

■ L E S A M I S D E ■

l'École de Paris

du management 

<http://www.ecole.org>

Séminaire Création

organisé avec le soutien de la direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services (ministère de l'Industrie) et du ministère de la Culture et grâce aux parrains de l'École de Paris

Algoé²

ANRT

CEA

Chaire "management de l'innovation"

de l'École polytechnique

Chambre de Commerce

et d'Industrie de Paris

CNES

Conseil Supérieur de l'Ordre

des Experts Comptables

Crédit Agricole SA

Danone

EADS

Erdyn

ESCP Europe

ESSILOR

Fondation Charles Léopold Mayer

pour le Progrès de l'Homme

Fondation Crédit Coopératif

Groupe ESSEC

HR VALLEY²

HRA Pharma

IDRH

IdVectoR¹

Institut de l'entreprise

La Fabrique de l'industrie

La Poste

Lafarge

Mairie de Paris

MINES ParisTech

Ministère de la Culture

Ministère du Redressement productif,

direction générale de la compétitivité,

de l'industrie et des services

NEOMA Business School

OCP SA

Orange

PSA Peugeot Citroën

Saint-Gobain

SNCF

Thales

Total

UIMM

Ylios

¹ pour le séminaire
Ressources technologiques et innovation

² pour le séminaire Vie des affaires

(Liste au 1^{er} mars 2014)

L'ORCHESTRE D'OLIVIER ROELLINGER

par

Olivier ROELLINGER

Chef cuisinier fondateur d'Épices Roellinger

Séance du 10 décembre 2013

Compte rendu rédigé par Sophie Jacolin

En bref

Dans le cercle des cuisiniers ayant obtenu trois étoiles, l'histoire d'Olivier Roellinger a quelque chose de singulier. Non pas parce qu'il a fermé son restaurant quelques années seulement après avoir été consacré par le *Guide Michelin*. Ni par une organisation fondée sur l'exigence de la fraîcheur des produits. Ni même parce qu'il avoue être incapable de préparer une omelette baveuse. Mais parce que son parcours s'est construit à partir d'un désir d'expression, préexistant à tout contact avec la gastronomie, et a consisté à rassembler les ressources nécessaires pour raconter ce qu'il avait en lui. Ces ressources, ce sont certes des techniques, trouvées dans une formation tardive de cuisinier, mais ce sont plus encore un imaginaire de voyages lointains, un dialogue permanent avec les agriculteurs, les mareyeurs ou les pêcheurs locaux, l'exploration de l'histoire des épices... autant d'instruments d'un orchestre qui interprète une partition intime.

*L'Association des Amis de l'École de Paris du management organise des débats et en diffuse des comptes rendus ; les idées restant de la seule responsabilité de leurs auteurs.
Elle peut également diffuser les commentaires que suscitent ces documents.*

EXPOSÉ d'Olivier ROELLINGER

J'évoquerai moins, ici, ma vie en cuisine que l'élan qui m'a poussé à traduire dans mes plats l'imaginaire qui me hante et qui puise ses racines dans ma terre natale, celle de la baie du mont Saint-Michel. Je ne saurais le faire sans retracer un parcours intime.

Une enfance : ruptures et promesses

J'ai eu la chance de naître devant la mer, à Cancale. bercée par les chants de marins, mon enfance s'est déroulée dans une malouinière, ces maisons qu'ont bâties des pêcheurs à la morue ayant fait fortune après avoir reçu mandat du roi d'armer leur bateau pour combattre, comme corsaires, les navires ennemis. Surcouf lui-même avait joué enfant dans ma maison natale, le Domaine de Bricourt. Qui sait s'il n'y avait pas caché le trésor qu'il aurait rapporté de ses périples ? Je me suis refusé à le rechercher. Qu'en ferais-je ? Si je le découvrais, mon rêve s'effondrerait. Or, mon trésor, c'est justement de rêver.

