

**Politique. Gastronomie.** Entretien sans concession avec le chef français Olivier Roellinger sur l'avenir de l'alimentation dans le monde et le champ d'action de sa profession. Alors que la Suisse devra bientôt préciser sa position sur les OGM.



Olivier Roellinger présente ses mélanges d'épices à la française comme le prolongement coloré de son univers livresque et son engagement sociétal.

Benoit Teillet

# Un port éthique des épices

**Vice-président de Relais & Châteaux international, le chef breton Olivier Roellinger ne mâche pas ses mots. Il évoque la politique alimentaire mondiale et ses métissages.**

ALEXANDRE CALDARA

Olivier Roellinger, quelle est votre position personnelle sur les OGM? En rappelant qu'en 2008 vous faisiez partie des 200 chefs et vignerons français signataires d'un texte contre leur usage.

A l'époque, j'avais partagé la crainte de nombreux producteurs quant à la maîtrise de ces techniques. Que l'on soit clair, je continue à pourchasser tous les obscurantismes et soutiens

de recherche en laboratoire, aussi dans le domaine végétal. Mais je m'oppose au fait de lancer ces techniques dans la nature tant que l'on ne nous aura pas prouvé qu'il s'agit d'une industrie vitale. Pour l'heure nous ne disposons d'aucune garantie par rapport aux expertises, souvent contradictoires et intimement liées aux groupes industriels intéressés. Cela me rappelle lorsque l'on poinçonnait l'argenterie, on voulait marquer l'appartenance d'une fourchette lorsqu'elle passe de mains en mains. Pour moi le vivant ne sera jamais une industrie et ne peut appartenir à personne.

**Les discours, portant sur les solutions des OGM, pour nourrir la planète ne vous touchent-ils pas?**

Quel culot! Vouloir nous faire croire que cela passe par des fruits et légumes plus gros venant de cette production. Tout le monde sait qu'il s'agit d'un problème de gaspillage et

de répartition de la nourriture à travers le monde. Le vrai scandale c'est d'avoir laissé nos champs se faire recouvrir de fongicides et d'herbicides. Remplacer les prairies par de l'ensilage intensif de champ de maïs n'est pas une solution, il faut laisser chaque producteur retrouver son trêfle, sa luzerne. Comme leurs ancêtres qui ont planté leur variété de riz, de pommes de terre, d'haricots, ils sauront s'adapter.

**L'engagement politique des chefs vous semble-t-il central?**

De nous tous, on ne peut pas, on ne doit pas laisser la politique aux politiciards. L'alimentation est un enjeu sociétal majeur, essentiel en termes de santé publique, on ne peut pas ingérer n'importe quoi. Nos anciens ne s'alimentent plus et nos enfants se laissent écraser par le rouleau compresseur du sel-sucre-gras, si pratique pour l'industrie agro-alimentaire qui, en ajoutant des texturants et des arômes de

synthèses, fabrique tous les plats possibles. Pendant la COP 21, on effleure les questions liées à l'alimentation alors qu'elles restent capitales et que le transport, la production des aliments, en tenant compte de frigos, produit 40% de la pollution mondiale.

**Pourtant vous revendiquez aussi une liberté de cuisinier ouvert sur le monde et donc participez au commerce mondial?**

En 2008, j'ai dû renoncer à mes trois étoiles Michelin pour des problèmes de santé, me suis tourné vers l'humanitaire. Mes copains me disaient: comment expliques-tu que les marchands d'épices doivent brader leur beauté au prix du caillou. Avec ma femme, puis mon fils, nous nous battons pour les oubliés de la planète. Nous avons rencontré 1200 producteurs en Inde, à Madagascar, au Cambodge, au Mexique. Nous travaillons avec deux ONG locales sur les principes du commerce équitable.

Cela afin de préparer un mélange d'épices à la française.

