



Date : 09/05/2018

Pages : 240

Format cm : 24 x 32

Prix : 49.0

EAN : 9782344027431

## Christopher Coutanceau, Cuisinier pêcheur

---

Auteurs: Christopher Coutanceau (Texte) - Patricia Khenouna (Texte) - Philippe Vaures Santamaria (Photographies)

Éditeur : Glénat

Domaine : Livre pratique

Genres : Cuisine/gastronomie/boissons

Mots-Clés : Rencontre multiculturelle

---

Christopher Coutanceau ne travaille que des poissons de ligne, coquillages et crustacés issus d'une pêche locale, écoresponsable.

Deux étoiles récompensent sa créativité et la magie d'un lieu dont il a peaufiné les moindres détails avec son associé Nicolas Brossard, directeur de salle et chef sommelier. Fou de pêche, Christopher Coutanceau a été initié par son grand-père dès l'âge de 4 ans. Il entretient un rapport fusionnel avec l'océan et continue de pêcher dès qu'il a un instant, avec le regret de manquer de temps pour la plongée et le surf, ses autres passions.

L'océan ne cesse de l'émerveiller. C'est à la criée qu'il puise chaque matin l'inspiration pour élaborer sa cuisine, fort d'une connaissance intime de l'élément, avec une rigueur et une régularité sans défaut.

Membre de plusieurs associations de préservation des ressources marines, Christopher Coutanceau prône une pêche durable, dans le respect des tailles de capture et de la saison.

---