



France

La base de la gastronomie, c'est le bon produit

La 5^e édition de la Fête de la gastronomie s'achève aujourd'hui. Pour cerner le sens du mot, nous avons arpenté un marché au petit matin et rencontré Anne-Sophie Pic, grand chef étoilé.

Reportage

7 h 15. Le jour n'est pas encore levé sur le marché des Lices de Rennes. Les producteurs finissent de s'installer, le client est rare. La bonne heure pour entamer un tour de marché avec Hugo Roellinger, cuisinier, et un groupe de jeunes, certains de son équipe, d'autres non.

Le jeune homme de 27 ans a rejoint son célèbre père Olivier Roellinger aux Maisons de Bricourt, il y a trois ans. Leur restaurant Le Coquillage à Cancale (Ille-et-Vilaine) est, pour l'essentiel, livré en direct, mais Hugo vient deux fois par mois sur le marché.

« Tout ça ne tient qu'à un fil »

Coralie, des Jardins de Coralie, installée près d'Auray (Morbihan), fait goûter ses confitures : « Pour celle à l'abricot, un arboriculteur du mont Ventoux me réserve deux arbres et récolte les fruits quand ils sont bien mûrs. Il n'y a plus beaucoup de producteurs qui laissent mûrir le fruit. »

Arrêt au stand de fromages bio La Caprarius. À cette heure matinale, les plus jeunes font la moue devant le morbier. Ils ont tort. « Si on veut des beaux produits, il faut soutenir les producteurs et les artisans et acheter sur les marchés, en direct, professe Hugo. Prendre conscience qu'il y a un sacré boulot et accepter



Hugo Roellinger, cuisinier, hier, au marché des Lices, à Rennes, où il vient deux fois par mois choisir ses légumes.

de payer le juste prix. Car tout ça ne tient qu'à un fil. »

Passage à l'étal d'Annie Bertin. Il y a trente ans, elle a commencé à cultiver des herbes et petits légumes oubliés. Au début, peu y croyaient. Aujourd'hui, les plus grands restaurants parisiens s'arrachent ses herbes cultivées à Vendel (Ille-et-Vilaine)

Un peu plus loin, béret rouge et moustache fournie, Gérard Le Meur, spécialiste des artichauts, délivre ses

conseils : « Surtout pas de sel à la cuisson. S'il est fané, ce n'est pas plus mal, il sera plus sucré. Et pas de yaourt après. L'artichaut fait cailler le lait. »

Après plusieurs étapes auprès de producteurs qui travaillent les Roellinger parfois depuis près de trente ans, ultime arrêt chez Gildas Macon, fournisseur depuis trois ans seulement. « Le magicien des tomates », s'exclame Hugo Roellinger. L'homme,

installé à Sains (Ille-et-Vilaine), fait goûter des tomates étonnantes, comme la Green Zebra ou la Golden Jubilee (« très douce, que je recommande pour les bébés »), vend des aubergines en forme de poire (« leur forme originelle »), propose des poivrons aux couleurs inattendues. « Il faut se battre, sinon tant de variétés risquent d'être perdues à jamais. »

Philippe RICHARD.