**Vous admirez le chef péruvien Gastón Acurio... Pourquoi?**

Il a su révéler la cuisine des régions du Pérou et de ses producteurs. Aujourd'hui on ne pense plus à ce pays uniquement à travers ses flûtes de Pan et son Machu Picchu, mais aussi pour son fantastique héritage gastronomique. Son premier restaurant se nommait Haute Cuisine et s'adressait aux riches américains et à la bourgeoisie de son pays, son évolution est merveilleuse.

**Vous aimez parler d'une ouverture sur le monde liée à Saint-Malo...**

Je viens du pays des étonnants voyageurs comme le qualifie mon ami Michel Le Bris et de l'esprit d'or de François-René de Châteaubriand. Je suis baigné par les sortilèges du Mont Saint-Michel, les croyances celtes de la fée Vivianne, notre horizon reste celui des marins dans l'âme. Les autres cultures sont solubles dans la nôtre. Pensez à la porcelaine, à la scierie, au tissage, au café, au cacao, à l'indigo. Au 17e siècle on trouvait quatorze épices dans les murs de Saint-Malo alors qu'on n'avait pas encore inventé le chronomètre.

**Voilà pourquoi les chefs locavores vous amusent?**

Ils défendent le cassoulet de Castelnaudary comme un plat de terroir, mais ne se demandent pas s'il existerait sans les haricots d'Amérique du sud. La tempura japonaise est un beignet portugais et les piments typiques de la cuisine de l'Asie du sud-est sont présents sur ces terres seulement depuis 300 ans. On cultivait des ananas en France avant la guerre 1914-18. Tout cela ne plaide évidemment pas en faveur des cerises importées du Chili en plein été. La grande cuisine française trouve sa source à la fin du 17e siècle dans l'esprit des lumières, celui

de Diderot, de Voltaire et les voyages à travers toutes les cours d'Europe, pas dans le pouët-pouët de la cuisine moléculaire.

**Et tous ces métissages peuvent tout de même définir votre cuisine de l'intime...**

Que serait la cuisine française d'aujourd'hui sans l'influence des chefs japonais ayant vécu en France. On ne doit pas construire un écomusée de l'identité, en Bretagne le musicien Alan Stivell a montré la voie en intégrant des sons des quatre coins du monde, sans bignouiserie et en réinventant la harpe celtique.

**En rédigeant le Manifeste Relais & Châteaux en 2014 vous vouliez bousculer des codes bourgeois et identitaires?**

Relais & Châteaux souffrait de devoir systématiquement porter l'étiquette d'ambassadeur de la cuisine française à travers le monde. La meilleure cuisine du monde reste celle que l'on ferait pour l'être cher, elle comporte certainement des erreurs, et cela peut se matérialiser par un jambon coquillettes. Mais doit rester avalable. Aujourd'hui si on essayait de se nourrir comme nos anciens, on trouverait sans doute cela excessivement amer. On doit rassurer et séduire. Certains parcourent des kilomètres pour manger un souvenir. Parfois on a envie de créer un choc, je suis aussi un ingénieur chimiste de formation qui a cuisiné du galanga dans un petit port où l'on servait des plateaux de fruits de mer.

**Vous chérissez le mot hospitalité, mais pas la banalisation de certains de ses codes dans le monde du luxe?**

Un ryokan japonais n'est pas un riad marocain, j'ai beaucoup de respect pour l'École hôtelière de Lausanne, mais on ne résout pas tout avec le sourire de Lausanne. A quoi riment ces proliférations de piscines à débordement devant des plages dont on cache le danger? Les Relais & Châteaux sont des lieux habités et restent avant tout des tables, avec une moyenne de 28 chambres. Des maisons d'hôtes pas comme les autres cohérentes avec leur histoire. Cela repose sur un modèle associatif et démocratique, avec un président rémunéré et un vice-président bénévole, nous sommes tenus par personne, ne serons jamais cotés en bourse.