Ma famille n'est pas originaire de Cancale. Alsacien, ingénieur, mon grand-père était le bras droit de Jules-Victor Schlumberger, à la tête d'une entreprise de tissage mécanique. Engagé dans l'armée allemande pendant la première guerre mondiale, il s'est échappé devant les côtes anglaises puis a été emprisonné deux ans outre-Manche : avec un accent aux telles sonorités allemandes, on ne pouvait croire qu'il fût français. Pour préserver ses fils de ces ambiguïtés, il les a enjoins de terminer leurs études le plus loin possible de la frontière. C'est donc à Rennes que mon père a obtenu son titre de médecin et épousé la fille d'un épicier en gros, descendant de Jean Chouan.

La génération de mes parents, après avoir connu la guerre dans son adolescence, s'est étourdie dans la fête. Jeune docteur, mon père gagnait beaucoup et dépensait tout en cabriolets, en réceptions, en voyages à l'autre bout du monde. Je n'ai aucun souvenir de dîner avec mes parents : soit ils recevaient, soit ils sortaient. C'était, quoi qu'il en soit, un monde enchanté. J'ai grandi entouré d'une bande d'amis, enfants de cultivateurs, d'ostréiculteurs, de pêcheurs et de marins qui parcouraient le monde. Les hommes étaient toujours en mer, tandis que les femmes, à terre, exploitaient les huîtres. Quand les marins étaient de retour, une question s'imposait : « *Tu rembarques quand ?* » La perspective de l'ailleurs était toujours présente.

À deux ans et demi, je me suis fait dévorer une partie du visage par un berger allemand, d'où j'ai retiré le surnom de "gueule cassée". Ce fut un premier choc, dont je n'ai toutefois qu'un souvenir vague. Une deuxième cassure m'a bouleversé à l'âge de treize ans : mon père – mon dieu – quitte la maison, abandonne sa famille, rompt toute relation. Il continue néanmoins à exercer sa profession dans une aile du domaine, qui abritera plus tard mes cuisines. Ma mère tombe en dépression, et je me retrouve livré à moi-même. Chose inimaginable jusqu'alors, je fais l'expérience du manque d'argent. Je deviens un peu voyou, prends des risques fous en mer, me fais indépendantiste breton puis trotskiste maoïste, pars en mobylette dans les pays de l'Est, finis dans une prison polonaise pour propagande anticommuniste... J'ai beau multiplier les bêtises, je reste bon élève pour satisfaire ma mère. Me voilà en Maths sup à Rennes.

J'ai alors deux passions, les voyages et la compétition à moto et à la voile. Je pratique la course au large ; le monde des navigateurs est comme une seconde famille. Je rêve aussi de devenir ingénieur pour intégrer l'écurie Yamaha et faire le Continental Circus autour du monde. Pour cela, je vise les Arts et Métiers, qui m'attirent surtout pour la fratrie des Gadzarts. Je passe aussi le concours des Mines et suis reçu à Douai et Alès.

Tout bascule quand en 1976, entre l'écrit et l'oral du concours des Arts et Métiers, je suis victime d'une tentative d'homicide, acte de violence gratuit : cinq agresseurs me passent à

tabac à coups de barre à mine dans les murs de Saint-Malo. Je tombe dans le coma, je ne suis plus que fracture, mais on parvient à me sauver. Je passe près de deux ans à l'hôpital, ignorant si je pourrai un jour remarcher.

Dans cette deuxième vie qui m'est offerte, je me fais deux promesses : ne jamais devenir vraiment adulte, et faire de l'existence un jeu. Durant ma longue convalescence, plus de trois ans, ma maison recommence à revivre : mes amis d'enfance, devenus à leur tour maraîchers, mareyeurs, cultivateurs ou ostréiculteurs, m'apportent des victuailles pour me faire reprendre goût à la vie. Mes amis étudiants, eux, fournissent les bouteilles. Tous les week-ends, nous faisons la fête, improvisons entre nous une table d'hôtes. Je finis par remonter sur un bateau et réapprends à marcher à bord, en faisant le tour de l'Irlande.

Le goût de l'imaginaire

Durant toute cette époque, je me passionne pour l'histoire de l'aventure maritime. Je suis fasciné de voir combien la Bretagne était ouverte sur le monde au XVIII^e siècle. Les plantes du Nouveau Monde et de l'Orient arrivaient jusqu'à Nantes où elles étaient traitées pour la pharmacopée, quand elles ne rejoignaient pas le potager du roi.

