



Vrai marin, Christopher Coutanceau défend et exalte les richesses de son terroir.

MOUCLADE AUX MOULES DE BOUCHOT ET CURRY À L'ANCIENNE

Pour 8 personnes

Moules : 4 kg de moules de bouchot, 50 cl de vin blanc, 3 échalotes ciselées, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 10 g de beurre.

Sauce : 250 g de crème épaisse d'Échiré, 1 citron pressé, 1 cuillère à soupe de curry, 1 cuillère à soupe de curcuma, 100 g de beurre, 90 g de farine.

• **Cuisson des moules.** Dans une cocotte, faire suer les échalotes avec le beurre, le thym, le laurier, puis ajouter le vin. Verser les moules. Faire bouillir jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Les égoutter. Filtrer le jus de cuisson et le réserver.

• **Sauce mouclade.** Dans une cocotte, faire un roux en cuisant les 100 g de beurre et la farine à feu doux. Laisser refroidir. Pendant ce temps, faire infuser le curry et le curcuma dans la crème et le jus de citron. Verser le jus des moules sur le roux, cuire doucement jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter la crème infusée.

• **Finition.** Ôter la coquille ouverte des moules. Aligner celles-ci joliment dans un plat ou un sautoir en cuivre. Napper avec la sauce mouclade bien chaude. On peut accompagner cette entrée avec des pommes de terre sautées au romarin ou des frites maison. ▬

christophercoutanceau.com

À LA PÊCHE AUX MOULES

Quand la douceur de la bouchot rencontre le feu des épices, on obtient un plat d'anthologie qu'il suffit de réaliser simplement, à la manière du chef triplement étoilé Christopher Coutanceau.

Par Emmanuel Tresmontant / Photos Olivier Roux

Depuis qu'il a décroché sa troisième étoile en janvier 2020, le restaurant de Christopher Coutanceau, qui surplombe la plage de la Concurrence de La Rochelle, ne désemplit pas : il faut désormais attendre des semaines pour espérer avoir une table ! À défaut de découvrir son extraordinaire cuisine de la mer qui nous révèle des saveurs insoupçonnées, on pourra toujours se consoler en allant à son nouveau bistrot, La Yole de Chris, situé juste à côté, toujours face à l'océan. Comme les vieux loups de mer d'autrefois, on vient y savourer dès le matin des huîtres bien iodées qui « croustillent sous la dent », de délicieuses fritures d'éperlans, des maigres grillés à la plancha et un sublime thon rouge frais pêché à la ligne au large de la Vendée. Toujours aussi engagé contre les ravages de la pêche intensive, Christopher fulmine contre les chalutiers géants venus d'Australie « qui raclent les fonds en toute impunité et rejettent à la mer des milliers de tonnes de merlus trop jeunes qui n'ont même pas eu le temps de se reproduire : un vrai génocide ! ».

Le chef nous propose une recette facile et typiquement rochelaise : la mouclade aux moules de bouchot et curry à l'ancienne. « Ce plat traditionnel date du temps où les épices, et notamment le curry des Indes, arrivaient à La Rochelle, au XVI^e siècle. » Attention toutefois à ne pas le confondre avec l'églade, autre

La mouclade est née à La Rochelle quand ce port importait les épices des Indes

plat charentais typique, mais beaucoup plus rustique, qui consiste à cuire les moules sur une planche recouverte d'aiguilles de pin sèches auxquelles on a mis le feu ! « La mouclade est une entrée succulente et fine, mais aussi très conviviale, qui peut se déguster chaude ou tiède, avec un bon vin blanc du Poitou, vif et percutant, comme L'Ampelidæ de Frédéric Brochet, à base de sauvignon blanc. » La mouclade était aussi l'un des plats préférés de Georges Simenon, qui vécut une dizaine d'années près de La Rochelle (à partir de 1932), où il écrivit ses premiers Maigret. L'important pour cette recette est d'utiliser des moules de bouchot, pas forcément très grosses, mais bien charnues, et d'une saveur incomparable. On les cultive toujours à 20 kilomètres au nord de La Rochelle, dans la baie de l'Aiguillon, entre la Sèvre et le Marais poitevin, sur des pieux en bois plantés en pleine mer (la récolte se faisant à marée basse). ▬

