

# Télérama + Sortir

MERCREDI 5 AOÛT 2015  
HEBDOMADAIRE N° 3422  
0754 13 309589894  
N° 3421-3422  
DU 8 AU 21 AOÛT 2015



# L'OCÉAN

**NUMÉRO  
DOUBLE**  
DEUX SEMAINES  
DE PROGRAMMES  
RADIO ET TÉLÉ



**Chef étoilé ancré à Cancale, Olivier Roëllinger apporte le parfum du grand large dans les assiettes. Il défend une cuisine de la mer responsable, respectueuse du milieu et des hommes. Par Virginie Félix Photos Léa Crespi pour Télérama**



D'un doigt, Olivier Roëllinger balaye l'horizon. Plein cadre, dans le bleu du ciel de juin, se découpent la baie de Cancale et le Mont-Saint-Michel. En contrebas, la marée a découvert un estran aux couleurs lunaires, et le chef, en enfant du pays, fait les présentations : « Là, en face, ce sont les parcs à huîtres ; sur la droite, la zone mytilicole, les moules de bouchot ; et un peu plus loin, les agneaux de pré-salé. » Nous sommes sur les hauteurs de Cancale, dans le fief du cuisinier marin, au cœur de ce paysage qui l'a vu naître, le nourrit et l'inspire depuis plus de trente ans. Un territoire d'iode, de sable et d'embruns avec lequel il entretient une relation étroite. Comme en témoigne cette première moule de bouchot avec laquelle il nous accueille, une Morisseau relevée d'algues et d'épices, qui vient illustrer sous nos papilles l'ancrage du chef dans ce bout de Bretagne. « Moi, je sais cuisiner à Cancale, je ne sais pas cuisiner ailleurs », confie-t-il en parcourant d'un geste le périmètre entre la poirte du Grouin et le phare du Herpin.

C'est ici que cet aventurier de la nouvelle cuisine a décroché trois étoiles au Michelin en 2006. Ici qu'il continue à « faire manger la mer » dans son restaurant Le Coquillage, après avoir fermé son établissement gastronomique en 2008 pour raisons de santé. Ici, enfin, qu'il s'est lancé dans le commerce d'épices, ravivant le souvenir et les routes maritimes de la Compagnie des Indes qui ramenait, au XVIII<sup>e</sup> siècle à Saint-Malo, poivre, muscade, cannelle ou benjoin. Un lieu habité par la mémoire des navigateurs, des corsaires, des campagnes de pêche lointaines, comme l'évoque le chef atablé devant le parfum de grand large d'un crabe en vinaigrette flibustière. « Ici, c'est un pays d'étonnants voyageurs : Jacques Cartier, Surcouf, Jean-Baptiste Charcot... Mon enfance a été bercée par les légendes et les chants marins. Et mon adolescence, par la lecture des récits de Stevenson, Conrad, Bernardin de Saint-Pierre, et tout le romantisme lié à la mer. » Un territoire fécond pour l'imaginaire, mais aussi un fertile vivier

nourricier. « La baie du Mont-Saint-Michel est le plus grand estran du monde, 250 millions de mètres cubes d'eau entrent et sortent deux fois par jour, raconte-t-il, intarissable face aux flots qui grignotent doucement le rivage. La mer se retire sur plusieurs kilomètres et lorsqu'elle revient, les sables et la vase ont été chauffés par le soleil. Cette température de l'eau produit un formidable plancton, une nourriture merveilleuse pour les coquillages, et aussi un endroit où les poissons viennent frayer. »

Depuis qu'il a ouvert sa première table en 1982, à Cancale, dans la maison où il avait grandi, Olivier Roëllinger n'a eu de cesse de raconter l'histoire et les saveurs de ce coin suspendu entre ciel et mer, avec ses lignes de fuite et ses couleurs qui se recomposent à l'infini : « Ici, il y a à la fois la magie de la mer et, lorsqu'elle se retire, la magie du désert. Quand on est romantique, on dit même que ce va-et-vient des marées permet de percevoir les battements de cœur du cosmos. »

Ce va-et-vient des marées est aussi l'ordinaire de sa vie de cuisinier, à travers ses visites sur les marchés, à la criée, ses relations quotidiennes avec les travailleurs de la mer. Il évoque le mytiliculteur qui lui fournit la fameuse Morisseau AOP, le pêcheur de palourdes à pied, ou ce « copain qui pêche en plongée à la main les huîtres plates, les ormeaux ou la coquille Saint-Jacques ». Ce matin-là, c'est Yohann Avice, installé à Cancale comme pêcheur traditionnel à l'hameçon depuis sept ans, qui vient lui livrer quelques bars de ligne. « Je ne mets pas un seul filet à l'eau », souligne ce trentenaire qui a également créé une association de protection des grands dauphins (le golfe normano-breton abrite une des plus importantes colonies au monde). « En ne pêchant qu'à la ligne, je suis très sélectif, explique Yohann. Le poisson a la possibilité de repartir vivant s'il ne m'intéresse pas. Et surtout, »

**UN CHEF QUI FAIT**

**DU BON BULOT**





Manifeste pour une pêche responsable, interdiction du thon rouge, concours de cuisine... Le combat du chef breton pour la défense de la mer est protéiforme.

ILS NOUS PARLENT DE LEUR MER...