Apparition d'une vocation

Ma convalescence est une période de remise en question. Je ne suis guère tenté de reprendre des études scientifiques que j'ai trouvées assez froides, dénuées de sensualité et de sentiment. J'ai surtout envie de dire le bonheur de vivre près de la mer. Or, n'étant ni musicien, ni peintre, ni écrivain, je n'ai rien pour l'exprimer. Je m'étais promis de faire la course au large, mais les amarres se resserrent autour de moi : je rencontre la femme de ma vie, Jane, et j'apprends que ma mère va devoir vendre notre domaine. Je ne peux pas partir et laisser derrière moi une mère, une femme, une maison, une coquille.

Mon bonheur est finalement dans ce lieu, dans la convivialité qui en émane grâce au partage des produits, des goûts et des odeurs de la région. Il me faut transformer et exprimer cette matière qui recèle des savoir-faire, une culture, une histoire, des personnalités. Ma vocation est là : je raconterai ce lieu où je suis si heureux en parlant de l'histoire de ses produits – autrement dit en cuisinant, moi qui n'ai jamais touché une casserole. Quand j'annonce ma décision, je passe pour un fou.

Maintenant que je remarque, je peux me promener sur le chemin des douaniers, reprendre le sillage de Chateaubriand, respirer l'air de Duguay-Trouin, m'imaginer refaire les voyages de Mallet de la Bourdonnais ou du Sieur de la Touche de la Ravardière parti en 1610 fonder la France équinoxiale... Tout ceci passera dans ma cuisine.

À 24 ans, je m'inscris en CAP de cuisine à Rennes. Dans le même temps, je lis tous les grands noms de la gastronomie (Escoffier, Carême, Édouard Nignon, le *Nouveau Traité de la cuisine* de 1739 de Menon) mais aussi les recettes *Elle, Cuisines et vins de France, le Gault et Millau*. J'acquies une culture culinaire et tente des expériences gustatives. Je suis porté en cela par le vent de liberté que fait souffler la Nouvelle Cuisine de Michel Guérard, d'Alain Chapel ou des frères Troisgros. Je séjourne chez le chef Guy Savoy ou encore chez le pâtissier et glacier virtuose Yves Thuriès à Cordes. Je ne suis ni habile ni rapide, mais j'ai des idées plein la tête. Petit à petit, mon rêve d'étudiant, qui aurait pu ne rester qu'une lubie, prend réalité. Sans trop y croire, je lance un défi à un camarade : d'ici à un an, après un tour de France gastronomique, nous ouvririons une table d'hôtes dans ma maison natale, et Paul Bocuse viendrait y manger.

À de nombreux égards, c'était une folie. Tout d'abord, cette maison est située dans les hauts de Cancale, difficile à trouver, sans vue sur la mer ni parking, loin de la foule et des restaurants du port. Ensuite, la carte n'offrait pas les traditionnels plateaux de crustacés, soles

meunières et gigots d'agneaux aux flageolets... Qu'importe, ma femme emprunte un peu d'argent et nous ouvrons notre restaurant en 1982.

L'histoire que je commence alors à raconter dans ma cuisine n'a, depuis, pas changé d'une virgule. Elle repose sur trois piliers, trois traits de mon terroir.

Les sortilèges de la baie du mont Saint-Michel

Naître à Cancale, c'est naître devant la mer, mais surtout devant le mont Saint-Michel, ce sphinx, cet œil de bouddha qui vous observe. La baie du mont Saint-Michel est un monde de sortilèges. Les fées y naissent, disent les Bretons. Tous les jours, la mer y accomplit le prodige de disparaître. L'endroit allie la magie des flots à celle du désert. Le dialogue y est si intime entre la lune et le soleil qu'il engendre le battement de cœur des marées. C'est un de ces lieux où le ciel, l'eau et la terre se confondent en une même ligne, donnant presque un sentiment de lévitation. Marcher sur l'estran, c'est fouler le fond de la mer. Pour peu qu'une brume vous entoure, tout devient irréel. Matisse disait qu'après deux mois passés dans la baie, il n'arrivait toujours pas à en saisir la couleur, cette teinte entre vert, gris et bleu que les Bretons appellent le *glaz*. Laissons-nous porter par la spiritualité que les hommes ont éprouvée dans cet endroit depuis des siècles, y accomplissant des pèlerinages depuis toute l'Europe. On sent s'y opérer l'affrontement, qu'ont toujours aimé représenter les artistes, du bien céleste et du mal des profondeurs, tel l'Archange qui terrasse le serpent.

