



Cancale

Cancale

Hugo Roellinger à la barre des Maisons de Bricourt

Le fils de Jane et du chef étoilé Olivier Roellinger poursuit l'histoire familiale. Marin devenu cuisinier, il a pris, cette année, la tête du groupe, où travaillent 90 personnes.

Portrait

« J'ai grandi ici, mais j'ai toujours eu envie de voir ce qu'il y avait derrière l'horizon. » Il se dégage, d'Hugo Roellinger, une assurance tranquille. Après avoir été marin, le jeune homme de 28 ans a rejoint les Maisons de Bricourt, l'entreprise construite, pierre par pierre, par ses parents.

Cette année, il est devenu directeur général du groupe, qui comprend le château Richeux et son restaurant étoilé Le Coquillage, les gîtes marins, les boutiques d'épices. Mais aussi, la Ferme du vent, un lieu destiné au bien-être, qui vient d'ouvrir ses portes. Il a en main le destin de 90 salariés. Pas de quoi l'effrayer. Son objectif est de continuer à faire vivre l'entreprise et l'économie locale, les producteurs et les pêcheurs de saint-jacques ou d'ormeaux. « Ce qui fait une région, ce sont les gens qui y vivent. Il faut les protéger. »

Une vie sur l'eau

Hugo Roellinger a un parcours atypique. Il voulait vivre sur l'eau, « connaître les ambiances d'escale, de port et les tempêtes. » Après une scolarité au lycée des Rimaux, à Cancale, il passe un diplôme d'officier de la marine marchande, au Havre.

Il embarque sur des navires affrétés par Ifremer, navigue pour la Brittany Ferries et sur des câbliers. « Sur l'eau, on a tout le temps de se poser des questions. Cancale et la Bretagne me manquaient. » Il avoue, tout de même, qu'en partant, « je savais que je reviendrais, mais je voulais bâtir ma propre expérience ».



Hugo Roellinger officie dans les cuisines du restaurant étoilé Le Coquillage, à Saint-Méloir-des-Ondes.

Hugo Roellinger dit avoir été bercé par la passion de ses parents, à construire les Maisons de Bricourt. Ces derniers ne l'ont jamais poussé à reprendre l'entreprise. « Le changement de cap était déjà fait dans ma tête. Mais j'avais du mal à leur dire. »

À 24 ans, il leur annonce ses intentions. « Mon père est tombé des nues ! C'était le jour de son anniversaire. Il m'a mis en garde sur les difficultés du métier. » Tout s'enchaîne alors très vite. Hugo passe un CAP de cuisine en trois mois, à la célèbre école Ferrandi, à Paris. Puis, il parfait son apprentissage chez des chefs étoilés, comme Michel Bras, Michel

Troisgros, à Roanne (Loire), ou Pierre Gagnaire. Il complète sa formation en pâtisserie chez Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains (Landes).

Au bout d'un an et demi, il s'envole pour le Canada, où il va perfectionner son anglais et sa cuisine. Puis, c'est le retour à Cancale. « J'étais heureux de revenir. J'avais envie de cuisiner la Bretagne. » Hugo Roellinger a vécu son enfance aux Maisons de Bricourt, l'ex-trois étoiles, avec sa sœur. « Notre terrain de jeu, c'était la salle du restaurant. »

Gault et Millau

Le marin, devenu cuisinier, a le palais affûté. « J'ai toujours eu la chance

de manger de beaux poissons et d'excellents légumes. Ma mère cuisine très bien. » Au restaurant étoilé Le Coquillage, à Saint-Méloir, il a occupé tous les postes. Aujourd'hui, il travaille aux côtés de son père et du chef Jérôme Aumont. « J'ai amené une touche plus iodée, les goûts du fond de la mer et des abysses. »

Le jeune chef s'attachera à maintenir les relations avec les petits producteurs, et continuera à les payer au prix juste pour « faire vivre l'économie locale ». Il vient d'ailleurs d'être distingué par le Gault et Millau, avec le prix Terroir d'exception.

Isabelle LÊ.