

GRÉGORY  
COUTANCEAU

**DOSSIER DE PRESSE 2020**

## Le portrait

Grégory Coutanceau

---

**Avant tout, un homme passionné par le partage et les rencontres qu'il a souhaité transmettre dans chacun de ses lieux .**

Tout petit déjà, on me trouvait souvent dans les jambes de mon père, chef et restaurateur renommé à la Rochelle, me délectant de la cuisine familiale. Les dimanches étant sacrés pour les parents , et chaque semaine, ils étaient consacrés à découvrir un restaurant ... Pas étonnant que je me passionne pour la cuisine.

Mon inspiration, je la trouve autour de moi, dans ma région d'abord : la Charente, de l'océan jusque dans les vergers et les exploitations agricoles environnantes, je sillonne les terroirs à la rencontre des hommes et des femmes qui travaillent la terre. Mais aussi, par mes nombreux voyages et en particulier, l'Asie que j'affectionne particulièrement, pour ses saveurs, et les rencontres que je fais là bas sur les marchés.



Soucieux de transmettre et de partager, je crée chacune de mes adresses : les restaurants, l'école de cuisine et le traiteur événementiel avec cet esprit, qui devient ma signature !

Après les Flots et l'Entracte, mes deux établissements Rochelais historiques , je me suis lancé dans ce fabuleux projet : Vivres à Rochefort qui m'offre l'opportunité de m'exprimer sur le bon, le sain et le beau.

## En quelques dates

Grégory Coutanceau

---

1996: Un bac professionnel en poche, c'est le temps des Grandes Maisons, Darroze, Michelin, Anton, Para et enfin Alain Ducasse.

1997: Ouverture à 22 ans de son propre restaurant « Les Flots »

2000 : Élu meilleur chef de l'année par le guide Champerard

2001 : Ouverture du Restaurant Le Comptoir des Voyages.

2004 : Création du pôle Traiteur événementiel

2006 : Ouverture du restaurant l'Entracte

2009 : Participation à la création « Destination la Rochelle »

2010 : Obtention du titre «Maitre-restaurateur» au restaurant les Flots

2011 : Remise du trophée Gault et Millau au restaurant les Flots

2012 : Lancement de l'Ecole de Cuisine : la Classe des Gourmets et sortie du livre « Explorateur de saveurs »

2013 : Entrée au sein de l'association des Traiteurs de France ...

2015 : Grégory devient vice-président de l'Association des 'Traiteurs de France ».

2018 : Déploiement de Grégory Coutanceau Traiteur sur Bordeaux

2019 : Gagnant du prix de la plus belle carte des vins de France et sur le podium du chef de l'année au salon de la gastronomie et du vin à Lyon.

2019 : Ouverture de Vivres, à Rochefort, sa 3e adresse

# Les Flots

L'iode gastronomique vue par Grégory Coutanceau



C'est au pied de la Tour de la Chaîne que se trouve cet ancien estaminet du XVIIIème siècle. Protégé par les tours et face au spectacle permanent du Vieux Port, le restaurant Les Flots est un endroit incontournable à La Rochelle, riche d'une histoire qui a commencé en 1945.

Même si cet établissement a toujours fait partie du paysage rochelais, du bar bistrot qu'il était, il n'en reste qu'un vague souvenir... En 1997, Grégory Coutanceau prend la direction des lieux, c'est sa première affaire, il n'a que 22 ans et des rêves plein la tête, c'est le début de la grande histoire des Flots.

Vous y dégusterez une cuisine de la mer confectionnée avec des produits de grande qualité, et cuisinés avec finesse et originalité. La cave du sommelier à deux pas de la mer cache plus de 800 références et vous offre ce que nos vignobles français font de meilleur.

**Menus à partir de 32 euros**

**Responsable de salle : Philippe Ferru**  
**Chef de cuisine : Frédéric Delaballe**  
**Sommelier : Vincent Lévêque**

1 rue de la chaîne, 17000 La Rochelle  
www.les-flots.com | 05 46 41 32 51



# L'Entracte

La canaillerie de Grégory



Le restaurant L'Entracte situé en plein cœur de La Rochelle marque tous les esprits par son côté intimiste et convivial, entre décors de velours et bois, tradition et souvenir, vieilles affiches, boiseries et laiton vieilli.

La carte « revue et visitée » vous fera redécouvrir les plats traditionnels de nos grands-mères si chers à notre enfance et à notre belle région sud-ouest.

La carte des vins vous emmène dans les vignobles les plus beaux de France et d'ailleurs.