Ici vivent des "voleurs de la mer" qui recueillent dans des nasses ce que la mer a bien voulu leur donner : bars, mullets, seiches, crevettes, parfois quelques saumons. On y passe subitement des algues aux herbes marines, de la mer à la campagne, des poissons aux agneaux de pré salé. Dans cette terre marine poussent des carottes, des asperges, des petits pois ou des salades uniques au monde.

Les croyances de l'arrière-pays celtique

Le second pilier qui fonde mon imaginaire et s'exprime dans ma cuisine tient aux croyances de l'arrière-pays celtique. Les Celtes naissent chaque matin et meurent chaque soir. Ils ne visent pas plus loin que le crépuscule. Pour ces contemplatifs, Dieu est partout, dans le vivant comme dans l'inanimé. Ils entretiennent un rapport particulier à la forêt, lieu de magie où, paraît-il, regarder croître un champignon vous fait perdre la vue...

Il n'est pas concevable, pour les Celtes, de manger les produits de la mer. À la fin du XIX^e siècle, le peuple irlandais a d'ailleurs préféré émigrer en masse ou mourir de faim plutôt que de se nourrir des poissons ou des coquillages offerts par ses côtes. Il y a peu, c'était un défi de trouver un restaurant qui serve un homard en Irlande ! La culture culinaire bretonne parle d'agneau, de lard, de quasi de veau... mais jamais de poisson. Les turbots et les soles n'étaient bons qu'à être envoyés à la Cour. Le plateau de fruits de mer est ainsi une invention parisienne. Je vois un faisceau de raisons à ce rejet des produits de la mer. Les Celtes, à l'instar de très anciennes religions, sont marqués par l'image cataclysmique du déluge, où les flots engloutissent tous ceux qui n'ont pu être sauvés. Dans les abysses est tapi le mal et, comme en témoignent de nombreuses peintures, les flots regorgent de monstres marins.

Il y a aussi une autre raison. Dès le XI^e siècle, ces marins partent jusqu'en Atlantique nord, jusqu'à Saint-Pierre-et-Miquelon et Terre-Neuve, pour y pêcher la morue, qu'ils ne consomment pourtant pas plus que les autres poissons. Ils en écoulent des quantités en Méditerranée, au point que la morue devienne un incontournable de la cuisine régionale. Ils créent, en d'autres termes, un besoin auprès de populations qui leur procurent en retour une richesse qui manque à la Bretagne : le sel. Depuis lors, les hommes partent faire "le grand métier", pêcher la morue. Les femmes, quant à elles, portent le deuil de leur mari, de leur

frère ou de leur fils. Or, quand un être cher a disparu en mer, il est hors de question de manger l'animal qui est susceptible d'avoir pu le dévorer.

L'aventure, au-delà de l'horizon

Dans mon imaginaire de Breton enfin, la mer est le marchepied de l'aventure offerte par l'horizon. Elle conduit vers l'infini. Qui n'est tenté d'aller voir ce qu'il y a au-delà, sur d'autres rivages, sous d'autres soleils ? Saint-Malo a forgé des générations de grands voyageurs : La Bourdonnais, La Touche de la Ravardière, Surcouf, Jacques Cartier... Pour tous ces hommes, réussir, c'était partir. Je voulais parvenir à exprimer l'esprit d'aventure qui anime ce pays. Avant de me lancer en cuisine, j'ai rencontré un chercheur qui consacrait sa thèse à la Compagnie royale de la Mer du Sud, fondée par des familles malouines. Il m'a appris qu'à la fin du XVII^e siècle, on rapportait à Saint-Malo des soieries indiennes, des cotonnades, des teintures d'indigo ou de cochenille, des laqués, de la porcelaine céladon depuis l'Orient et le Nouveau Monde. Chacun était curieux de ces nouveautés, de ces chinoiseries. Qu'en était-il des découvertes gastronomiques ? Ce chercheur m'a dressé la liste des quatorze épices rapportées par ces explorateurs : badiane d'Extrême-Orient, cardamome, gingembre, curcuma et poivre d'Inde, cumin, coriandre et moka du Moyen-Orient, vanille, piment et cacao du Nouveau Monde... La mondialisation des saveurs était parvenue jusqu'aux remparts de Saint-Malo, au prix d'aventures inouïes.

