



GASTRONOMIE



HUGO ROELLINGER UN NOUVEAU MAÎTRE À BORD

LE FILS D'OLIVIER ROELLINGER DIRIGE AUJOURD'HUI L'ENTREPRISE FAMILIALE À CANCALE. C'EST SA PROPRE HISTOIRE QU'IL RACONTE DANS SA CUISINE.

PAR ADÉLAÏDE HASLÉ
PHOTO EMMANUEL PAIN



Le Château Richeux est une demeure majestueuse située un peu en hauteur à la sortie du bourg de Saint-Méloir-des-Ondes, au lieu-dit Le Buot. Aux manettes du restaurant Le Coquillage, créé par Olivier Roellinger, on trouve désormais Hugo, son fils. Rendez-vous est donné autour d'un café dans une petite pièce qui ressemble à une cabane, au fond de la cuisine du restaurant. Un minuscule endroit tout en bois, avec pleine vue sur la baie du Mont-Saint-Michel.

À 28 ans, Hugo Roellinger reprend les rênes des Maisons de Bricourt. Une entreprise familiale devenue importante. Quatre-vingt-dix personnes travaillent aujourd'hui ici, entre le restaurant, les boutiques d'épices, le salon de thé ou dans les nouveaux gîtes marins. Mais l'histoire aurait dû être différente. Hugo Roellinger n'avait pas d'envie de cuisine. Il voulait partir. Celui qui a grandi face à la mer, a toujours voulu aller voir ce qui se cache derrière l'horizon, qu'il observait des fenêtres du restaurant quand il était enfant. Après des études à l'école de la marine marchande du Havre, il réalise son rêve et embarque sur le *Thalassa* et le *Pourquoi pas ?*. Il découvre les mers du nord de l'Irlande et de la côte de Gascogne : "Je voulais connaître les couleurs des autres océans, le goût des embruns, ailleurs, et les ambiances d'escales", raconte-t-il. À 24 ans, il revient "sur le caillou, avec le désir de raconter ma région et de la protéger". Il annonce à ses parents qu'il veut devenir cuisinier. Ceux-ci tombent des nues. Qu'à cela ne tienne. Hugo Roellinger

sera donc, lui aussi, cuisinier. Il obtient son CAP à la prestigieuse école Ferrandi, puis enchaîne les stages dans de grandes maisons : chez Michel Bras, les Troiscros ou Pierre Gagnaire. Il termine sa formation dans un établissement Relais & Châteaux, près de Toronto au Canada, parce que "partir, c'est réussir". Mais là encore, le désir de revenir se fait ressentir. "Ma cuisine n'a de sens qu'ici. On me propose souvent d'aller à l'étranger faire des dîners à quatre mains mais franchement ça ne me dit rien. Faire ça ailleurs n'a aucun intérêt", sourit-il.

CUISINE DES ABYSSES

Alors, forcément, on se demande. Elle est comment, sa cuisine ? "Très iodée. Je travaille beaucoup avec les algues et les coquillages. Ma cuisine vient vraiment du fond de la mer, du fond des abysses et de mon imaginaire, en lien avec l'histoire maritime de Saint-Malo. On imagine toujours ces caravelles revenir chargées d'épices. Ce qui est fabuleux, c'est qu'on ne voyait rien, mais on savait qu'il y avait cinq ou six caravelles qui arrivaient pleines d'épices parce qu'on les sentait avant de les voir. Ce vent de tempête prenait, tout à coup, une chaleur épicée. Dans la cuisine, on réchauffe toujours avec un poivre ou avec un gingembre. On réchauffe un plat comme on réchauffe la mer." Et forcément, on voudrait bien savoir. Alors, sa cuisine, est-elle différente de celle de son père ? "Elle ne tranche pas complètement avec la sienne puisque c'est en le regardant travailler que j'ai souhaité cuisiner." Ça l'agace un peu quand on

lui demande si le nom Roellinger est un cadeau ou un fardeau : "Fut une époque où ce n'était pas une honte d'être apiculteur ou forgeron de père en fils. Il y a des savoir-faire, un héritage qui ne s'apprennent pas dans les livres. Mon but n'est pas de me faire un prénom, je me fiche de me faire connaître. Mon but, c'est de pérenniser l'entreprise. On fait vivre des familles et toute une macroéconomie locale, c'est fragile. J'ai aussi envie d'honorer l'équipe qui fait la réputation de la maison".

DES LANGOUSTINES, DU PAIN, DU VIN

Pérenniser l'entreprise et la développer avec de nouvelles idées, voilà les projets de Hugo Roellinger. Il a ainsi créé avec ses parents La Ferme du Vent, cinq Kled (abri à vent, en gallo) au bout du champ du Vent, derrière le restaurant, dans un vieux corps de ferme. Des gîtes marins dont toutes les pièces sont tournées vers la baie du Mont-Saint-Michel et la mer : "On y capte très mal le téléphone. L'idée ici, c'est de se ressourcer. Le soir, on vous y apporte une assiette de langoustines, un pain fermier, un vin naturel, un turbot cuit sur l'arête, et voilà ! C'est un peu notre définition du bien-être en Bretagne", sourit-il. Il travaille aussi sur une gamme de vaisselle fabriquée à partir de vase récoltée au bout du champ du Vent. Des idées neuves, une assurance tranquille, la tête sur les épaules mais les yeux tournés vers l'horizon et vers l'avenir. Hugo Roellinger porte un nom. Mais c'est avec lui que l'histoire des Maisons de Bricourt s'écrira désormais. Et elle ne sera plus jamais la même. ●