**Cependant sur le dos de la plaine liquide  
S'élève à gros bouillons une montagne humide;  
L'onde approche, se brise et vomit à nos yeux,  
Parmi des flots d'écume, un monstre furieux** *Jean Racine, « Phèdre »*





» je ne touche pas au fond : avec un chalut, vous malmenez le poisson, qui est enfermé pendant deux heures, et surtout vous raclez le sol qui sert d'appui aux pontes ; ça met à mal la reproduction. » Assis face à lui, Olivier Roellinger opine : « En tant que cuisinier, on a un rôle à jouer en défendant ces petits producteurs. Pour que la ressource soit préservée. Alors évidemment c'est plus cher. Mais il faut savoir ce qu'on veut. Il faut qu'ils réussissent à vivre dignement de leur pêche pour que demain, moi, mais aussi tous les autres, nous puissions continuer à avoir ces beaux produits. »

Cuisinier de la mer, Roellinger en est devenu le défenseur, se faisant héraut de la protection des ressources halieutiques et sonnant l'alerte pour éclairer un monde gastronomique sur des problématiques d'une actualité aiguë. « Aujourd'hui, tous les chefs parlent de traçabilité : ils veulent connaître l'origine de l'œuf, de la poule, du beurre, de la viande, savoir comment les animaux ont été nourris. Mais, pour ce qui est de la mer, dont les produits composent parfois près de 50 % de la carte des restaurants, y compris en Alsace ou en Auvergne, peu de cuisiniers se préoccupent du lieu et de la technique de pêche, connaissent la saisonnalité ou savent si telle espèce est menacée. On se contente de passer un coup de fil à un mareyeur et de l'interroger sur la fraîcheur ou le prix du poisson. »

Alors Roellinger veut essayer de faire bouger les lignes, comme il dit. Au sein des Relais & Châteaux où, en tant que vice-président, il a fait signer aux cinq cent vingt membres disséminés dans le monde entier un manifeste prônant « la promotion rigoureuse des méthodes de pêche responsable ». C'est « comme la lettre d'une vieille dame pour les générations à venir ». En 2009, déjà, il était parvenu – au terme de discussions âpres avec les Japonais – à faire bannir le thon rouge, espèce menacée, des tables de tous ces établissements. Le chef de Cancale espère sensibiliser

la jeune génération des cuisiniers à travers un concours qu'il a lancé en 2012 avec l'ONG SeaWeb, l'école Ferrandi-Paris et l'école hôtelière de Dinard. Objectif : inciter ces futurs chefs à diversifier les espèces qu'ils passeront à la caserole, et revaloriser des poissons méconnus ou moins nobles comme le lieu jaune, le maquereau, le tacaud ou le congre. « J'ai été étonné de voir comment les jeunes mordaient à l'hameçon de ce défi. Tout d'un coup, ils ont l'impression de jouer un rôle dans la cité, d'exercer une responsabilité face aux enjeux de société. Il y a une vraie prise de conscience. De toute façon, c'est ça ou demain il n'y aura plus rien à pêcher. » ●

1 Moule produite dans la baie du Mont-Saint-Michel qui bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP).

L'autre activité d'Olivier Roellinger est le commerce d'épices du monde entier, qu'il rapporte de ses nombreux voyages.

## PÊCHER SANS PÊCHER

« A notre place de cuisinier, on a la possibilité et la responsabilité de faire passer des messages auprès du public », répète Olivier Roellinger. Comme lui, ils sont quelques-uns, derrière les fourneaux, à s'être engagés publiquement pour la protection des ressources marines. En 2012, c'est Gaël Orioux, à la tête du restaurant étoilé Auguste, à Paris, qui épaulait la campagne « Mr Goodfish », un programme européen lancé par le Réseau Océan mondial pour promouvoir « l'achat de poisson au bon moment, au bon endroit et à la bonne taille ». « C'est un outil en ligne 1 qui permet aux restaurateurs et aux poissonniers de connaître, pour les trois prochains mois et dans une zone géographique donnée, la liste des espèces les plus abondantes, explique le quadragénaire. La mer n'est pas un marché en libre-service. A nous de donner l'exemple. Dans mon restaurant, le homard n'est à la carte qu'en été, quand c'est la saison, et pas au moment des fêtes de fin

d'année. Il faut montrer qu'il n'y a pas que dix espèces de poissons dans les océans, mais des centaines. »

« La gastronomie française est extraordinaire, mais elle est très en retard sur ces questions-là, regrette Gaël Orioux. J'ai été invité par le mouvement italien Slow Food à intervenir lors du salon Slow Fish consacré aux poissons et aux écosystèmes marins, qui rassemble chaque année, à Gênes, des pêcheurs et des cuisiniers. Il n'y a pas d'équivalent en France. » En mars, une vingtaine de chefs étoilés se réunissaient en Espagne, à San Sebastián, à l'appel de l'ONG Oceana, pour s'engager à promouvoir la consommation de poissons issus de la pêche durable. Un aréopage regroupant la crème de la gastronomie mondiale (Andoni Luis Aduriz, Ferran Adrià, René Redzepi, Massimo Bottura, Alex Atala...), mais où ne figurait aucun cuisinier français.

1 [www.mrgoodfish.fr/fr/liste-especes/liste-especes.html](http://www.mrgoodfish.fr/fr/liste-especes/liste-especes.html)