Face à cet inventaire de saveurs, il m'a suffi de laisser libre cours à mon imaginaire. J'ai créé mon premier mélange d'épices, Retour des Indes. Il ne s'agissait pas de reconstituer un curry, mais de trouver une saveur qui parle à ma mémoire, à mon goût de Malouin et de Breton, qui évoque l'épopée maritime du XVII^e siècle. J'y ai naturellement associé des denrées fournies par des producteurs locaux, mes amis, du saint-pierre et du chou. Ainsi est né mon premier plat, le Saint-pierre retour des Indes. Il n'avait rien d'exotique ; il disait la mer, la campagne et l'esprit d'aventure des étonnants voyageurs.

Voilà les fondements de l'histoire que je continue encore de raconter.

La saveur d'une émotion

Ma quête n'est pas proprement culinaire. Pour chaque création, j'ai besoin de me fixer un cadre : un endroit, une histoire, une émotion. C'est une condition nécessaire pour que mon travail ait du sens. Au sein de ce cadre, je m'accorde la liberté la plus totale.

Prenons l'un de mes derniers mélanges d'épices, la *Poudre des Bulgares*. Tout est parti d'un discours de Nicolas Sarkozy sur les Roms, qui m'avait interpellé. Ce peuple stigmatisé, me suis-je demandé, n'avait-il pas enrichi à sa façon la cuisine française ? Il m'est vite apparu que les nomades nous avaient apporté le yaourt, mets propre au voyage qui demande peu de préparation et se conserve en toutes circonstances. Le peuple rom proviendrait d'Inde du Nord. Or, lors de mes pérégrinations adolescentes, j'avais découvert les parfums de l'Orient, de rose, de cardamome et de safran. Il se trouve enfin que tous les matins, je mange un yaourt. Mais rien n'est plus triste que de plonger sa cuiller dans un simple yaourt... S'il faut renaître tous les matins comme les Celtes, quelle est la plus belle naissance, le plus beau réveil ? C'est, sans nul doute, lorsqu'une mère passe la main dans les cheveux de son enfant et lui glisse : « Réveille-toi, c'est l'heure. » Il ouvre les yeux, découvre le regard et le sourire de sa mère, et sa journée s'annonce belle. Tel était mon cadre : un mélange d'épices destiné à agrémenter un yaourt, qui porte en nez et en bouche la caresse d'une mère au réveil.

Il m'a fallu deux ans pour trouver cette saveur qui concilie la douceur maternelle (grâce à la sève de palmier sauvage), le léger sursaut de l'éveil (quelques grains d'un gros sucre de l'Île Maurice qui crisse sous la dent), la suavité (une pointe de safran), la chaleur d'une main (une pointe de gingembre), la fraîcheur du petit matin (la cardamome) et la tendresse féminine (la vanille fendue de Madagascar, la vanille Raiatea et un bouton de rose de Damas). Je me suis

d'ailleurs trouvé une affinité créative avec Jean-Claude Ellena, parfumeur d'Hermès, qui s'attache lui aussi à traduire des lieux et des sensations dans ses senteurs. Pour donner du relief à l'ensemble, il a apporté sa touche finale, un brin d'amertume d'écorce d'orange.

Peut-être arriverai-je un jour, enfin, à recréer le goût du vent qui balaie les côtes ?

