraient-ils pu provoquer ? Aucun autre, juste la transmission du virus de la cuisine ou plutôt la passion » poursuit Grégory

Pour Richard Coutanceau « Reprendre le flambeau juste le temps d'une soirée avec mon fils est pour moi un honneur et un grand plaisir de retrouver les bruits de la cuisine et de la salle que j'aurais face à moi pour

Grégory & Richard Coutanceau moment incroyable ».

Un menu à 4 mains, proposé au prix de 285 euros par personne, sera servi et commenté par les protagonistes qui auront à cœur de partager avec leurs hôtes ce moment insolite. Ce diner sera accompagné de vins soigneusement sélectionnés par Julien Chiron, sommelier des Maisons de Cuisine Grégory Coutanceau.

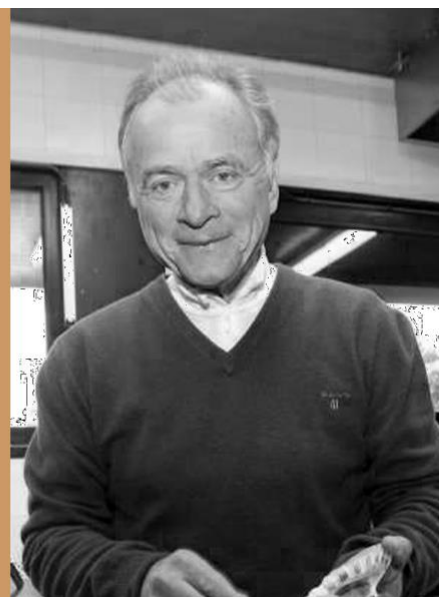
Réservation sur www.gregorycoutanceau.com

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Alors juste âgé de 14 ans et prédestiné à suivre des études de comptabilité, Richard Coutanceau renonce pour rentrer en apprentissage au «môle d'Escale». De Roanne chez les Troigros à Eugénie Les Bains chez Michel Guérard en passant par Paris à l'Ecole Lenôtre, voilà un bagage bien rempli pour réaliser au côté de son épouse Maryse, son rêve : avoir son propre restaurant, être l'investigateur d'un plaisir qu'il communique à ses clients et entrer dans la chaîne des Relais et Châteaux.

La première étoile en 1980, l'ouverture du restaurant sur la plage de la Concurrence en 1984, la seconde étoile en 1986 et l'entrée dans la chaîne des Relais et Châteaux en 1987 qui inscrit Richard Coutanceau au sommet de la gastronomie régionale, où il navigue seul et avec brio.

Tout ceci n'aurait pu être possible sans l'énergie communicative et l'enthousiasme abondant de Maryse Coutanceau qui dirigea le ballet de salle avec rigueur et délicatesse, comme souvent les femmes de chef savent si bien le faire.



Richard Coutanceau



Grégory Coutanceau

GRÉGORY COUTANCEAU

Grégory, l'aîné de la famille COUTANCEAU, est, comme son père, parti dans la mauvaise direction. Après deux années de médecine et un bac scientifique en poche, il laisse tout tomber pour suivre les traces de son père Richard Coutanceau. Passé par Alain Ducasse à Paris et Monaco, Hélène Darroze, Frédéric Anton, la Maison Lenôtre ou encore Para, Grégory Coutanceau conjugue modernité et tradition, et donne à sa cuisine une touche innovante et savoureuse tout en mettant à l'honneur les hommes et les produits de sa région.

Aujourd'hui, à la tête d'une «**Maison de Cuisines**», sur le podium du chef de l'année en 2018 et vainqueur du prix de la plus belle carte des vins de France en 2019, Grégory ne s'engage que quand il est question d'hommes et de patrimoines et surtout d'histoires à créer « Cette belle aventure est rendue aujourd'hui possible grâce à un travail d'équipe, mais aussi grâce au travail d'hommes et de femmes, passionnés par ce qu'ils font et sans lesquels rien ne serait ainsi aujourd'hui. »

«Alors, merci à tous pour le chemin parcouru et puis attention, ça ne fait que commencer ! »

AU MENU 285€

AOC Champagne Henry Giraud « Blanc de Craie » Accompagné de salés

Tartare de langoustines de petit port en fine gelée aux huîtres spéciales de Monsieur Papin

2018 AOC Pouilly-Fuissé « Tête de Cuvée » Château Fuissé

Épaisses tranches de bar à cru aux poivres, pain d'épices et pickles de fenouil 2018 AOC Pouilly-Fuissé « Tête de Cuvée » Château Fuissé

Civet de homard aux petits légumes gourmands, accompagné de sa raviole de champignons

2018 AOC Marsannay, Domaine Trapet

Ris de veau et langoustines au beurre moussoux, échalotes confites au vinaigre de balsamique

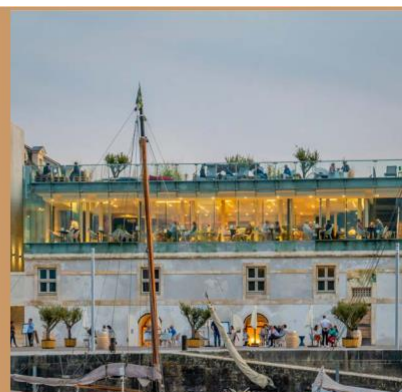
2009 AOC Margaux Grand Cru Classé, Château Marquis de Terme

Raviolis d'ananas farcis, crémeux au citron, sorbet à la noix de coco et gel de citron vert

2006 AOC Mâcon Villages « Cuvée Botrytis » Domaine de la Bongran

Frécinettes rôties aux effluves de cannelle et flambées au vieux rhum, bugnes à l'ancienne et glace rhum-raisins

2007 Rhum HSE finish Marquis de Terme



Vivre[s] par Grégory Coutanceau, Rochefort



Les Flots, La Rochelle

Réservation de votre table en ligne
sur www.gregorycoutanceau.com