



Actu Les coups de food de Farida

On a cuisiné...

Olivier Roellinger, chasseur d'épices qui émerveille nos papilles. Il a élu résidence à Cancale, où ses Maisons de Bricourt sont des écrans pour gourmands. Ses créations sont des poèmes : fleur de sel au thé bleu-vert, poudre d'épices merveilleuses... M. Roellinger, faites-nous rêver!

Comment êtes-vous arrivé à la cuisine? Passion? Destinée?

Je n'étais pas destiné à la cuisine. C'est important de retracer mon parcours en quelques mots pour comprendre : j'ai eu la chance de grandir dans une malouinière à Bricourt, près de Saint Malo. J'étais un enfant un peu dissipé avec des parents qui m'apportaient tout le confort matériel mais étaient peu présents. J'étais très bon élève et, quand mon père a quitté notre foyer, je voulais tout faire pour redonner le sourire à ma maman adorée. J'ai donc entamé des études d'ingénieur, puis tout s'arrêta en 1976 après une très violente agression, suivie de deux ans de paralysie... De plus, nous allions perdre notre maison pour des raisons financières. Il fallait que je travaille mais je voulais aussi donner un autre sens à ma vie, raconter le bonheur de vivre dans notre maison. La cuisine semblait

idéale, j'ai donc passé un CAP et transformé la maison en chambres et tables d'hôtes.

Quel a été le déclencheur de votre passion pour les épices?

Le frère d'un ami faisait une thèse sur la Compagnie des Indes, et il n'évoquait pas les épices... Ça m'a donné l'idée de créer un mélange d'épices en hommage à ces fabuleuses aventures maritimes. Et j'ai imaginé, en 1982, un de mes plats emblématiques qui a fait le tour du monde : le saint-pierre « retour des Indes ». À cette époque, j'ai ressenti le besoin d'utiliser les épices et de concocter des mélanges.

Comment dénéciez-vous vos épices? Voyages? Rencontres?

Je me suis toujours nourri de récits de découverte du monde et d'aventures maritimes. Mes compagnons de route étaient les livres de Conrad, Stevenson...



Aujourd'hui je voyage en Inde, au Sri Lanka, au Cambodge, à Madagascar et au Mexique pour découvrir les épices que j'aime.

Quels sont vos rapports avec les populations locales?

Je travaille avec des ONG pour que les populations locales puissent vivre décemment. Je ne veux pas les spolier car ce sont eux qui me permettent d'écrire ma cuisine...

Quels sont vos conseils pour choisir des épices?

Je vous conseille de les placer dans un verre que vous recouvrez d'un autre verre, comme une cloche à fromage. Attendez quelques minutes, ouvrez et humez le parfum emprisonné.

Quel est votre épice préférée?

Le poivre de Neelamundi, au nord du Kérala, au parfum

de fleurs printanières. Idéal pour un potage ou une purée.

Comment conserver au mieux les épices?

Dans un récipient hermétique en verre ou en fer, au sec et surtout à l'abri de la lumière!! Ainsi, elles garderont toutes leurs saveurs et leurs parfums.

Quelle épice s'accorderait avec des huîtres de Cancale?

Sans hésitation le poivre de Kampot avec une touche de poudre de gingembre, qui va apporter de la chaleur pour équilibrer la fraîcheur.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune passionné d'épices qui aimerait les découvrir?

Lire la biographie de Magellan!

Pour vous les épices c'est...

... la richesse de la rencontre de l'autre.

INFO : www.epices-roellinger.com

On craque, on croque...

Tea for you!

Et si cet été on remplaçait le sirop de grenadine par du sirop de thé? Noir ou vert, il se boit très frais et étanche toutes les soifs. Je vous conseille de le glisser dans votre yaourt nature ou votre dessert préféré, c'est un plaisir raffiné comme on les aime!
Où? **Betjeman & Barton**, 10,50 € les 25 cl. Sur www.betjemandbarton.com



Tarama party, c'est chic!

J'adore le tarama... alors quand il s'acquine avec la truffe noire ou le corail d'oursin, c'est juste divin! À tartiner sans modération sur tout ce qui se tartine! C'est un vrai concentré de bonheur ces p'tites boîtes-là :)
Où? La Maison Nordique, à partir de 3,70 € les 100 g. Sur www.lamaisonnordique.com



On retourne à l'école...

Un crayon-condiment à l'encre de seiche pour accompagner vos saint-jacques, à la sauce de soja pour vos tartares de poisson, au piment sur vos viandes, et au vinaigre de cidre pour les crudités et autres fruits de mer... Il suffit de le tailler et les copeaux parfumeront vos plats en un clin d'œil!
Où? Crayons du purgatoire, 18 € les 4 crayons + taille-crayon. Sur www.le-purgatoire-paris.fr



Le BUBBLE TEA késako?

Il nous vient de Taiwan. C'est un thé glacé à bulles (mais non pétillant). Les bulles = des perles de tapioca gourmandes qui sont glissées dans un thé vert ou noir, lacté ou pas, aromatisé (kiwi, litchi, pêche, coco...) ou nature. Il peut prendre mille et une couleurs en fonction de votre humeur! Ustensile indispensable : la paille XXL pour aspirer les bulles! C'est un vrai dessert en soi. Ce bubble tea n'a pas fini de nous étonner!

➔ Bon plan : Des kits à bubble tea sont vendus sur www.bubble-fever.com



100% DESSERT = un resto qui ne sert QUE des desserts gastronomiques... un rêve fou? Et bien non, ça y est, il existe et c'est Dessance, au 74, rue des Archives, Paris 3^e... Attention, c'est trop bon!