



Michel Onfray  
et Olivier Roellinger,  
en juillet dernier.  
GENEVIEVE BOTELLA



## Olivier Roellinger et Michel Onfray

# Hommes de goûts

Entre le chef breton et le philosophe médiatique s'est nouée une relation solide, faite d'admiration réciproque et de complicité gourmande.



Enfants des années 1950, ils sont de la même génération. Olivier Roellinger fêtera ses 60 ans à la fin de l'été, tandis que Michel Onfray, né un 1<sup>er</sup> janvier dans l'Orne, est de quatre ans son cadet. À part cela, peu de points communs entre le cuisinier, fils de médecin élevé à Cancale, en Bretagne, dans une famille bourgeoise, et le philosophe, rejeton d'un père ouvrier agricole et d'une mère femme de ménage, au cœur de la Normandie rurale. Hormis peut-être des accidents de vie qui vont baliser le parcours de chacun. Pour Roellinger, ce sera à 21 ans l'agression sauvage à la barre de fer, qui le laissera pour mort dans une rue de Saint-Malo. Pour Onfray, un infarctus qui manquera l'emporter à 28 ans, suivi quelques années plus tard d'un AVC provoquant un nouvel accident cardiaque. Deux bascules où la souffrance physique les fera voguer vers d'autres exigences, où l'esprit palliera le corps manquant. Les chances étaient a priori minces pour ces deux-là de se (re)connaître. Le « pitch » de la rencontre entre l'homme de la mer, viscéralement attaché à sa Bretagne, et l'intellectuel normand pur jus revient à Michel Onfray.

« Jean-Claude Ribaut était à l'époque chroniqueur gastronomique au Monde. Il m'avait sollicité pour être l'invité de sa page et souhaitait m'emmener chez Olivier Roellinger. Nous étions dans les années 1990, j'avais alors une petite trentaine d'années, je sortais d'un milieu modeste, pauvre, et le monde de la gastronomie m'était complètement étranger. Il m'a dit : "Tu vas voir,

*c'est quelqu'un de bien." Et ça, pour moi, c'est une espèce de sésame. Nous sommes arrivés tous les deux au Manoir de Bricourt et avons goûté la cuisine d'Olivier. De fait, il s'est avéré être quelqu'un de bien. Ce qui m'a tout de suite intéressé et m'intéresse toujours chez lui, c'est la résolution d'une tension entre un enracinement breton et un cosmopolitisme avéré, une façon planétaire d'exister. Olivier est breton, personne ne l'ignore, il fait une cuisine bretonne, mais, en même temps, ouverte sur la totalité de la planète. »*

De cette vision partagée du monde est née une amitié au long cours, jalonnée de rendez-vous forts. Lorsque Michel Onfray demande à Olivier Roellinger de venir à l'Université populaire du goût qu'il a créée à Argentan en 2006, ce dernier répond présent. Quand le « Cuisinier corsaire » invite le philosophe au festival Étonnants voyageurs, à Saint-Malo, idem.

« Les amis, on n'a pas besoin de les voir très souvent pour savoir qu'ils existent, observe Olivier Roellinger. Ce que je trouve le plus touchant chez Michel, c'est sa profonde sincérité. À partir de là, je sais que je peux l'appeler comme lui-même peut le faire. C'est cela, l'amitié. Avoir un fonds de valeurs communes, ce qui ne signifie pas être d'accord sur tout, mais partager cette forme de sincérité à la fois dans ce qu'on dit et ce qu'on fait. »

### L'attachement aux racines

Pas étonnant non plus que Roellinger, vice-président des Relais & Châteaux, ait sollicité la présence de Michel Onfray lorsqu'il a présenté à l'Unesco, en novembre dernier, le Manifeste des vingt engagements de l'association. Cette charte sociétale, environnementale et culturelle, ratifiée par ses quelque 520 membres à travers le monde, ne pouvait que parler à l'auteur de *La Raison gourmande*. « Michel fait partie de ces hommes qui permettent d'apporter un éclairage sur les gestes répétitifs que l'on retrouve au quotidien dans la cuisine. La lecture de ses livres devrait être obligatoire dans tous les lycées hôteliers ! s'enthousiasme son ami. Il professe des vérités parfois hurlantes et cruelles, mais cela reste toujours por-

teur d'espoir, avec cette profonde envie de réenchanter le monde. »

