



## Recettes / Toque blanche

Olivier Roellinger

# Le maître de Cancale sort de sa coque !

**OLIVIER ROELLINGER  
COMPOSE SES PLATS  
COMME AUTANT DE  
POÈMES.**



Vincent Lejal/extraït du livre *Épices & Roellinger imagine & Co 2012*



Les Maisons de Bricourt

**N**é à Cancale, Roellinger grandit et rêve de course hauturière quand, à 20 ans, une bande de voyous l'agressent un soir, à Saint-Malo, façon orage mécanique. Paralysé pendant 2 ans, il repense sa vie et décide de devenir cuisinier. En 1982, il ouvre le restaurant de Bricourt. Dix ans plus tard, du monde entier on vient goûter sa cuisine exceptionnelle qui marie les trésors de Bretagne et les épices lointaines. En 2006, il obtient les 3 étoiles du guide Michelin. En 2008, avec une équipe soudée, Roellinger transforme une nouvelle fois sa vie et se lance dans un nouveau défi... le restaurant Le Coquillage.

La baie du Mont-Saint-Michel, c'est le pays des fées. Cancale ferme cette baie et derrière, la forêt de Brocéliande est aussi emplies de légendes. De quoi inspirer notre chef. «*Saveurs marines, saveurs potagères, saveurs maraîchères, saveurs herbacées.. En Bretagne, il y a le pays de la mer, l'Armor, et le pays des bois, des terres intérieures, l'Argoat. Ces 2 mondes m'inspirent profondément. S'ajoutent à cela plus de 120 épices : la cannelle, la badiane, la cardamome noire, le curcuma, le galanga, le cumin, la coriandre, les piments, la vanille... La Bretagne a toujours eu des rapports avec les autres peuples. Au XVII<sup>ème</sup> siècle, la mondialisation des saveurs était faite dans la baie du Mont-Saint-Michel*», affirme notre chef passionné d'histoire et d'aventure. De ces constatations née sa 1<sup>ère</sup> recette : le Saint-Pierre retour des Indes.

## Bouillon de l'estran à l'ombre de la lune

Pour 4 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 2h30 - Coût : ★★ - Difficulté : ★★

200 g de bigorneaux	Aster maritime	Criste marine	8 g d'algues wakamé breton
200 g de bouquets	Fenouillette sauvage	Sallcorne	Sel
1 kg de coques	Algue duise et laitue de mer de Bretagne	8 g d'algues kombu (grandes laminaire bretonnes)	Poivre des Mondes
16 palourdes			

- Lavez les herbes. Plongez la criste marine et la sallcorne quelques secondes dans l'eau bouillante.
- Dans 1 l d'eau, jetez le kombu et le wakamé. Montez à température, stoppez avant ébullition et laissez infuser 20 mn. Filtrez.
- Faites cuire les bigorneaux après les avoir lavés sous l'eau du robinet dans 50 cl d'eau avec 25 g de sel et 1/4 de cuillère à café de poivre des Mondes. Plongez-les dans l'eau froide et stoppez après ébullition.

- Laissez les bigorneaux refroidir dans l'eau de cuisson. Puis décoquillez-les à l'aide d'une aiguille.
- Faites cuire les bouquets dans 50 cl d'eau avec 25 g de sel, plongez dans l'eau bouillante et retirez après 30 sec. Égouttez-les, puis décoquillez-les.
- Lavez les coques et ouvrez-les rapidement à feu vif à couvert avec juste 1 c. à soupe d'eau dans la casserole. Dès qu'elles sont ouvertes, elles sont cuites.

- Décoquillez-les et filtrez le jus de cuisson.
- Ouvrez les palourdes à l'aide d'une lame rigide sur le côté et récupérez l'eau de mer qui s'écoule.
- Réchauffez le bouillon, ajoutez 30 g d'eau de cuisson des coques, l'eau des palourdes et le poivre des Mondes. Vérifiez l'assaisonnement.
- Dans des assiettes creuses chaudes, répartissez les coquillages et les crevettes, ajoutez les herbes joliment distribuées et couvrez de bouillon brûlant.

**Astuce**  
Agrémentez cette entrée d'un Saumur blanc 2010 cuvée Clos Guichaux.





Vincent Lejail/extraire du livre «Épices & Roellinger – Imagine & Co 2012»

# Bouillon de l'estran à l'ombre de la lune



«Ce sont des filets de Saint-Pierre que mes copains pêcheurs me ramènent tous les jours, juste dorés, servis avec du chou et un mélange sous forme hachis de 14 épices que l'on trouvait au XVII<sup>ème</sup> siècle, rapportés des quatre coins du monde jusqu'au Finistère. Tous mes plats

s'inscrivent dans une histoire, témoignent d'un moment, d'un ouvrage que j'ai lu», explique Olivier Roellinger. Sa cuisine reflète donc toujours ce désir d'ailleurs, le rapport à l'autre, les apports de saveurs d'ici et d'ailleurs. «Comment ferions-nous sans poivre ni vanille ? Sans tomate ni ananas ? Il me semble que ces valeurs de partage et d'enrichissement par la culture de l'autre feraient bien d'être un peu plus souvent rappelées par ces temps de nationalisme qui vous poussent à vous recroqueviller sur vous-même !», s'exclame Olivier Roellinger qui ne perd pas pour autant son appétit et son envie de partager sa passion. Souvent il rappelle aux jeunes qu'il forme que «le plus difficile à faire est de faire simple». Le chef est toujours en quête de la simplicité

## Voyager par la cuisine

Fruit de 6 ans de recherches et de voyages aux quatre coins du monde, cet ouvrage somptueux nous plonge au cœur de la fabuleuse aventure des épices et permet à chacun de mieux comprendre et d'utiliser ces trésors. Une encyclopédie des épices et 33 recettes inédites participent à la richesse de cette belle édition hors normes qui regroupe tout le savoir sur les épices. «Épices & Roellinger», éditions : Imagine & Co, auteurs : Christian et Vincent Lejalé, 55 € environ.



saine, élégante, joyeuse et gourmande... qu'il définit comme une inaccessible perfection.