DÉBAT

Une brigade comme équipage

Un intervenant : *Comment parvenez-vous à transmettre votre imaginaire et votre poésie à votre équipe ?*

Olivier Roellinger : Je n'aurais rien pu faire si j'avais été seul. Nous sommes aujourd'hui 95 équipiers. C'est une bande, une tribu avec laquelle je pourrais aller au bout du monde. À 17 ans, j'avais été profondément marqué par un livre, *Croquembouche*, qui décrivait les cuisines d'Alain Chapel comme une famille. Inconsciemment, cela m'a peut-être conduit à la cuisine. Nombre de mes collaborateurs m'accompagnent depuis plus de vingt ans, l'un même depuis le début. Je leur dois tout. Quand, pour des raisons de santé, j'ai dû fermer mon restaurant étoilé, je leur ai garanti que je ne laisserais personne sur le rivage. Eux non plus n'ont pas quitté le navire. Nous avons poursuivi l'aventure, ouvert une école de cuisine, un restaurant plus modeste, Le Coquillage, au sein des Maisons de Bricourt, ainsi que des entrepôts d'épices. Aujourd'hui, je navigue sur deux coques : les Maisons de Bricourt d'un côté, qui proposent un art de vivre entre ciel et mer, les Épices Roellinger de l'autre.

À l'ouverture du Coquillage à Richeux, en février 2009, alors que je m'apprêtais à rejoindre le piano pour le premier service, mon chef m'a pris à part et m'a demandé de quitter les lieux. Il savait qu'à terme, je n'aurais plus la force d'être en cuisine. Je devais passer le relais. L'épisode fut très douloureux, mais il m'a fait prendre conscience que j'avais transmis mon savoir, et plus encore une forme d'esprit, alors que je m'en croyais incapable. Aujourd'hui, je peux continuer à composer des plats, mais je ne peux plus les interpréter.

Avec le recul, j'y vois une chance. Ce nouveau départ m'a permis de lancer l'aventure des Épices Roellinger, et, ce faisant, d'aider des petits producteurs de par le monde en faisant connaître leurs merveilles à un plus large public. Aujourd'hui, 85 % des épices que nous achetons relèvent du commerce équitable. Entre le Kerala, Ceylan, Madagascar, le Cambodge et le Mexique, nous touchons 3 000 petits producteurs auxquels nous commandons plus de 50 tonnes par an, à un prix près de cinq fois supérieur à celui du marché conventionnel.

Je collabore aussi avec l'Association des diabétiques de France et avec des cardiologues pour inventer des régimes qui ne soient pas des punitions. Cela me donne le sentiment d'être un peu plus utile qu'hier avec mes trois étoiles au *Guide Michelin* !

Int. : *Les résultats florissants de votre entreprise ne peuvent qu'impressionner...*

O. R. : Je ne me suis jamais préoccupé d'argent ni de résultat. C'est un vrai luxe ! Mon chef d'entreprise, c'est ma femme. Je lui attribue la plus grande part de ma réussite. Nos collaborateurs sont aussi associés dans toutes nos entreprises : l'entrepôt d'épices, l'école de cuisine, le salon de thé-pâtisserie... Quant à savoir dans quoi nous nous lancerons demain, je laisse la poésie de la vie faire les choses, avec ses bons et ses mauvais côtés, ses rencontres, ses occasions et ses surprises. Il faut laisser déferler la vague. J'avoue aussi avoir un certain goût pour le danger.

Le stimulus de la contrainte

Int. : *Pour exprimer une histoire dans un plat, il faut un imaginaire et des produits, mais aussi de la technique. Celle-ci a-t-elle représenté un frein pour vous qui n'avez pas touché une casserole à 24 ans ?*

O. R. : Je ne suis pas un vrai cuisinier. Je suis incapable de faire une bonne omelette ! Je ne pourrais pas enseigner la cuisine dans les règles de l'art, tout simplement parce que je n'ai pas eu le temps de l'apprendre moi-même. Pour trouver mon moyen d'expression, je suis allé à l'essentiel. J'ai aussi beaucoup tâtonné. C'est d'ailleurs un moteur de créativité, puisque je suis condamné à faire des essais, à "bricoler".