**Qu'espérez-vous du prochain congrès de Relais & Châteaux à Tokyo?**

On va essayer de convaincre les Japonais d'arrêter de chasser la baleine. Après tout, nos chefs nippons ne servent déjà plus du thon rouge de Méditerranée.

**Biographie**  
**Le corsaire aux goûts corsés**

Sa biographie Olivier Roellinger, chef aux Maisons de Briecourt, à Cancale, il vous la fait parvenir par poste: geste de corsaire. En fait 49 chapitres de Christian Lejalé. On y retrouve: «la fraîcheur, l'honnêteté, le voyage», ses rêves épiciques de «poudre défendue». Et lit: «On ne peut pas avoir de cuisinier méchant.» aca

Christian Lejalé, «Roellinger, le cuisinier corsaire», éditions Imagine & Co, Au fil du goût, 312 pages, 29 francs.  
[www.hotellerie-suisse.ch/librairie](http://www.hotellerie-suisse.ch/librairie)

## La fin du moratoire pose des questions

La culture de plantes - ou organismes - génétiquement modifiés (OGM) est fondamentalement interdite en Suisse et n'est autorisée qu'à des fins de recherche. Le moratoire, qui a été décrété en 2005 et prolongé à deux reprises depuis lors, arrivera à échéance à la fin 2017. Pour des considérations de droit constitutionnel, le Conseil fédéral souhaite renoncer à une interdiction totale, qui reste rare à travers le monde. Aussi, le Parlement formulera l'an prochain des propositions sur la manière de réguler la coexistence entre les cultures d'OGM et les cultures traditionnelles. Concrètement, il s'agit de déterminer les dispositions qui permettront de bannir les semences génétiquement modifiées des régions destinées à demeurer «exemptes d'OGM».

Selon Anne-Gabrielle Wuest-Saucy, cheffe de la section biotechnologie de l'Office fédéral de l'environnement, le Conseil fédéral décidera au plus tard au début 2016 de «l'orientation globale» de l'avant-projet qui sera soumis au Parlement. La procédure de consultation en 2013, une séance avec les représentants des milieux intéressés à la mi-2014 ainsi que des enquêtes menées depuis lors ont démontré que la majorité de la population suisse se prononce contre la culture d'OGM. Aussi, seule une régulation très restrictive des cultures d'organismes génétiquement modifiés pourra être mise en œuvre pour des motifs politiques. Même si cette question relève de la compétence de la Confédération, l'Alliance suisse pour une agriculture sans génie génétique/Stop

OGM constate que certains cantons sont récemment intervenus dans ce domaine. Fribourg a édicté une interdiction de culture pour les OGM. Genève et le Jura ont l'intention de lui emboîter le pas, selon Paul Scherer, directeur de Stop OGM.

Par le biais d'une initiative cantonale, Vaud a demandé une prolongation du moratoire. Berne, les Grisons et Zurich devraient soutenir cette exigence dans un proche avenir. Néanmoins, le moratoire ne signifie pas que la Suisse soit totalement «exempte d'OGM». Contrairement à la culture, l'importation de fourrages et de produits terminés contenant des OGM n'est pas interdite. Sur l'influence de Migros et Coop, qui ressentent la pression des consommateurs, l'agriculture renonce «volontairement» à l'im-

portation de ces produits. Selon toute vraisemblance, les personnes qui consomment un morceau de viande argentine ou brésilienne représentent le dernier maillon d'une chaîne alimentaire génétiquement modifiée. Ces deux pays ne figurent pas uniquement parmi les plus grands exportateurs mondiaux de viande, mais ils possèdent également, après les Etats-Unis mais avant le Canada et l'Inde, les plus grandes surfaces de cultures génétiquement modifiées au monde.

L'ordonnance de la Confédération ne soumet pas à une obligation de déclaration l'utilisation de fourrages génétiquement modifiés pour la production de viande à l'étranger. axg

Traduction Jean Pierre Amon d'un texte du «fokus» en page 11.