

GASTRONOMÍA

PASIÓN POR LAS ESPECIES

DESDE LOS RELATOS DE AVENTURA DE LOS «CAZADORES DE ESPECIAS» CUYOS BARCOS ZARPABAN DESDE PORT-LOUIS, LORIENT Y SAINT-MALO HASTA LOS SABORES REFINADOS DE POLVOS CREADOS POR CHEFS DE RENOMBRE. ENTRE BRETAÑA Y LAS ESPECIAS PERDURA UNA GRAN HISTORIA.



SOBRE LA RUTA DE LAS ESPECIAS

Desde las murallas de su ciudadela, las vistas son inmemorables sobre la isla de Groix. La historia de Port-Louis, pequeño pueblo costero del sur de Bretaña, está íntimamente relacionada con la del comercio de las especias.

En 1664, Colbert elige este lugar de la ensenada del río Blavet para implantar la Compañía de las Indias Orientales que acaba de fundar para desarrollar los intercambios con Asia. Del otro lado de la ensenada, crea unos astilleros alrededor de los cuales nace la ciudad de Lorient. Durante 40 años, Port-Louis y Lorient ven transitar especias y té, telas, sedas y porcelanas que hicieron la fortuna de la Compañía de las Indias pero las guerras llevadas a cabo contra Holanda, España o Inglaterra fragilizan el comercio marítimo. En quiebra, la Compañía de las Indias pasa, a principios de los años 1700, a manos de los «Señores de Saint-Malo», apodo otorgado a los armadores y corsarios de Saint-Malo. Las casas típicas de Saint-Malo, llamadas Malouinières, son una herencia de estos "cazadores de especias". Grandes casas de campo, llenas de historia, algunas de las cuales están abiertas al público.



LAS ESPECIAS DE OLIVIER ROELLINGER, LA REFERENCIA

«Polvo cajun», en homenaje a los Acadienses que han reinventado la cocina de Luisiana, y un «gomasio bretón» que mezcla sarraceno de Bretaña, sésamo de Egipto, nigella y cilantro de la India son dos de sus últimas creaciones.

La inspiración de Olivier Roellinger, maestro incontestable en el arte de las especias, no se equivoca. Nativo de la bahía de Cancale, el famoso chef bretón instaló su laboratorio en el que crea sus famosos polvos en su casa natal. La mayoría de las especias brutas, torrefactas y molidas in situ, provienen de la agricultura biológica o del comercio justo. Olivier Roellinger selecciona él mismo, en sus países de origen, hojas, flores, cortezas, semillas o bulbos raros que componen sus mezclas. Su paleta es impresionante: el chef explorador cuenta con más de 80 composiciones en su activo. Reconocibles por sus frascos rojo y azul, los polvos de especias Olivier Roellinger están disponibles en los almacenes Epices-Roellinger de Cancale, Saint-Malo, Paris y su tienda online.

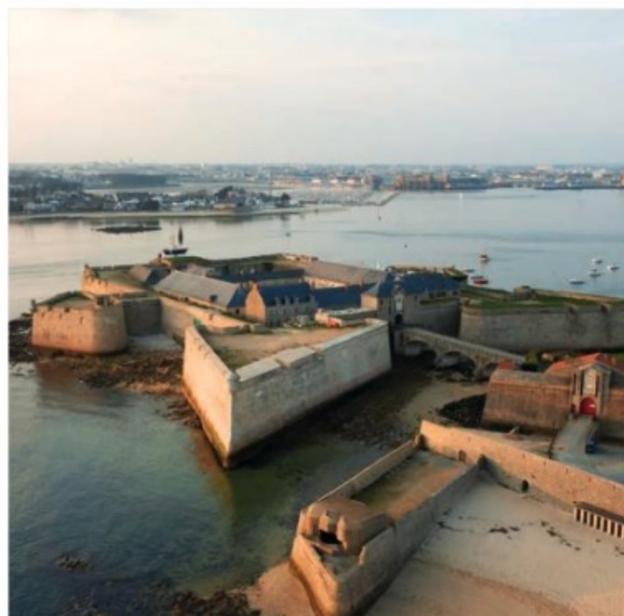
+ MÁS INFORMACIÓN
www.epices-roellinger.com

UN MUSEO TESTIMONIO DE LOS BARCOS DE LA COMPAÑÍA DE LAS INDIAS

La ciudadela de Port-Louis alberga, hoy en día, el Museo de la Compañía de las Indias.

