



G R É G O R Y
C O U T A N C E A U

Communiqué de presse - Février 2022

Le restaurant VIVRE(S) à Rochefort, l'un des restaurants de la Maison de Cuisines Grégory Coutanceau, Lauréat de l'édition « Tour de Cartes » décerné par Terre de Vins



La cérémonie de la sixième édition du **Tour des Cartes** vient de récompenser le restaurant **Vivre(s)** pour sa carte des vins dans la catégorie « Brasseries, bistrot et restaurants bistrologiques »

Après les 100 finalistes, dévoilés en décembre dernier et suite à un long travail de sélection opéré par le jury, (plus de 10 000 cartes reçues), le palmarès du Tour des Cartes 2022 vient d'être dévoilé autour d'une soirée animée par le parrain de cette sixième édition Cali et des présidents du jury Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la sommellerie française et meilleur sommelier du monde, et Serge Dubs, également meilleur sommelier du monde.

Après les Flots, Prix de la plus belle carte des vins de France en 2019, Vivre(s) rejoint le palmarès et se voit récompensé à son tour.

Un prix qui illustre le travail de Julien Chiron, Chef sommelier exécutif de la Maison de Cuisines Grégory Coutanceau et de Grégory Coutanceau passionné par le vin et les hommes et femmes qui le font.

« Quand nous avons créé Vivre(s) en 2019, le vin faisait partie intégrante du lieu, depuis le bar à vin et la cave, jusqu'au roof top en passant bien entendu par le restaurant et les lieux de réceptions. La carte devait également correspondre à l'état d'esprit de Vivre(s) : ouvert, décomplexé, d'nicheur de saveurs, curieux, atypique... Nous avons alors imaginé d'étonner nos clients en valorisant non pas les vins en premier lieu mais les vigneron(ne)s par leurs portraits et l'histoire de leur domaine, puis leurs cuvées. En lien avec eux, nous avons pris de temps de mieux comprendre leur travail et de les mettre à l'honneur » explique Julien Chiron. « C'est une carte vraiment inédite dans sa forme mais également dans la façon dont nous avons pris le parti de raconter le vin par les hommes et les femmes qui le font ».



Julien Chiron

À propos de Julien Chiron : Après une première expérience aux « Sources de Caudalie » hôtel restaurant, puis aux côtés du MOF Johan Leclerc, Julien rejoint les équipes de Grégory Coutanceau comme chef sommelier de la Maison de Cuisines puis, en 2019, Chef exécutif sommelier. Aux côtés de Grégory Coutanceau depuis plus de 8 ans, Julien Chiron accompagne le chef dans tous les établissements de la maison de cuisines. En charge de la sélection des vins, du conseil et de l'accompagnement des chefs sommeliers, il transmet sa philosophie et son goût pour le vin à toutes nos équipes de salle



Grégory Coutanceau

Côté cuisine « Nous dégustons régulièrement nos vins sur les plats que nous créons afin qu'il y ait une véritable promenade olfactive pour le client » poursuit Grégory Coutanceau et « avons à cœur de partager ces découvertes tout au long de l'année ».

« Ce prix est un honneur pour nous et une reconnaissance de notre travail qui ne cherche qu'à valoriser nos fabuleux terroirs viticoles par les hommes et femmes qui les mettent en lumière » poursuit Grégory 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. »

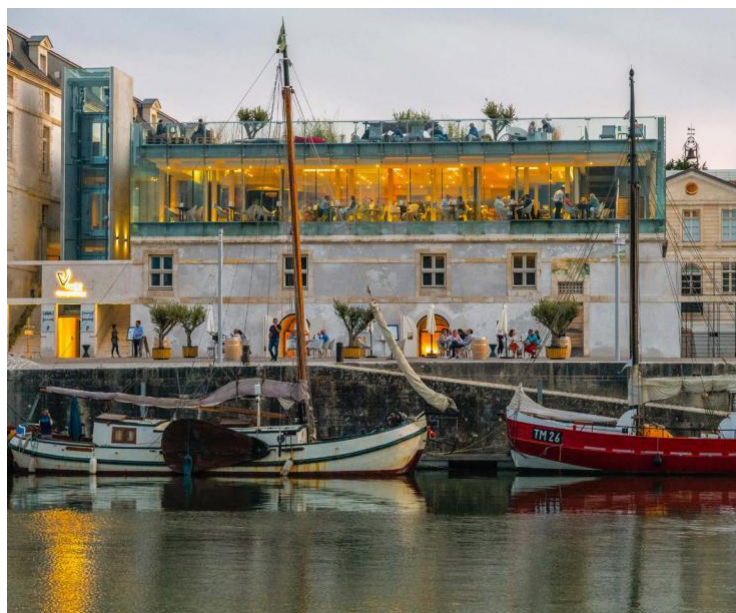
«Alors, merci à tous pour le chemin parcouru et puis attention, ça ne fait que commencer ! »

VIVRE[S]

Ce nouvel espace prend place dans l'ancien magasin aux Vivres, classé monument historique, qui a fait l'objet d'une réhabilitation complète. Construit au XVIIème siècle par l'ingénieur Louis-François Le Vau, architecte des bâtiments du roi Louis XIV et membre de l'Académie royale d'architecture, l'immeuble n'a pas été modifié pour respecter son authenticité.

Grégory Coutanceau, a imaginé sa nouvelle adresse comme un lieu de moments à partager, du déjeuner au dîner, avec toujours en fil conducteur les produits de saison, issus des terroirs charentais et du sud-ouest, privilégiant le bon, le beau et le sain.

Vivres se décline selon ses envies et les moments de la journée !



Vivre[s] par Grégory Coutanceau