

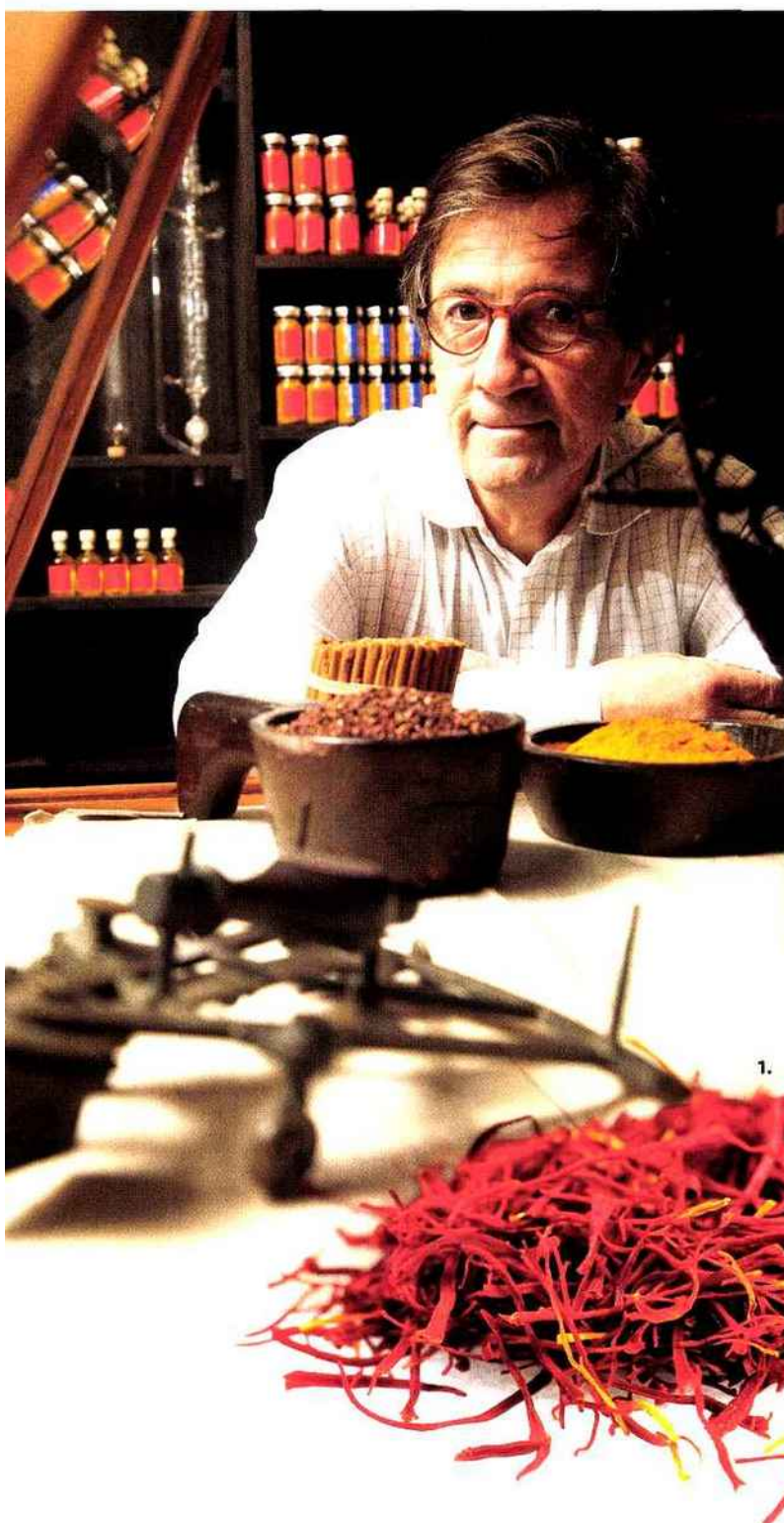


RENCONTRE

OLIVIER **ROELLINGER**

“Les épices nourrissent mon âme”

Ce grand chef est revenu à la vie et au bonheur grâce à la cuisine. En particulier grâce aux épices auxquelles il se consacre avec passion.



1. Olivier Roellinger dans sa boutique d'épices à Paris.
2. Safran 3. Anis étoilé.

de passage à Paris, le chef Olivier Roellinger nous accueille dans sa cave à vanilles, au sous-sol de sa boutique d'épices dont les murs sont imprégnés des effluves de poivre, cardamome, gingembre et de ces gousses venues des îles du bout du monde. Cuisinier au destin hors du commun, il nous raconte comment il a su pimenter sa vie et utiliser les épices pour la réenchanter.

Que représentent les épices pour vous ?

