



L'ART D'OLIVIER ROELLINGER
EST DE COMBINER
LES ÉPICES
© B. TEILLET

OLIVIER ROELLINGER, L'ÉTOILÉ DES ÉPICES

Par Jean-François Coffin

« Je suis né dans une maison de chasseurs d'épices » explique Olivier Roellinger, célèbre cuisinier étoilé quand on lui demande le chemin parcouru pour arriver à cette spécialité dont il est devenu le magicien. Ce natif de Saint-Malo « où les épices sont dans les gênes des gens du pays » nous dévoile son histoire.

« Ma petite enfance a été bercée par ces aventures de pêcheurs, de marins », explique Olivier Roellinger en évoquant Cartier, Duguay-Trouin, Chateaubriand, ou Surcouf. Ce dernier a même joué enfant dans la maison natale d'Olivier, une malouinière datant de 1760 qui appartenait autrefois aux armateurs de la Compagnie des Indes.

Les parents d'Olivier aimaient les voyages et il était heureux de les voir revenir chargés de parfums d'épices,

épices dont le placard de la cuisine était rempli.

Tradition familiale également du côté de son grand-père qui a été le premier épicier en gros de Bretagne avant la 2e guerre mondiale, « à vendre du café grillé, des tablettes de chocolat et des pâtes Rivoire & Carret... »

« J'étais parfumé d'épices avant d'imaginer qu'un jour je serai cuisinier. J'y suis venu par défaut ».

— UNE PASSION QUI BASCULE —

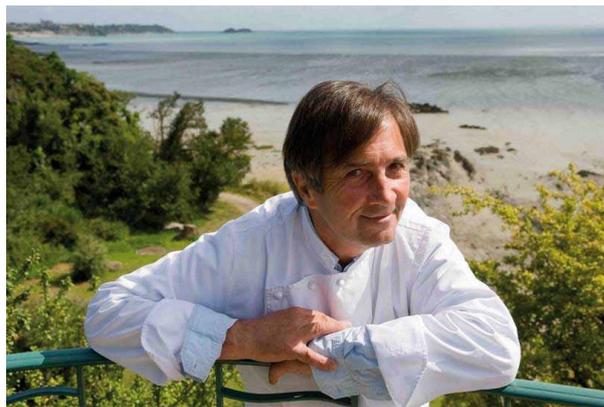
Olivier Roellinger voulait devenir ingénieur des arts et métiers pour assouvir sa passion du large et de la moto. Mais une grave agression survenue à l'âge de 21 ans, le laissant pour mort, lui fit changer de voie. « Je rencontrais alors les copains cultivateurs, maraîchers, pêcheurs et, le vendredi soir, je faisais la fête à la maison en fauteuil roulant ». Et, en allant dans la mesure de ses moyens aider

sa mère en cuisine, germe l'idée de se tourner vers la restauration. En avril 82, il ouvre une table d'hôte. « Mais comment faire en sorte que la cuisine s'inscrive dans un environnement naturel et culturel », s'interroge-t-il ? Naturel : il avait son réseau de fournisseurs de choux, de carottes, artichauts, primeurs, pommes, poissons, tourteaux et autres fruits de mer. Culturel : il était travaillé entre les croyances de l'arrière-pays celtique et l'aventure, l'ouverture sur le monde.

— RETOUR DES INDES —

« Le frère d'une amie, qui préparait une thèse sur la Compagnie des Indes à la fin du XVII^e siècle, me racontait le choc de découvrir d'autres cultures. Il avait établi la liste des 14 épices que l'on trouvait à Saint-Malo dont le poivre, la badiane d'Asie, le clou de girofle des Iles Moluques, le gingembre et la cannelle d'Inde, le cumin et la coriandre du Moyen-Orient, la vanille et le piment du Nouveau Monde. »

Olivier part de cette liste, « bidouille » et arrive à son premier mélange « Retour des Indes » qu'il associe aux choux d'un copain cultivateur et à un saint-pierre. Il opère sa magie en cuisinant navets, carottes des sables, asperges du pays en y introduisant des saveurs provenant d'écorces, de boutons floraux, de racines, de fleurs, de graines



AU TRAVERS DES ÉPICES, OLIVIER ROELLINGER VEUT RACONTER L'AVENTURE MARITIME © G. DE LAUBIER.

— LE SOLEIL DES AUTRES RIVAGES —

« Pourquoi a-t-on toujours voulu utiliser des épices que l'on n'a pas », s'interroge Olivier Roellinger sur cette question métaphysique sur laquelle se penchent les ethnologues et autres philosophes ? « Pour nous, les épices sont les aromates qui ne poussent pas dans nos contrées. Pour un Sri-lankais, le laurier est une épice ! Le phénomène est mondial : les épices sont des denrées qui ont le droit de circuler depuis des siècles ! » Et Olivier de citer les Égyptiens qui connaissaient le clou de girofle et la cannelle : on en a retrouvé dans les pyramides. Et de s'interroger sur

POTAGERS D'ICI ET D'AILLEURS

« Nos jardins sont des métis - explique Olivier Roellinger - Au potager, que ferions-nous sans les aubergines d'Inde, les courges et les tomates d'Amérique ? Cela nous a sauvés où ne poussaient que pois et fèves. »

Olivier possède trois potagers : celtique, traditionnel, grand champ dont les récoltes sont destinées au restaurant.