La cuisine ouverte de L'Entracte laisse entrevoir le travail méticuleux des chefs de cuisine. A l'étage, la salle privative permet aux entreprises d'organiser des séminaires en petit comité et de déguster à la pause déjeuner les bons petits plats de L'Entracte. Cette salle est également utilisée à l'occasion des repas de famille, anniversaires et baptêmes.

**Menus à partir de 19 euros**

**Responsable de salle : Joël Gourgues**  
**Chef de cuisine : Paul Fourcade**

35 rue Saint-Jean du Pérot, 17000 La Rochelle  
www.lentracte.net | 05 46 52 26 69





Grégory Coutanceau vient d'ouvrir les portes de son nouveau lieu « VIVRE[S] » situé au Quai aux Vivres à Rochefort.

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 XVII<sup>ème</sup> 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 petit 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**

**Menus à partir de 24 euros**

**Responsable de salle : Vincent Didière  
Chef de cuisine : Richard Roblet**

14 quai aux Vivre[s], 17300 Rochefort  
www.vivres.net | 05 54 70 02 90



## La Classe des Gourmets

A vos tabliers pour partager à tour de mains



La Classe des Gourmets est un établissement dédié aux cours de cuisine, de pâtisserie et de sommellerie, situé au cœur de la Rochelle à deux pas du Vieux Port sur le Quai Sénac de Meilhan en Charente-Maritime (17).

Les cours de sommellerie sont organisés dans la salle de réception par notre chef sommelier, Julien Chiron. La cave à vins vous permet d'apprécier les belles bouteilles sélectionnées par Grégory Coutanceau, avec la possibilité de composer votre propre cave sous les conseils avisés du sommelier.

Les cours de cuisine sont dispensés par Arnaud Bontour et Grégory Coutanceau dans une cuisine, équipée par Gaggenau et Bulthaup. Celle-ci est composée de trois fours de haute performance dont un four combi-vapeur pour les cuissons à basse température, d'un panier-vapeur pour la cuisson des légumes, d'une plancha japonaise Teppanyaki, d'un wok, de 8 postes de travail individuels pour que chacun mette la main à la pâte.

L'école propose également des cours de cuisine pour les enfants. Le Chef les initie à découvrir la bonne cuisine, les secrets et astuces de cuisine des Grands Chefs.

**Responsable de l'école de cuisine : Jennyfer Coutanceau  
Chef de cuisine : Arnaud Bontour**

35 rue Saint-Jean du Pérot, 17000 La Rochelle  
www.laclassedesgourmets.com | 05 46 31 15 20



# Grégory Coutanceau Traiteur

La gastronomie événementielle

g. GRÉGORY  
COUTANCEAU  
TRAITEUR



Grégory Coutanceau Traiteur a vu le jour en 2004, en réponse à une forte demande de la clientèle des restaurants. Notre différence est de vous proposer des prestations haut de gamme, dans lesquelles sont conjuguées Art de recevoir, et Cuisine Gastronomique, grâce à l'expertise et au savoir-faire d'un Grand Chef.

Dotées de nombreuses références, les équipes de Grégory Coutanceau Traiteur vous accompagnent dans la réalisation et l'organisation de votre événement d'entreprise (congrès, séminaire, repas d'entreprise...) ou privé (mariage, anniversaire...) avec un suivi personnalisé.

Petit déjeuner, cocktail apéritif, déjeuner ou dînatore, repas assis, dîner de gala... nos concepts culinaires s'adapteront à toutes vos envies, avec élégance, authenticité et créativité.

Gage de qualité, Grégory Coutanceau Traiteur est membre de l'association «Traiteurs de France». Cette association, qui regroupe 36 traiteurs et organisateurs de réceptions, est aujourd'hui la référence nationale des meilleurs prestataires traiteurs. La volonté de ce réseau est d'être à l'écoute du client et de satisfaire ses attentes en proposant des prestations d'excellence. En 2015, Grégory Coutanceau est devenu Vice-Président des Traiteurs de France, en charge de la gastronomie et de l'innovation.

12 Rue Le Verrier, 17440 Aytré

[www.gregorycoutanceautraiteur.com](http://www.gregorycoutanceautraiteur.com) | 05 46 41 90 79



# Les éditions

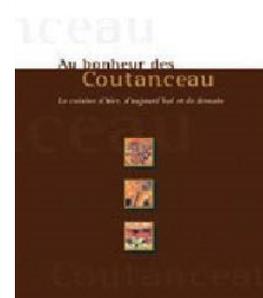
de Grégory Coutanceau

---

## «Au bonheur des Coutanceau» 45 €

Ce livre pourrait être le journal intime de la famille: Portraits, journée dans la vie d'un chef, recettes ici et là tels de petits secrets, rencontres avec cuisiniers, producteurs régionaux, sommeliers... et autant d'autres acteurs du paysage rochelais.

