

# À table !

## La Yole de Chris a le vent en poupe


À LA ROCHELLE, EN CHARENTE-MARITIME

**O**n ne présente plus Christopher Coutanceau, le « cuisinier-pêcheur » triplement étoilé de La Rochelle. En plus de son gastronomique, il est aussi à la barre, associé à Nicolas Brossard, de ce bistrot marin inauguré en juin 2017. Avec ses larges baies vitrées et son ample terrasse, il occupe la moitié d'un édifice circulaire face à la plage de la Concurrence.

Si les cuisines des deux restaurants sont séparées par une simple porte, les poissons ont la même provenance : la criée où le chef s'approvisionne en espèces sauvages issues d'une pêche durable. Vous l'aurez compris, ici, le poisson est le roi d'une assiette franche, sans chichis. Il est cuit sous les yeux des clients, derrière le long comptoir en bois, à la plancha ou dans les deux barbecues en céramique inspirés par les fours Kamado japonais. Résultat : une cuisson sur peau parfaite pour l'excellent maigre dégusté ce jour-là.

En entrée, le bar était, lui, proposé en ceviche « façon îles », avec une marinade associant fruits de la passion et pickles d'oignons rouges. Également à la carte, selon la saison, les mésestimés chinchards ou sardines que le chef entend réhabiliter. En dessert, le vapoureux chocolat café et fleur de sel est indétrônable.

Christopher Coutanceau tenait à conserver l'esprit de cet ancien bar-glacier bien connu des Rochelais, en leur donnant la possibilité de profiter de la vue à toute

heure autour d'un petit déjeuner, d'une gaufre, d'une tarte maison comme d'un plateau de fruits de mer. Dans la salle, la convivialité est de mise avec de grandes tables en bois massif. Il ne manque plus que la reprise des retransmissions de matchs ou des soirées vigneronnes, chères au chef et aux habitués. 

**PATRICIA MARINI-METGE**

**Entrées entre 16 et 22 €, plats de 18 à 38 €, desserts 11 €.**

**La Yole de Chris, plage de la Concurrence, à La Rochelle.**  
Tél. 05 46 41 41 88.

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

**Ouvert tous les jours de 9 h à 22 h.**



Avec ses larges baies vitrées et son ample terrasse, le bistrot marin a pris le relais d'un ancien bar-glacier bien connu des Rochelais, face à la plage de la Concurrence

Photo Sylvie Curty

# Pop !

LA PÉPITE  
DE TERRE  
DE VINS



## Château Beau-Site 2016 Saint-Estèphe rouge

Château Beau-Site est une pépète de Saint-Estèphe qui mérite l'attention des amateurs, en particulier sur un millésime aussi abouti. Assemblage 78 % cabernet sauvignon, 16 % merlot, 3 % petit verdot et 3 % cabernet franc, il séduit par son équilibre et sa fraîcheur, s'avançant sur un nez de réglisse et de menthol avant une bouche tendue, digeste, dotée d'un très joli fond, de tannins feutrés et d'une finale bien fraîche. Un registre classique, très médocain, que l'on aime beaucoup et résolument taillé pour la table.

**M.D.**

➤ À 28,90 € la bouteille à La Grande cave, site de vente en ligne  
Château Beau-Site, 33180 Saint-Estèphe  
Tél. 05 56 59 57 72  
[www.chateau-beausite.fr](http://www.chateau-beausite.fr)



Retrouvez  
le n° 73 de votre  
magazine  
« Terre de Vins »  
6 €.

Terre de Vins