Il y a, en filigrane, chez ces deux hommes, l'attachement aux racines, la volonté de rester fidèle à la terre d'origine. Pour Roellinger, Cancale, qui a nourri son imaginaire marin et sa passion des épices; pour Onfray, la région d'Argentan, délibérément élue comme lieu de vie. Et aussi une façon d'exister aux autres qu'ils ont en commun. Tous deux revendiquent en effet ce désir implicite de rendre ce qu'ils ont reçu, tel un fil conducteur qui les dirige au quotidien. Chez les Roellinger, la générosité de la mère s'exprimait à travers les repas qu'elle préparait chaque jour, y compris pour les copains de son fils. « La nourriture était pour elle une sorte d'acte d'amour. En cela, je reconnaissais un frère en lui, résume Michel Onfray. Je crois que lorsqu'on a la chance d'avoir été touché par cette grâce-là, on ne s'en sert pas pour soi mais pour donner. Et c'est aussi une façon nouvelle de faire de la politique. » Ce qui le ramène à la métaphore du colibri chère à Pierre Rabhi, le philosophe paysan. « Il y a un incendie, le colibri apporte sa goutte d'eau. Après, il est toujours facile de dire : "Qu'as-tu fait, toi ? Tu n'as rien fait !" De mon côté, j'ai fait ma part avec l'Université populaire de Caen. Olivier aussi, en créant une école de cuisine, en choisissant des produits qui vont permettre de soutenir des petits cultivateurs, ce qui va sauver un village, qui lui-même va sauver le village d'à côté, etc. On devrait mettre en évidence les expériences de ce type-là. Parce que cela marche, parce que c'est positif... »

Peut-être, un jour, auront-ils d'autres projets communs. Philosophie et cuisine, saveurs et savoirs... les passerelles sont multiples et exaltantes. Leur regard sur le monde, devenu un petit village où les hommes auraient peur, à tort, d'être différents, les unit. En les écoutant, on sent qu'ils pourraient débattre pendant des heures des liens entre nature et cuisine, des limites à ne pas franchir pour nourrir l'homme, de ces choses merveilleuses que sont le partage, le goût, la vie. Au-delà de l'amitié partagée, reste néanmoins une interrogation de taille : Roellinger le marin réussira-t-il un jour à transmettre sa passion de la mer à Onfray le terrien, qui n'est jusqu'ici jamais monté sur un bateau ? La réponse n'est pas dans les livres. ■

### RETROUVEZ LUNDI :

Jean Arthuis, Alain Souchon et Laurent Voulzy



# L'été du FIGARO

## AMITIÉS INATTENDUES

Série 6/12

Par **Colette Monsat**  
cmonsat@lefigaro.fr



## Bios EXPRESS

### **Olivier Roellinger**

Né à Cancale le 14 septembre 1955, il ouvre sa première table d'hôte en 1982 (La Maison de Bricourt) dans la demeure familiale. En 1984, il obtient sa première étoile au Guide Michelin, puis la deuxième en 1988 et la troisième en 2006. Chanteur du métissage culinaire, il conjugue les ingrédients de son terroir breton et les épices, dans la pure tradition malouine. En 2008, il ferme son restaurant et rend ses trois étoiles tout en continuant à cuisiner dans son bistrot marin, Le Coquillage, au Château Richeux. Parallèlement, il développe son commerce d'épices, d'huiles et d'aromates, en lien direct avec les petits producteurs des différents continents. Depuis 2009, il est vice-président de l'association des Relais & Châteaux.

### **Michel Onfray**

Né à Argentan le 1<sup>er</sup> janvier 1959, docteur en philosophie, il défend une vision du monde hédoniste, épicurienne et athée. En 2002, après avoir démissionné du lycée privé catholique où il enseignait depuis presque vingt ans, il crée l'Université populaire de Caen, afin de répondre à une nécessité d'éducation collective qu'il veut libertaire et gratuite. En 2006, il lance également l'Université populaire du goût à Argentan (désormais basée à Chambois) avec, pour objectif, de proposer une initiation à la gastronomie, puis en 2013 une Université populaire du théâtre. Auteur prolifique, il a publié près de quatre-vingts ouvrages dont le dernier, *Cosmos*, s'est déjà vendu à plus de 80 000 exemplaires.