



L'Époque

OLIVIER ROELLINGER, sa femme, Jane, et leur fils, Hugo, ont ouvert la FERME DU VENT en juillet. Une pierre de plus à leurs Maisons de Bricourt, et un nouveau chapitre au récit de leur amour pour la Bretagne.

Par Pierrick Jégu. Photos : Jérôme Galland pour L'Express Styles.

Nouvelle escale à CANCALE





Il adore boucler ses valises d'explorateur pour aller à la rencontre de producteurs d'épices aux quatre coins du monde, mais, comme tous les Bretons voyageurs, il entretient un lien indéfectible avec son port d'attache. Olivier Roellinger et Cancale, Cancale et Olivier Roellinger, le « couple » s'est formé en 1955, à la naissance de celui-ci. La baie et sa géométrie ostréicole, les quais du port de la Houle, l'estran qui se remplit puis se découvre, les incroyables nuances de couleurs qui font parfois se confondre ciel et mer, la silhouette du Mont-Saint-Michel qui se dessine avec plus ou moins de netteté... Olivier Roellinger a ces images imprimées dans l'œil depuis qu'il est môme, et le pouls réglé sur le rythme des marées. S'il existe des humains hors-sol, lui a des racines qui plongent au plus profond des entrailles de ce coin d'Armorique. Ce jardin-là aurait pu rester secret, décor unique d'un journal intime jalousement conservé dans le double fond d'une vieille armoire bretonne. Lui a choisi d'en ouvrir les portes en très grand, pour communiquer sa passion pour les grandes épopées maritimes et son goût pour les horizons lointains.

Olivier Roellinger est devenu chef, « cuisinier corsaire », même, comme on a pu le surnommer. A ce propos, son fameux saint-pierre Retour des Indes laissera une jolie trace. De ce plat fondateur, il a dit : « J'ai créé Retour des Indes, ma première poudre d'épices, pour raconter cette Bretagne traversée d'histoires lointaines. Je l'ai ensuite associée au saint-pierre et au chou, qui pousse dans les champs qui vont vers la mer, j'ai ajouté une compote de pomme, un peu de mangue, et tout était là... Je voulais une cuisine écrite comme un grand roman d'aventures et, eula, les épices me le permettaient. » Quand, à la fin de 2008, il annonce la fermeture de son resto triplement étoilé,



À la tête d'un petit EMPIRE, la famille ROELLINGER au complet. De g. à dr., Hugo le fils, ancien marin, désormais à la tête de la Ferme du vent, Jane et Olivier.

certains peuvent croire que, las du coup de feu et fatigué par des années de bons et géniaux services, il s'offre, la cinquantaine bien sonnée, une retraite anticipée. Mais l'imaginer alanguiné sur un banc à regarder naviguer la bisquine est mal connaître le bonhomme. Car Roellinger ne se résume pas à un menu, à une toque et à de très hauts galons de chef : il a mille choses à transmettre, mille aventures à conter, et pas uniquement dans l'assiette. Il n'est d'ailleurs pas tout seul à les dire. Avec sa femme, Jane, et leur fils, Hugo, il tient toujours la barre des Maisons de Bricourt, nom générique pour différents lieux situés dans Cancale et ses alentours : les Gites



marins, dont Bernique et Bigorneau; les Rimains, merveilleux repaire de quatre chambres en surplomb de la baie; Grain de vanille, la boutique sucrée dans le centre de Cancale; la Maison du voyageur, malouinière de famille consacrée aux épices; l'école la Cuisine corsaire et le Château Richeux. A quelques minutes de marche de celui-ci, ils ont, en juillet, inauguré une nouvelle adresse. Au lieu-dit Langavant se dresse désormais la Ferme du vent, leur dernière et sublime création. « C'est vraiment Jane et Hugo qui ont pensé beaucoup de choses, en collaboration et – et en confrontation – avec l'architecte Christophe Bachmann », note Olivier. On se doute qu'il a mis son grain de sel dans l'affaire...

Imaginez un large champ descendant en pente douce vers la baie, et cette vue superbe, avec le Mont-Saint-Michel en point de mire. Il a fallu quelques années pour acheter le terrain, une longère et le reste du vieux bâti fermier présent sur la propriété. Acquérir l'endroit pour le protéger, en profiter pour augmenter la capacité agricole de Richeux, notamment en agrandissant le potager, mais surtout y inventer un hébergement très singulier. Une fois encore, les Roellinger ont épousé la géographie locale, posé leur empreinte sans brutaliser la nature environnante : « Je crois beaucoup aux fées, j'ai un dialogue avec elles. Ici, c'est chez elles et on ne doit rien abîmer. Ce que l'on fait, on doit l'intégrer », explique Olivier. Quelques murs ont été restaurés, d'autres, à la maçonnerie un peu grossière, carrément démontés et remontés pierre par pierre.

