



LE DIMANCHE IDÉAL DE...



OLIVIER ROELLINGER

Chef cuisinier et flibustier des épices, il a fait de Cancale son port d'attache. Y compris pour ses prochains combats qui ne lui laissent plus guère de repos dominical.

Recettes ou aux fourneaux ?

C'est un temps paradoxal en cuisine. C'est en effet un jour sans marché, sans fournisseurs. On est seul avec l'équipage et rien ne vient perturber le travail. Le service du dimanche midi est d'ailleurs un moment que j'ai toujours apprécié : on reçoit souvent une clientèle locale, en famille – des grands-parents aux petits enfants –, venant souvent célébrer ensemble un moment. A contrario, le dimanche soir est un moment

intime en salle : il faut la faire « *swinguer* » pour qu'elle ne plonge pas dans le spleen. C'est ce que viennent chercher ceux qui réservent ce soir-là, souvent à deux. Ils viennent chasser le blues.

Des rites du dimanche ?

Avant que je passe le relais à mon fils Hugo, lorsque j'étais aux fourneaux, entre les services et les moments d'élaboration de nouvelles recettes, il me restait peu de temps. Il y a un rite

pourtant que nous n'avons jamais sacrifié avec mon épouse c'est le thé du dimanche à 17 heures. Un moment de partage et de respiration dans l'intimité.

Terre ou mer ?

J'aime la mer, naturellement, et je pars en bateau dès que je peux. Mais j'ai une vraie affection pour la lisière. Ainsi à Cancale, je ne résiste pas au plaisir d'emprunter le chemin des douaniers, tôt le matin quand il est désert. Longeant la falaise, il correspond à mon besoin permanent de me ressourcer grâce à la respiration céleste et à l'énergie de la baie du Mont-Saint-Michel et de ses fées. Car oui, je crois aux fées, et la Vierge Marie en est une ! D'ailleurs, si Dieu existe, il ne peut être qu'une femme !

Paris ou Cancale ?

Depuis des années, je suis sollicité pour ouvrir une adresse dans la capitale. D'une certaine manière, c'est fait avec notre boutique d'épices. Mais je ne pense pas à un restaurant : tout se joue à Cancale, entre nos différentes adresses des *Maisons de Bricourt*, dont la dernière, la *Ferme du Vent*, avec ses bains celtiques et la nouvelle gamme de soins aux principes actifs marins. Finalement, mon Paris-Cancale préféré est la variation autour du Paris-Brest que nous avons créé et qui est devenu un de nos classiques.

Œuf à la coque ou petits plats ?

Seul, je suis incapable de cuisiner : il me faut mille choses, une brigade... J'ai la chance d'être marié avec une femme qui est une soliste de la cuisine : Jane sait faire bon avec rien. Au point que, lorsqu'elle s'absente, elle me prépare des petits plats à l'avance. Seul, je me contenterais d'un œuf à la coque...

Pause ou réflexion ?

Les deux sans doute. La pause est aujourd'hui plus fréquente qu'auparavant. Et la réflexion est permanente ! La cuisine est au carrefour de tous les enjeux sociaux, environnementaux, culturels et économiques. Le cuisinier est au cœur de la cité et ne peut se soustraire à ses responsabilités : c'est au cœur de mon engagement, qu'il s'agisse du commerce équitable des épices, de la conservation de l'écosystème marin et des ressources halieutiques. Au sein de Relais & Châteaux, nous avons initié une charte de protection des espèces en danger, que nous ne cuisinons pas. Je lance aussi un cri d'alerte avec nombre de mes confrères contre les risques de l'agrochimie et la menace qu'elle fait peser sur la qualité et l'existence même des producteurs : le combat est engagé.

Propos recueillis par Gilles Denis

Photographe : Marion Gambin

www.maisons-de-bricourt.com