



LA FOLIE DES ÉPICES OLIVIER ROELLINGER, CHEF

« L'histoire que j'essaie de raconter depuis vingt ans, c'est toujours la même : les sortilèges de la baie du Mont-Saint-Michel, les croyances de l'arrière-pays celtique et le marchepied de l'aventure qu'est la ligne d'horizon devant Saint-Malo. Et pour traduire tout cela, cette obsession de partir pour mieux revenir, j'ai utilisé les épices », raconte avec malice Olivier Roellinger depuis sa caverne du centre de Paris, dont les murs sont imprégnés des essences de poivre, de cannelle, de gingembre et de vanille, ses gousses de préférence. Le cuisinier, tel un chat, possède plusieurs vies. À 59 ans, il en a déjà consommé quelques-unes, à travers une existence au destin sinusoïdal. D'une chambre d'hôpital aux trois étoiles, il a tout connu, mais reste persuadé que le meilleur est encore à venir. Le Breton, qui n'a jamais quitté la maison familiale de Cancale, irradie et transmet son goût de la vie à travers les saveurs venues d'ailleurs. Avant lui, les épices étaient sagement exotiques. Elles sont devenues un appel du large, comme son plat, le saint-pierre « retour des Indes » le laisse entendre. Récemment nommé vice-président de l'association internationale des Relais & Châteaux, son prochain défi sera d'offrir à la planète une vision moderne et vertueuse des goûts. L'appel du large, encore et toujours. *B.C.*