Pendant plusieurs années après l'ouverture du restaurant, alors que nous n'avions des clients que le week-end, ma femme et moi avons passé nos semaines à faire le tour des restaurants de France, en dormant dans la voiture, pour nous gorger d'idées. Cependant, n'ayant pas eu de maître, je sentais ma créativité et mon art vulnérables. Depuis 1990, je n'ai plus jamais franchi la porte d'un restaurant ni lu un livre de cuisine. J'ai peur d'être perturbé. Je préfère préserver mon imaginaire.

Il y a aussi des gestes techniques dans lesquels je ne me reconnais pas. Jamais je ne ferai du sous-vide ou du surgelé, même si je reconnais que d'autres parviennent à des résultats intéressants dans ces domaines. Sans parler de la pratique devenue courante d'ajouter des arômes naturels dans les plats... Je ne suis pas venu à la cuisine pour cela, mais pour exprimer le meilleur de la nature.

Int. : *Comment êtes-vous parvenu à concilier vos rêves d'aventure et de création avec la réalité plus prosaïque et normée de la critique gastronomique ?*

O. R. : J'ai eu du mal à me faire comprendre. Ma cuisine a longtemps été décriée : avec mes épices des quatre coins du monde, que venais-je faire à Cancale, célèbre pour ses huîtres depuis François I^{er} ? Certains ont affirmé que je "polluais" la cuisine française. Il a fallu dix-huit ans pour que l'on me décerne une troisième étoile au *Guide Michelin*, car je n'entraînai pas tout à fait dans les codes. Ma carte n'avait presque pas de viande – inimaginable pour un cuisinier classique. Cette consécration est arrivée comme un cadeau de Noël que l'on reçoit dix ans trop tard. Je l'ai immédiatement dédiée à la mer.

Int. : *Vous décrivez le cadre dans lequel vous circonscrivez chacune de vos créations comme un gage de liberté et non comme une contrainte. Où se situe la frontière ?*

O. R. : Je suis persuadé que l'on peut transformer toute contrainte en béquille. Un handicap est un atout car, par définition, c'est une caractéristique que ne possède pas le commun des mortels. Il peut aider à exister et à se dépasser. J'en ai fait l'expérience physique dans ma longue convalescence.

En cuisine, le cadre que je me donne est si personnel, si intime, que je n'y vois pas une contrainte. Il répond à mon imaginaire. J'ai par exemple dédié la poudre *Serenissima* à Venise, ancien carrefour du commerce des épices, et au légume emblématique de l'Italie, la tomate. Ne restait plus qu'à se souvenir que la tomate avait été apportée du Nouveau Monde par des navigateurs en 1520, qu'elle avait d'abord fait office de plante ornementale dans les monastères portugais, qu'elle est si charnelle que certains États puritains américains ont interdit, jusqu'en 1920, de la consommer crue. Ajoutez à cela les mystères de Venise, Casanova et les plaisirs de la chair... Et voilà un mélange d'épices pour agrémenter un gaspacho, un coulis de tomate, une tomate farcie... Finalement, mon cadre est une fenêtre ouverte.

Dépourvu de cadre, d'intention, un mets n'a pas de raison d'être bon ; il perd son sens. Je me souviens de cette jeune mère, dans un village plus que pauvre du Gujarat, qui courait après son enfant en tenant dans la main une poignée de riz, probablement parfumé de quelques épices. Sans la comprendre, je savais ce qu'elle disait : « *Mange ça mon petit, c'est bon pour toi.* » Avec ce dont elle disposait et ce qu'elle avait appris, avec aussi son instinct, elle donnait le meilleur à l'être le plus cher. Ce ne devait être ni trop amer, ni trop acide, ni trop brûlant, suffisamment agréable aux papilles pour que son enfant accepte de le manger. Ce qui est bon, c'est d'abord ce qui est sain, ce qui prolonge la vie. Un cuisinier se dépasse le jour où il prépare un plat, même le plus simple, comme s'il le faisait pour l'être le plus cher.

