



communiqué de presse • 10 février 2026

le coucou décroche un bib gourmand

reconnaissance d'une cuisine d'instinct et d'engagement





Le Guide Michelin vient de dévoiler son palmarès : le coucou, porté par sa cheffe et propriétaire, Pauline Labrousse, et son équipe, reçoit la distinction Bib Gourmand. Ce prix, qui récompense les meilleures tables au rapport qualité-prix exemplaire, vient saluer une aventure humaine et culinaire singulière.

De l'édition à la cuisine : un parcours de conviction

Il y a quelques années, Pauline Labrousse quittait son bureau chez Hachette Livre pour la cuisine du Caillebotte, le bistrot de Franck Baranger, Édouard Bobin et Nicolas Chatellain, ses futurs associés (déjà à la tête de Pantruche, Caillebotte et ex Belle Maison, devenu le Savarin). Aujourd'hui cheffe d'entreprise, elle gère de front les ressorts de la vie d'un restaurant : de la gestion des ressources humaines au sourcing exigeant auprès de petits producteurs, en passant par la création quotidienne. Ce Bib Gourmand est la reconnaissance d'une reconversion réussie et d'une rigueur au long cours.

Une cuisine végétale aux saillies animales

Inspirée par ses voyages, ses rencontres (notamment celle de Franck Baranger) et son imagination (c'est en « imaginant » la sensation produite à la dégustation qu'elle assemble les goûts dans l'assiette) Pauline Labrousse a construit une identité culinaire où le végétal occupe une place centrale, sans pour autant devenir exclusif. Une attraction forte pour le végétal (le goût des feuilles et des tiges dans les sauces), puisée sans doute dans les potagers de la campagne bretonne, l'amène à contrarier son désir premier d'inclusivité en faisant de l'animal l'exhausteur de goût : il prend le second rôle ou reste un marqueur fort

mais non le point sensible de la recette (comme dans une caillette de porc ou la blette enveloppe finalement tout le plat). Au final, Pauline Labrousse cultive la diversité dans des assiettes joyeuses, toujours dans l'équilibre, entre contraste (acidité, texture...) et harmonie (réponse entre les différents éléments du plat pour créer un nouveau goût plus abstrait, qui emporte l'assiette entière).

Une philosophie hédoniste aux ambitions responsables

Au coucou, l'intention du cuisinier est guidée par un goût mais aussi par une vision culturelle (comment un ingrédient est mangé à l'autre bout du monde) ou environnementale d'un produit (comment il s'intègre dans l'écosystème d'une saison, dans le rythme de travail des producteurs). L'assemblage ne se fait pas au hasard, la cuisine est consciente, elle est le reflet de la nature.

L'engagement du coucou répond donc aux objectifs fondamentaux que sont : le plaisir de bien manger et le souci de bien se nourrir.

De la lecture au geste

La bibliothèque de Pauline Labrousse est le reflet de sa cuisine. Ses recettes puisent leur technicité et leur audace dans les ouvrages de chefs au influences diverses (Michel Guérard, Yottam Ottolenghi, William Ledeuil...) mais sa sensibilité est aussi nourrie par la littérature. Comme dans les récits de Marie NDiaye, sa cuisine est faite de nuances, de racines et d'une certaine force tranquille. On y retrouve cette même attention portée au détail et cette capacité à transformer l'ordinaire en une expérience sensorielle profonde.

Un phare dans le 9e arrondissement, le quartier de cœur de La Pantruche

Au-delà de la distinction, le Bib Gourmand du Coucou célèbre un lieu de vie. Un restaurant où l'on vient pour l'engagement d'une cuisinière, pour la précision d'un geste et pour cette convivialité qui fait l'âme du 9e. Les restaurants de la Pantruche (le Coucou, Pantruche, Caillebotte, le Savarin, le Café Murette) sont fiers de faire vivre et de nourrir ce quartier qui leur est cher.

« Recevoir ce Bib est une immense joie, une reconnaissance pour le travail de chaque jour de chaque membre de l'équipe, et un encouragement à continuer de cuisiner avec le cœur et avec la tête. Le Coucou restera toujours cette maison ouverte où l'on célèbre la terre et ceux qui la travaillent. » — Pauline Labrousse

