

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE – GAULT MILLAU D'OR

[LE LUNDI 21 MARS 2011](#)

Patricia Alexandre, directrice de la rédaction de Gault Millau, remettra un trophée Gault Millau d'Or

### à Grégory Coutanceau – Restaurant Les Flots à La Rochelle

Un trophée qui récompense de jeunes chefs créatifs et talentueux tant pour leur dynamisme, leur esprit d'entreprise que pour la qualité de leur prestation.

Depuis maintenant 40 ans, Gault Millau ne cesse de mettre l'accent sur ces chefs empreints de talent, imaginatifs, qui s'investissent pour mettre le produit et le goût au cœur de leur cuisine. A travers le guide gastronomique annuel, mais aussi 6 fois par an dans Gault Millau magazine, les équipes d'enquêteurs anonymes de Gault Millau, toujours sur les routes, mettent un coup de projecteur sur ces chefs qui inscrivent la cuisine française dans la modernité. Fidèle à sa tradition de découvreur de talents, Gault Millau met une fois encore l'accent sur de jeunes chefs qu'il faut absolument découvrir !

### [GREGORY COUTANCEAU EN QUELQUES MOTS](#)

Explorer tous les plaisirs de la table, voilà le rêve que Grégory Coutanceau a toujours souhaité nous faire partager.

Dans la famille Coutanceau, on a la passion du métier de restaurateur de père en fils... Richard Coutanceau, son père, avait pourtant bien tenté d'écarter ses enfants du métier. Mais Grégory, rattrapé par la passion familiale, renonce à ses études médicales pourtant bien entamées et choisit définitivement de porter la toque. Il n'hésitera pas à retrouver les bancs du lycée hôtelier de La Rochelle pour y passer en accéléré un bac pro avant d'enchaîner sur l'école de pâtisserie Lenôtre à Paris et de faire ses premières armes dans les cuisines d'Alain Ducasse dans la capitale d'abord, puis à Monaco. Mais l'envie de retourner travailler avec son père l'incite à rentrer à La Rochelle. L'histoire aurait pu s'arrêter là. Elle ne fait pourtant que commencer !

Non content d'avoir un nom connu à La Rochelle, Grégory entend se faire un prénom et, à 22 ans à peine, il ouvre son propre restaurant, **Les Flots**, où il va immédiatement jouer la carte de la gastronomie. Aux âmes bien nées... Il rachète ensuite l'ancienne annexe de son père qui deviendra Le Comptoir des Voyages avec une cuisine d'inspiration internationale puis il créera Le Comptoir du Sud en version plus méditerranéenne. Sa cuisine nous propose un joli voyage entre mer et terre. Si l'océan l'inspire dans le choix des poissons, la terre lui donne des envies de mariages insolites et sa cuisine est clairement personnelle et identitaire : « Bar de l'Atlantique marqué sur sa peau, poire du verger au jus de viande ; homard rôti à vif, pommes de terre à la truffe noire écrasée, fumet de homard au piment d'Espelette ».

Pour Gault Millau, ce jeune chef correspond parfaitement au concept « d'éthiqu'table » défendu par Patricia Alexandre : une cuisine de saison qui favorise les produits de sa région, des tarifs qui permettent aux clients de proximité de venir facilement, une cuisine qui a du goût, une personnalité et qui s'ouvre sur l'humain.

**LES FLOTS – 1 RUE DE LA CHAINE – 17000 LA ROCHELLE**



Chargée de communication Gault Millau: Lynda Ramdane

LRAMDANE@GAULTMILLAU.FR - Tél: 01 41 40 03 91