Outre les légumes traditionnels bretons comme les pommes de terre « syrtema », des artichauts, des choux, des échalotes grisailles et les fleurs utilisées pour le restaurant, on y trouve les plantes que l'on dit aromatiques, les « épices de France » comme le thym, la sarriette, le serpolet, le laurier, le romarin, le poivre de Cassis...

Si les épices sont des plantes que l'on ne pouvait pas cultiver dans nos potagers, aujourd'hui, certaines exotiques peuvent y être introduites. Olivier cultive ainsi fenouillette sauvage, nigelle, carvi, fenugrec, coriandre (le laisser monter en graines), poivre du Sichuan (« poivre chinois », de la famille des rutacées et non de celle du poivre), plants de curcuma, de gingembre « même si la récolte est compliquée, la plante est très belle ».

Et le tout cultivé dans le respect de l'environnement dont une grande partie en agriculture biologique (certifié Déméter).

la cuisine marocaine qui utilise le poivre d'Indonésie et la cannelle du Sri-Lanka qui ne poussent pas au Maroc. Au niveau de la gastronomie française, le cassoulet est un plat exotique, au regard de ses ingrédients. Le pot-au-feu est associé au bouquet garni: clou de girofle et grains de poivre avec persil, laurier, thym. « Les épices, c'est le soleil des autres rivages, avec sa note de mystère... »

— MÉLANGE AVANT TOUT —

Utiliser une épice isolée n'a aucun intérêt, à part le poivre. « Si l'on cuisine avec une seule épice, on va au massacre. Il faut toujours en associer plusieurs. Je suis étonné du volume de mes ventes d'épices brut alors que je propose des mélanges, évitant les distorsions de goût », s'inquiète Olivier qui, dans son activité d'aujourd'hui, propose des épices en ligne. « C'est comme le monde des parfums: on ne demande pas au parfumeur un ingrédient mais une composition. »

— DES ÉTOILES PESANTES —

Le restaurant de Bricourt, créé à Cancale par Olivier Roellinger, est arrivé au firmament avec trois étoiles au Michelin en 2006, étoiles qu'il a dédiées à la mer. Des problèmes de santé l'ont obligé à le fermer. En gardant toute son équipe, il a souhaité ouvrir la Table Le Coquillage « pour tendre vers une simplicité plus généreuse et joyeuse » (cf. l'encadré sur Les Maisons de Bricourt).

Il développe parallèlement son activité de commerce d'épices, avec une philosophie humanitaire et environnementale, travaillant avec des petits producteurs du monde entier, dans une dimension « commerce équitable ». « Nous touchons 12 000 petits producteurs qui nous fournissent plusieurs dizaines de tonnes livrées à Cancale. Les épices créent un trait d'union entre les hommes de la planète. »

Olivier a rebaptisé sa maison natale « La maison du voyageur », devenue l'atelier où il crée ses épices, tout en continuant à les faire découvrir, « pour faire danser et chanter la cuisine au quotidien. » Mais aussi pour poursuivre l'axe de sa vie: « raconter l'aventure maritime, notamment au travers des épices qui sont comme des trésors rapportés. » ■

LES MAISONS DE BRICOURT

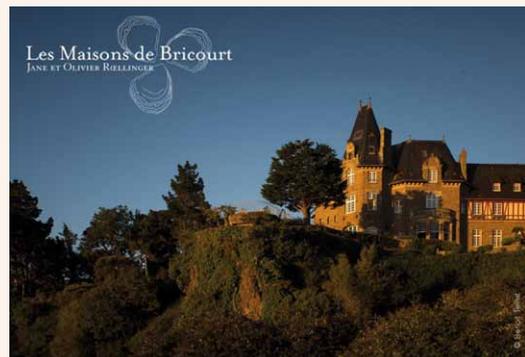
Olivier Roellinger, son épouse Jane et leur fils Hugo gèrent aujourd'hui plusieurs activités en Ille-et-Vilaine: restaurants, gîtes, école de cuisine... sous la dénomination « Les Maisons de Bricourt ». À Saint-Méloir-des-Ondes: Château Richeux & Restaurant Le Coquillage; à Cancale: Cottage Les Rimains, La Maison du Voyageur, La Maison de Gwenn, Grain de Vanille, Cuisine Corsaire.

Olivier Roellinger, c'est aussi une boutique d'épices en ligne.

<http://www.maisons-de-bricourt.com/>

<http://www.epices-roellinger.com/>

Tél.: 02 99 89 64 76



Les Conseils d'Olivier

« Les épices doivent être broyées ou moulues au plus près de leur utilisation. Je pense en priorité à la cannelle, à la muscade et au poivre.

Si vous réalisez vos propres mélanges, certaines épices sont meilleures après avoir été torréfiées comme le cumin, le carvi, le fenouil vert, la coriandre, le sésame.

Pour choisir son épice, la prendre la plus fraîche possible, de l'année ou de l'année précédente au plus tard. »