*Les éditions Phare, 2003*



## «Mes Saveurs d'Asie» 16.50 €

60 recettes déclinées en mises en bouches, entrées, poissons, viandes, accompagnements, desserts et cocktails. Découvrez le respect des produits, la simplicité des cuissons et les saveurs préservées, qui sont les maîtres mots de la cuisine asiatique.

*Le Cherche Midi, 2006*



## «La Classe des Gourmets» tome 1 - 19.50 €

37 recettes et gestes techniques de l'amuse-bouche au dessert à découvrir tels que « bar de ligne en épaisse tranche à cru » pour les jours de fêtes, « tartare de bœuf » pour les recettes de tous les jours ou encore du « moelleux au chocolat Grand Cru, cœur de framboise et crémeux au pineau des Charentes » pour les gourmands.

*Le Cherche Midi, novembre 2010*

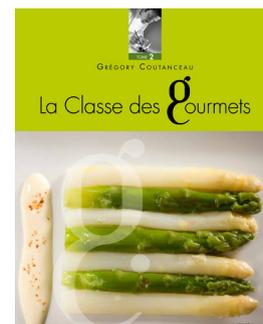


## «La Classe des Gourmets» tome 2 - 22.00 €

Dans ce nouveau livre, Grégory Coutanceau vous invite à découvrir une cuisine simple et savoureuse et vous divulgue secrets et astuces qui perdurent depuis des générations dans la famille Coutanceau. 36 recettes gourmandes et

16 techniques de cuisine qui vous permettront de vous perfectionner dans la simplicité et l'originalité.

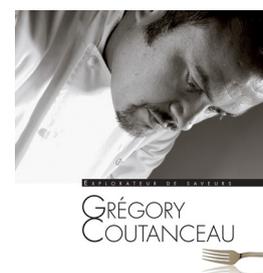
*Le Cherche Midi, décembre 2011*



## «Explorateur de saveurs» - 49 €

A l'occasion du 15ème anniversaire du groupe, Grégory vous invite à découvrir son nouvel ouvrage élégant et savoureux. Retrouvez le parcours de Grégory depuis sa plus tendre enfance, ses goûts et sa passion, la cuisine. Gourmets et gourmands, il vous livre 100 de ses plus belles recettes traditionnelles et fétiches. Pour le plaisir des yeux et des papilles, ce livre est un régal pour les gourmands et les passionnés de cuisine.

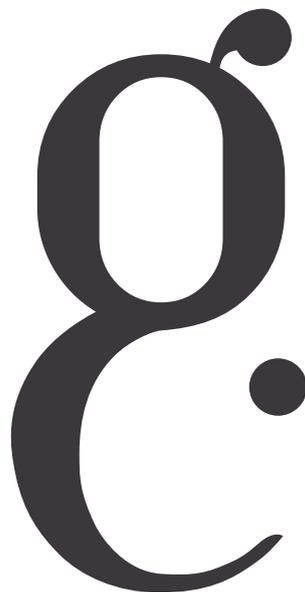
*Grégory Coutanceau Editions, Octobre 2012*



# Vos contacts

privilégiées

---



GRÉGORY  
COUTANCEAU

## Presse

Carole Nicolas  
06 74 08 92 57  
carolenicolas@gregorycoutanceau.com

## Commercial

Jennyfer Coutanceau  
06 45 46 33 71  
jennyfercoutanceau@gregorycoutanceau.com

## Communication

Corentin Joly  
05 46 41 14 18  
communication@gregorycoutanceau.com

[www.gregorycoutanceau.com](http://www.gregorycoutanceau.com)

# g

GRÉGORY  
COUTANCEAU



1 rue de la chaîne, 17000 La Rochelle  
[www.les-flots.com](http://www.les-flots.com) | 05 46 41 32 51



35 rue Saint-Jean du Pérot, 17000 La Rochelle  
[www.lentracte.net](http://www.lentracte.net) | 05 46 52 26 69



35 rue Saint-Jean du Pérot, 17000 La Rochelle  
[www.laclassedesgourmets.com](http://www.laclassedesgourmets.com) | 05 46 31 15 20



12 Rue Le Verrier, 17440 Aytré  
[www.gregorycoutanceautraiteur.com](http://www.gregorycoutanceautraiteur.com) | 05 46 41 90 79



14 quai aux Vivre[s], 17300 Rochefort  
[www.vivres.net](http://www.vivres.net) | 05 54 70 02 90