A l'extérieur, quelques jolies plates-bandes végétales, d'anciens pieux de bouchots plantés comme des banderilles, un puits viking et, pièce maîtresse rêvée par Olivier Roellinger et réalisée par Jean Lautrey, une incroyable horloge lunaire à marée qui semble donner le la de ce hameau empreint de sérénité. Reste à pousser la porte de ces anciens corps de ferme. A l'intérieur, cinq « kleds » (du breton, « abrités du vent ») ont été aménagés avec un goût acéré mêlant la sensualité de la pierre et du bois brut, le tempérament celtique, l'épure japonaise et la naturalité scandinave. Mertansia, ses airs de grenier, sa terrasse couverte, son lit clos pour enfant et son poêle à bois; Silène, avec

Imaginez un large champ descendant en PENTE DOUCE vers la baie, et cette VUE superbe avec le MONT-SAINT-MICHEL en point de mire



Un hébergement très singulier : d'anciens corps de ferme abritant des KLEDS – « abrités du vent », en breton – dans des matériaux bruts.

son salon, ses deux baignoires face à la mer et sa grande cheminée... Des lieux bourrés de charme, d'une quiétude absolue, d'un grand confort et d'un humble raffinement, à mille lieues de la lourdeur, du bling, du précieux et parfois du ridicule des suites de palace. L'idée, ici, est de redonner une tranquillité aux visiteurs de passage, donc de les couper du monde, de leur faire oublier la télé et Internet au profit d'une connexion autrement plus profonde à eux-mêmes et à un paysage qui change à chaque minute ou presque.

Ni hôtel, ni gîte, ni chambre d'hôte, la Ferme du vent casse les codes et refuse les normes... Oubliez, par exemple, la demi-pension, le repas à heure fixe souvent vécu comme une contrainte, la nécessité de se faire beau comme si on allait s'asseoir à la table du capitaine d'un paquebot de croisière. Les Roellinger ont eu l'idée lumineuse de proposer le dîner dans les kleds : sur une carte baptisée « Au goût du vent », les clients choisissent leur menu du soir dont les plats sont déposés, à l'heure dite, dans la cuisine privative de chaque gîte, par ailleurs équipée d'une petite cave à vins bio. Le grand luxe est là, dans cette célébration de l'intimité, dans cette liberté donnée de manger à l'heure et au rythme que l'on souhaite, au salon ou en terrasse, en tenue de soirée ou en peignoir. Non pas pour picorer quelques miettes apéritives, mais pour se régaler de moules Morisseau aux parfums du Siam ou d'un turbot en plat de terre aux poivres des Mondes, petites pommes de terre et échalotes grises du « champ du vent ».



Ci-dessus, un bassin, en partie extérieur, pour se RELAXER et profiter des remous tout en jouissant de la vue sur le littoral.

La sobriété de l'aménagement des *kléuds* : du BOIS et de grosses PIERRES apparentes pour une ambiance rustico-chic.



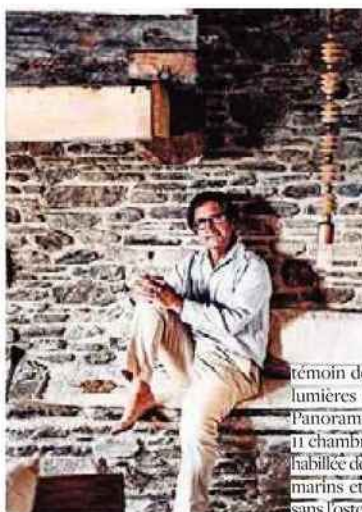


« Avec Jane, on a toujours essayé de créer des endroits qu'on voudrait trouver ailleurs... Je pense qu'aujourd'hui les gens aspirent à autre chose qu'à une chambre avec salle de bains », estime Olivier Roellinger. Mission très accomplie à la Ferme du vent, qui prend aussi une dimension « bien-être », avec les magnifiques Bains celtiques. On y accède par une pièce où trônent une cheminée à trois feux et des côtes de baléine découvertes en baie de Saint-Brieuc.

Une porte plus loin, immersion totale dans un univers apaisant, minéral, poétique et lumineux : un sauna baptisé l'Abri à bois, un hammam appelé la Grotte, et un bassin merveilleux – en partie extérieur – pour se détendre entre ciel et mer, soumettre son corps à quelques remous salvateurs ou, contemplatif, laisser s'échapper son regard jusque vers le chevet du Mont-Saint-Michel. On s'évade, on se retrouve et, dans la Maison de Gwenn, juste voisine, on reprend pied grâce aux mains expertes de Gwenn Libouban, réflexologue hors pair.