Virginie Legourd

## Les Maisons de Bricourt

Chateau Richeux &  
Restaurant Le Coquillage  
Le Buot - 35350 Saint-  
Méloir-des-Ondes  
Latitude : 48.640984  
Longitude : - 1.874944  
Tél. : 02.99.89.64.76

# Petit homard aux saveurs de l'île aux épices

Pour 4 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 2h50 - Coût : ★★★ - Difficulté : ★★

2 homards bretons de 800 g  
chacun  
30 g de beurre salé  
30 g de beurre doux  
2 c. à soupe d'huile de  
tournesol  
100 g de gingembre frais  
100 g de galanga frais

½ gousse de vanille  
1 bâton de citronnelle, fraîche  
si possible (épicerie asiatiques)  
2 gousses d'ail  
10 graines de poivre de la  
Jamaïque  
1 noix de muscade  
10 g de pâte de tamarin, soit le

volume d'une noix (épicerie  
asiatiques)  
1 l de bouillon de volaille  
1 c. à soupe de sucre  
muscovado  
2 c. à soupe de vinaigre de  
Xérès  
6 étrilles vivantes

20 g de beurre doux  
1 c. à café de graines de rocou  
50 g de basilic thaï  
1 pointe de piment de  
Cayenne

- Saisissez dans l'huile de tournesol le gingembre et le galanga épluchés et émincés. Ajoutez la vanille et la citronnelle émincée.  
- Ajoutez les gousses d'ail entières, les graines de poivre de la Jamaïque, la noix de muscade brisée au marteau et la pâte de tamarin. Remuez régulièrement jusqu'à ce que le tamarin soit bien fondu.  
- Mouillez avec le bouillon de volaille. Faites cuire à petits frémissements pendant 1h30.  
- Faites dissoudre le sucre muscovado avec le vinaigre de Xérès. Réservez dans un petit pot.  
- Filtrez la 1<sup>ère</sup> base à la passoire fine en pressant fortement. Concassez les étrilles au marteau. Faites-les revenir dans le beurre. Ajoutez les graines de rocou, les feuilles de basilic thaï et le piment de Cayenne.

- Mouillez avec la 1<sup>ère</sup> base. Faites cuire régulièrement pendant 1h puis filtrez à la passoire fine en pressant fortement pour obtenir une sauce. Réservez.

- Un quart d'heure avant de servir, ébouillantez les homards 6 mn. Coupez-les en 2, séparez les têtes, les pinces et les corps. Supprimez les poches de sable des têtes, répartissez les 30 g de beurre salé sur chacune des demi-têtes. Glissez-les sous un gril chaud pendant 10 mn. Décortiquez les pinces et les queues. Réchauffez la sauce sans la faire bouillir et montez-la avec les 30 g de beurre doux.

- Dressez sur chaque grande assiette plate chaude en alignant la demi-tête, le demi-corps et une pince.

- Disposez une ligne d'acidulé de muscovado. Mixez la sauce pour l'émulsionner et nappez-en généreusement la chair de homard.

**Astuce**  
À déguster avec un  
Pinot gris Réserve  
d'Alsace 2007 Bruno  
Schueller.



Vincent Lejalé/extraite du livre «Épices & Roellinger» - Imagine & Co 2012.





Vincent Lejail/extraite du livre «Épices & Roullinger» - Imagine & Co 2012.

## La tartelette au citron de Mathieu et ma poudre des Bulgares

Pour 6 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 35 mn - Coût : ★ - Difficulté : ★★

1 citron vert	3 œufs	1 c. à soupe de poudre des Bulgares	5 g de levure chimique
150 g de jus de citron	2 jaunes d'œufs	6 g de vanille liquide	2 g de sel
225 g de beurre	150 g de blancs d'œufs	20 g de farine	
205 g de sucre	300 g de sucre semoule		

- Faites bouillir le jus de citron, le beurre et 90 g de sucre. Ajoutez les œufs et les 35 g de sucre préalablement blanchi (fouetté), puis faites cuire l'ensemble comme une crème pâtissière jusqu'à ébullition. Versez dans de petits moules (des demi-sphères, si possible).

- Dans un bain-marie, battez les blancs d'œufs en les soulevant, incorporez le sucre semoule et continuez à battre. Lorsque la meringue prend consistance et qu'elle devient brûlante, vous aurez obtenu une meringue suisse. Divisez-la en petites boules. Saupoudrez de poudre des Bulgares et cuisez au four à 150°C

(Th.5) pendant 15 mn.

- Détendez le beurre avec le sucre et le sel. Ajoutez les jaunes et la vanille liquide, puis la farine et la levure chimique. Détaillez en cercles de 8 cm de diamètre et faites-les cuire au four à une température de 150°C (Th.5)

pendant 10 mn.

- Déposez la crème citron sur les sablés surmontés de petites boules de meringue. Ajoutez quelques lamelles de citron vert.

### Astuce

Vous pouvez accompagner ce dessert d'un Sauterne liquoreux millésime 2009.