Physiologiquement, on ne peut pas vivre sans sel, mais on pourrait se passer de poivre, de cannelle, de muscade, de gingembre... Mettre des épices à table, c'est inviter l'Orient, l'étranger, l'inconnu. C'est se prouver à soi-même que l'on n'est pas seul. Si le sel est indispensable au corps, les épices le sont à l'âme. Les Egyptiens les utilisaient déjà il y a quatre mille ans. Avec les moyens de l'époque, ils allaient les chercher au bout du monde : la noix de muscade sur l'île Amboine en Indonésie, le clou de girofle sur les îles de la mer des Célèbes. Les épices forment une palette avec laquelle je compose. Elles font partie de mon histoire : elles étaient dans les murs de Saint-Malo dès le XVII^e siècle.

Quelle différence entre l'épice, l'aromate, le condiment ?

Le Larousse et le Robert se contredisent sur ces deux derniers termes. Pour moi, l'épice est l'aromate ou le condiment d'ailleurs. La feuille de laurier est un aromate en France et deviendrait une épice au Sri Lanka.

Si l'épice est une invitation au voyage, quel regard portez-vous sur la tendance « locavore » qui consiste à n'utiliser que des produits récoltés près de chez soi ?

L'idée de départ est vertueuse, car elle permet d'éviter que des gussés achètent des cerises du Chili en plein hiver. Mais je me méfie des dogmes. Je crois beaucoup aux mouvements de l'humanité et à la richesse de la rencontre et du métissage. Si les hommes avaient suivi ce dogme, le panier de la ménagère serait bien maigre. Que seraient nos marchés sans pommes de terre, maïs, tomates, courgettes, ananas, haricots, riz, poivres ?

Tous les arts – si on considère que la cuisine est un art mineur – ont été influencés par différentes cultures. Regardez la cuisine marocaine, elle est au bout du bout de la route des épices du monde islamique. Jamais la cannelle n'a poussé au Maroc et pourtant tous leurs mélanges en sont bourrés ! Et le piment, si présent dans la cuisine du Sud-Est asiatique, y est arrivé il y a moins de deux cent cinquante ans. On veut se priver de ça aujourd'hui ? La richesse et le patrimoine de l'humanité, c'est la diversité des cuisines – de la plus simple à la plus raffinée, de la plus traditionnelle à la plus créative – et des hospitalités. Une cuisine n'est pas figée. Elle est l'expression d'une époque.

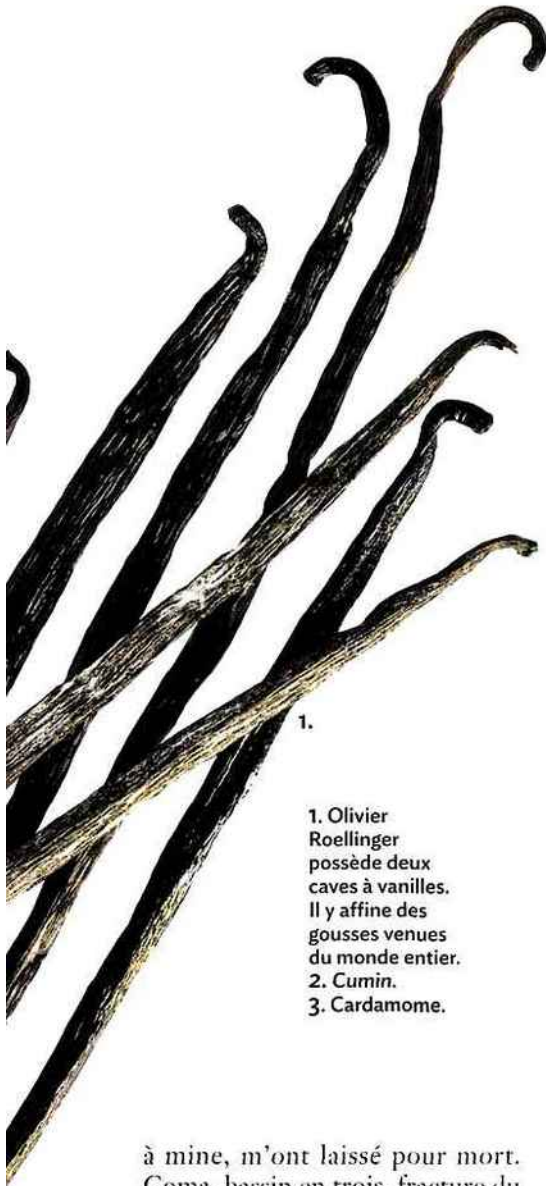
Comment votre désir de cuisiner est-il né ?