Pour finir de dessiner ce cercle vertueux, les Roellinger sont même allés jusqu'à inventer une gamme de produits de soin, les Bains celtiques. Avec le concours précieux de Fabienne Bresdin, cosmétologue, fondatrice du laboratoire Ocalys, ils ont, par exemple, mis au point un savon exfoliant de nacre et d'épices, composé de poivre indien, de fenouil, de cannelle, de poudre de coquilles d'huîtres et d'argiles marines, ou encore une eau de soin pour le visage baptisée Brume celtique, harmonie de safran et coriandre, fleurs d'ajoncs et eau de Molène isotonique. Qu'il soit cosmétique ou culinaire, le mariage des épices exotiques et du terroir breton, végétal ou marin, reste décidément l'une des sources d'inspiration favorites de la famille.

Olivier, Jane et désormais Hugo partagent le même univers et un immense plaisir de recevoir. Assistés par un fidèle équipage – « essentiel, puisque ce sont eux les acteurs qui jouent la pièce tous les jours », dit Olivier –, ils le cultivent dans tous les recoins de leurs Maisons de Bricourt. Notamment au Château Richeux, grande villa des années 1920, qui fut la maison de vacances de Léon Blum. Acquisée en 1991, cette fière sentinelle se dresse au-dessus de la grève,



Olivier Roellinger, l'ancien CHEF CORSAIRE, s'est reconverti en HÔTELIER.

témoin de marées spectaculaires et de lumières terre-mer presque oniriques. Panorama bluffant. La bâtisse abrite 11 chambres et une table, le Coquillage, habillée de boiseries sombres, de tableaux marins et de nappages blancs. Le chic sans l'ostentation, l'élégance dans la simplicité, le service pro mais sans manières, et une cuisine dans le même esprit qui fait se rencontrer l'ici et l'ailleurs avec beaucoup de justesse, de tact et de délicatesse : huîtres aux aromates, herbes et épices – salicorne, sarrasin, nori et poivre « à la mode de Paris » – ou ormeau des abers bretons, poivre noir de Ceylan et algues malouines. Sur le parquet qui craque circule aussi la « roulante des gourmandises » et ses desserts pas raménards mais assez diaboliques, comme le Paris-Caneale, réinterprétation habile du paris-brest...

Un petit tour au jardin ? La flânerie mène au four à pain, au fumeur à poissons, au potager celtique, au conservatoire à pommes, certifié Demeter, comme le reste. Petit coucou aux ânes et là, de l'autre côté de la haie, on tombe sur un pré parcouru par d'impressionnantes vaches écossaises, poils longs et cornes saillantes, avant, sur la hauteur, d'apercevoir quelques pans des nobles murs de la Ferme du vent.

L'œuvre des Roellinger s'enrichit et se renouvelle. Et risque bien de se perpétuer puisque Hugo, 28 ans aujourd'hui, est rentré au bercail sans volonté aucune de tuer ni le père ni la mère. Gamin attiré par le grand large, il est d'abord parti loin, marin au long cours sur toutes les mers du globe : « J'ai navigué pendant quatre ans, j'ai eu le temps de réfléchir et de me rendre compte que je préférais revenir aux Maisons de Bricourt plutôt que de piloter un porte-conteneurs », confie-t-il. Il partage aujourd'hui les cuisines du Coquillage avec Jérôme Aumont et, avec ses parents, une sensibilité fine et une foule de rêves à accomplir. ■

NOS ADRESSES Caneale

Y ALLER
En train, A/R Paris-Saint-Malo, à partir de 110 €, puis rejoindre le site de Langavant à 14 kilomètres. Office de tourisme de Bretagne : www.tourismebretagne.com

LA FERME DU VENT
La nuit en kled, 275, 400 et 465 €, petit déjeuner breton compris.
CHÂTEAU RICHEUX
La nuit de 195 à 335 €.
LE COQUILLAGE
Menus à 35 € (le midi en semaine), 68, 81 et 139 €.
www.maisons-de-bricourt.com

L'ADRESSE MICHELIN

Breizh Café
L'adresse incontournable sur le port de Caneale. Au rez-de-chaussée, une crêperie et, à l'étage, la table gastronomique du chef japonais Raphaël-Fumio Kudaka. 7, quai Thomas, 02-99-89-61-76. Menus de 38 à 135 €.



Guide vert Bretagne du Nord, 14,90 €.



Une PÊCHE DU JOUR préparée dans les cuisines du restaurant gastronomique Le Coquillage.



LANGOUSTINES aux deux mayonnaises - piments et algues - et SAINT-PIERRE dans sa nage au safran de Bretagne et curcuma des Indes. Savoureux.



Chaque gîte possède sa CUISINE PRIVATIVE où sont déposés, à l'heure dite, les MENUS du soir CHOISIS par les clients.