Este museo relata las aventuras de estos barcos que, en los siglos XVII y XVIII, navegaban por los mares del globo a la caza de los tesoros de Asia. Maquetas de navíos, sellos, mapas antiguos, mobiliario indoeuropeo, porcelanas de China, algodón indio... forman parte de sus colecciones de gran riqueza. Desde Lorient hasta Pondichéry y Canton, pasando por África y el archipiélago de las Mascareignes, el viaje es apasionante.

+ MÁS INFORMACIÓN
www.musee.lorient.bzh



DIDIER CORLOU, «NARIZ PARA ESPECIAS»

Se dice de él que es una «nariz para especias». Chef nativo de la provincia del Morbihan, en el sur de Bretaña, Didier Corlou pone su olfato y demás sentidos en acción para crear sus propias mezclas.

Expatriado desde hace 25 años en Vietnam, donde dirige cinco restaurantes reputados, encontró en este país el terreno de juego perfecto para expresarse y crear nuevos sabores. Gran viajero, Didier Corlou no deja de recorrer montañas y altas mesetas de Vietnam para encontrar los mejores productores de cassia, anís estrellado, cardamomo negro, cúrcuma, pimienta de las cumbres, talauma... Curry de Halong, Hanoi Tanger, December o Siam, a la que « una hoja de limón verde seca aporta frescor y exotismo »... forman parte de la gama de las « Epices Corlou ». Una marca cuyo chef bretón lanzó a la comercialización a través de su página web.

+ MÁS INFORMACIÓN
www.epices-corlou.com



UNA «CALE AUX ÉPICES» DEL MUNDO EN PAIMPOL, VANNES Y PRONTO EN RENNES

Una goleta le sirve de bandera, un guiño al pasado marítimo de Paimpol. Creado en 2015 en esta ciudad de la provincia de Côtes-d'Armor, «La Cale aux épices» nació de los viajes lejanos de Christophe Lemaire.

Apasionado de las especias, el trotamundos comparte sus descubrimientos y sus propias creaciones. Después de la tienda de Paimpol, la marca acaba de abrir una tienda en Vannes y pronto abrirá otra en Rennes. En sus tiendas de estilo retro, al estilo de un boticario, Christophe Lemaire propone unos veinte curry de su propia composición, unas treinta mezclas para acondicionar platos marinados, así como unos 80 tipos de pimientas y bayas. Unos productos que sigue seleccionando él mismo a través del mundo, regresando de sus viajes con nuevas recetas.

+ MÁS INFORMACIÓN
www.lacaleauxepices.com



PASEO CORSARIO POR LA BAHÍA DE CANCALE

Descubre esta experiencia bretona de la mano de un marinero y del director de la escuela Cuisine Corsaire formado en la escuela Roellinger.

Jérôme y Emmanuel unen sus conocimientos para crear un «paseo corsario» que une placeres de la navegación y la gastronomía. La embarcación se hace a bordo del Ausquemé, un velero con denominación "Voiliers de Bretagne", para disfrutar de un paseo de 4 horas por la bahía de Cancale. Mientras Jérôme inicia a sus nuevos marineros en algunas maniobras de la navegación tradicional y pesquera, Emmanuel invita a vivir un viaje culinario alrededor de un menú «découverte» con 12 platos, compuesto de productos del mar acondicionados con las especias Roellinger. ¡Una experiencia inolvidable!

+ MÁS INFORMACIÓN
www.cuisine-corsaire.fr