J'ai eu la chance de naître dans cette maison corsaire (*la Maison du voyageur à Cancale, ndlr*) où Surcouf a joué. Ma petite enfance a été bercée par des chants de marins, des histoires de cap-horniers. Fils de médecin, je suis issu de la bourgeoisie de province. Jusqu'à l'âge de 13 ans, je n'ai jamais dîné avec mes parents. Lorsqu'ils recevaient, je mangeais un œuf à la coque dans la cuisine, avec la bonne, sur un coin de table. A 13 ans, mon père, que je vénais comme un dieu, nous a abandon-



nés. Du jour au lendemain, il ne m'a plus dit bonjour. Je n'existais plus. C'est une des plus grandes douleurs de mon existence. Ma mère, qui ne travaillait pas, est tombée dans une profonde dépression. Je me suis élevé seul. C'est pour cela qu'à 16 ans, je me suis barré dans les pays de l'Est, à moto. J'étais trotskiste, maoïste, indépendantiste breton et rien ne m'arrêterait. Un voyou de la plage. Mais pour ne pas rendre ma mère malheureuse, je travaillais bien à l'école. C'était la seule chose qui lui faisait plaisir.

Sans doute parce que j'étais à la recherche d'une fratrie, je voulais absolument devenir ingénieur des Arts et Métiers, être *gadzarts*. Entre les épreuves écrites et orales, j'ai été victime d'une tentative d'homicide, je n'avais pas encore 21 ans. C'était en 1976. On a pensé que c'était lié à la drogue, à la politique... Non, c'était comme dans *Orange mécanique* : cinq gamins, à coup de barre



1. Olivier Roellinger possède deux caves à vanilles. Il y affine des gousses venues du monde entier.
2. Cumin.
3. Cardamome.

à mine, m'ont laissé pour mort. Coma, bassin en trois, fracture du crâne, les jambes tenues par un tendon et un bout de chair. Quand je me suis réveillé, on m'a dit que je ne remarquerai jamais. Ça a duré plus de deux ans. Puis j'ai remarqué. Je me suis promis de ne jamais grandir, de garder, serrée au creux de ma paume, la main de l'enfant que j'avais été. J'ai mûri en accéléré, j'étais devenu un jeune vieux sage, goûtant chaque instant de la vie.

Pendant ma convalescence, ma mère s'est remise à cuisiner. Mes copains d'enfance cultivateurs, ostréiculteurs ou cultivateurs m'apportaient des patates, du beurre, des

huîtres, des moules, des bars, des soles, des maquereaux... Et mes copains étudiants, des bouteilles. La vie est revenue dans la maison. Malgré les difficultés financières, ma mère s'est battue pour la garder afin de m'éviter un nouveau traumatisme. J'ai repris mes études, mais je m'ennuyais : j'avais déjà vécu tellement de choses... Et j'ai rencontré Jane, qui allait devenir ma femme et terminait pharma à Nantes. Au même moment, ma mère a failli vendre la maison. Je ne pouvais pas m'y résoudre. J'avais besoin de raconter le bonheur de vivre dans cette maison, raconter une histoire à travers cette cuisine. Et j'ai sauvé la maison.

Aviez-vous déjà appris à cuisiner à l'époque ?

Non, je n'avais toujours pas touché une casserole ! A 24 ans, j'ai passé un CAP de cuisine en six mois, à Rennes. On l'a plus fêté que la thèse de Jane ! On a ouvert une table d'hôtes, pas un restaurant. Jamais on n'aurait imaginé que cela nous emmène là où nous sommes arrivés (*le restaurant d'Olivier Roellinger a obtenu trois étoiles au guide Michelin, ndlr*). Un ami qui faisait une thèse sur la Compagnie des mers du Sud m'a donné une liste de 14 épices arrivées à Saint-Malo. Certaines venaient d'Extrême-



Orient comme le poivre du Sichuan, d'autres des Célèbes comme le girofle et la noix de muscade, d'autres encore d'Inde comme la cardamome, le gingembre, ou du Nouveau Monde comme le piment et la vanille... Avec ces 14 épices, un saint-pierre pêché par un copain et un chou, j'ai raconté l'histoire de mon pays. C'est comme cela qu'est né le « saint-pierre, retour des Indes », mon premier plat signature en 1982. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR
BORIS CORIDIAN



OÙ TROUVER LES ÉPICES ROELLINGER ?

- **A Cancale :**
1 rue Duguesclin.
Tél. : 02 23 15 13 91.
- **A Saint-Malo :**
12, rue Saint-Vincent.
Tél. : 06 18 80 44 10.
- **A Paris :**
51, rue Sainte-Anne, 2^e.
Tél. : 01 42 60 46 88.
- **Sur Internet :**
www.epices-roellinger.com