

À L'HEURE DE LA HAUTE GASTRONOMIE

Le cuisinier pêcheur triplement étoilé de la Rochelle, Christopher Coutanceau, et sa Blancpain Fifty Fathoms, icône des profondeurs.



Une légende était née. Constamment améliorée – elle est aujourd'hui étanche à 300 mètres – et équipée d'un calibre automatique avec spiral en silicium, matériaux antimagnétiques – gage de précision et de fiabilité –, la Fifty Fathoms fait écho à ce qu'incarne le jeune chef.

Un chef engagé

Un cuisinier passionné, amoureux de la mer, profondément engagé dans le développement durable, respectueux des cycles de la faune et des saisons. Un chef qui sait ouvrir de nouvelles voies et célébrer des poissons moins nobles que le bar ou le turbot, comme la sardine dont il a fait son plat signature « Sardines de la tête à la queue ». Le petit poisson, véritable trésor culinaire, se décline en neuf interprétations. Tout simplement génial ! Un plat qui est aussi un hommage à sa grand-mère. Entre le cuisinier pêcheur qui s'aventure jusqu'à 100 milles des côtes pour aller pêcher et la vénérable manufacture dont l'histoire remonte à 1735, c'est l'accord parfait. FRANÇOIS-JEAN DAËHN



Passionné par sa région, la Rochelle et l'île de Ré où il a passé toute son enfance, le chef a choisi une baroudeuse qu'il peut porter en cuisine comme lorsqu'il part pêcher au large.

Avec sa carrure de surfeur, ce jeune chef talentueux et engagé aurait certainement pu être nageur de combat avec l'agent secret Bob Maloubier ou plus pacifiquement plongeur dans l'équipage du commandant Cousteau avec lequel il partage l'amour de la mer et la volonté de protéger la faune et la flore marines. Comme ces deux héros, la montre de sa vie, tant en cuisine qu'à la pêche ou pour surfer, est la légendaire Blancpain Fifty Fathoms. Une montre née de la collaboration entre Jean-Jacques Fiechter, le patron de la manufacture suisse Blancpain en 1950, et deux commandos français s'étant illustrés dans l'armée secrète de la France Libre, Maloubier et Riffaud. Combinant le savoir-faire horloger d'une part avec celui de plongeurs militaires de l'autre, les trois hommes mettent rapidement au point la Fifty Fathoms – ainsi baptisée parce qu'à l'époque 50 brasses (91,44 m) correspondaient à la profondeur maximale à laquelle pouvait descendre un plongeur équipé d'un scaphandre autonome. Dès son lancement, la pièce est sélectionnée par de nombreux professionnels et c'est ainsi qu'en 1956 elle entre au casting du *Monde du silence*. Le film du commandant Cousteau révélera les mystères des Abysses au grand public et sera récompensé d'un Oscar et d'une Palme d'or.

UN CHEF ENGAGÉ



Découpé selon les saisons, car il y a pour les poissons et les crustacés des périodes où ils sont meilleurs et surtout des périodes où il ne faut pas les prélever pour préserver la ressource, le livre de Christopher Coutanceau est un almanach vertueux doublé de recettes originales – pas très faciles souvent – mais aussi de bons trucs pour rendre les produits de la mer encore plus savoureux. Les algues et végétaux marins, si riches en oligo-éléments, ne sont pas oubliés. Généreux, le chef partage son expérience comme son amour de la mer. *Les saisons de l'océan*, Christopher Coutanceau, éd. du Lizay, 25 €.