Inviter l'autre à sa table

Int. : *Nos ancêtres ont bravé tous les risques pour rapporter de lointains aromates. Comment expliquer le désintérêt que semblent aujourd'hui manifester les cuisiniers pour les épices ?*

O. R. : C'est se priver d'une profondeur car, de même que la ponctuation en littérature présente la face cachée des mots, les épices révèlent la face cachée des mets. Je vois dans ce désintérêt l'effet d'une méconnaissance de la nature même des épices, ainsi que d'un certain repli sur soi. On considère souvent à tort, en Occident, qu'une épice doit être utilisée seule. Dans le monde entier pourtant, on emploie des mélanges d'épices : ras el hanout, garam masala, curry... Une autre idée reçue dans nos contrées veut qu'une bonne cuisine soit nécessairement de terroir. La cannelle, la muscade, le girofle ou le benjoin ne font pas partie de notre terroir, certes, mais ils appartiennent à notre histoire. Le reconnaître, c'est s'ouvrir au monde et à l'autre. En cela, je suis convaincu que la cuisine n'est bonne et grande que lorsqu'elle est métissée.

L'histoire de la cuisine est passionnante à cet égard. Il n'y a qu'à voir les diverses réactions qu'ont pu avoir, face à la cuisine locale, les hommes qui débarquaient en terre inconnue. Les missionnaires catholiques ou protestants, bien souvent, apportaient leur propre nourriture, refusant de consommer les mêmes aliments que les "sauvages". C'est ainsi que la morue est devenue si populaire au Brésil, en Guadeloupe et en Martinique. Pourtant, jamais on n'a vu de morue dans les mers des Caraïbes ni au long des 4 000 kilomètres de côtes brésiliennes ! C'est un reste de l'histoire. Le boucanier ou le pirate, quant à lui, acceptait toute nourriture pour assouvir sa faim. Un troisième type de voyageur, qui m'intéresse tout particulièrement, ne se contentait pas de goûter les mets locaux : il en rapportait chez soi. C'est une façon d'accepter, de comprendre et d'aimer l'autre. J'ose espérer que lorsque des peuples commencent à manger la même cuisine, il leur est plus difficile de se faire la guerre. Aujourd'hui, c'est d'ailleurs un lien que revendiquent certaines femmes palestiniennes et israéliennes.

Après l'ouverture sur le monde du XVIII^e siècle, le temps des colonies a paradoxalement suscité un repli. Pour ne pas avouer qu'elle mangeait la nourriture de l'esclave, l'Europe a rebaptisé le manioc *tapioca*. Pourquoi les hommes ont-ils naguère déployé tant d'efforts pour traverser le monde et sillonner la route des épices ? Pas uniquement pour le commerce ou le plaisir des papilles, mais pour aller à la rencontre de l'ailleurs, de l'autre, pour inviter l'inconnu à sa table. Quelle plus belle richesse ?

Int. : *Dans ce métissage, vous avez pris de la culture française ce qu'elle a de meilleur, ce que j'appellerais son caractère féminin – la subtilité de l'intime, la profondeur de l'indicible – et écarté ce qu'elle a de pire, peut-être de plus viril – sa rationalité, sa propension à vouloir formaliser et gouverner. Vous avez dépassé le mythe du masculin et accepté le féminin, la tendresse, le mouvant, le nomadisme, la mondialisation dans ce qu'elle a de meilleur. Votre témoignage dégage un extraordinaire goût de bonheur.*

Présentation de l'orateur :

Olivier Roellinger : est né à Cancale dans la Maison de Bricourt en 1955 ; alors qu'il est étudiant en chimie, une tentative d'homicide le laisse plusieurs jours dans le coma en 1976 et lui impose deux ans de convalescence pour réapprendre à marcher ; souhaitant exprimer son bonheur de revivre, il choisit la cuisine comme moyen d'expression ; avec sa femme Jane et sa mère, il crée une table d'hôtes dans la demeure familiale, et obtient une, puis deux, puis trois étoiles au *Guide Michelin* en 2006 ; il ferme son restaurant en 2008 pour raisons de santé, mais conserve son équipe à la table Le Coquillage et dans les entrepôts Épices Roellinger, une nouvelle aventure qui lui permet d'exprimer sa passion des épices.

Diffusion mars 2014