



Venus du bout du monde, les épices parfument depuis longtemps la cuisine bretonne. (Epices Roellinger)

→ BRETAGNE, une histoire d'épices

La Bretagne et les épices, c'est une histoire qui remonte au XVII^e siècle. En 1664, Colbert – sur ordre de Louis XIV – choisit le bourg de Port-Louis (Morbihan) pour fonder la Compagnie des Indes orientales. Avec Lorient, de l'autre côté de la rade, le port développe les échanges avec l'Asie et voit ainsi transiter les premières épices (ainsi que le thé, la soie...) en provenance des comptoirs indiens de Chandernagor et Pondichéry. Mais après une quarantaine d'années de prospérité, les guerres fragilisent le commerce maritime. La Compagnie des Indes passe aux mains de négociants de Saint-Malo, alors appelés chasseurs d'épices.

Depuis lors, la région a vu naître et s'épanouir divers passionnés d'épices. Au XIX^e siècle, un pharmacien d'Auray, monsieur Gosse, a ainsi créé le Kari Gosse, mélange d'inspiration indienne à base de piment, gingembre, cannelle, curcuma... mais dont la recette précise est restée secrète. Tout d'abord reconnu pour ses propriétés médicinales, le Kari Gosse, qui s'accorde à merveille avec les poissons, est aujourd'hui fabriqué par Xavier Pouezat, descendant du pharmacien, et vendu dans les pharmacies d'Auray (et dans des boutiques en ligne).

Olivier Roellinger, célèbre chef cuisinier – désormais en retrait des fourneaux –, est un amoureux célèbre des poudres et associations les plus rares. Il voyage un peu partout pour créer des mélanges, notamment pour coquillages et poissons, comme la poudre d'or (coriandre, curcuma, bois d'Inde, amchoor), mais pas que... Ses créations se dégustent également dans les mets du Coquillage, l'excellente table tenue par son fils Hugo à Saint-Méloir-des-Ondes. ■ *Claire Baudiffier*



Le Safran, l'une des épices les plus convoitées au monde.

CARNET D'ADRESSES

• À voir/à faire

Musée de la Compagnie des Indes

Jusqu'au 31 août :

10h - 18h30 (fermé le mardi).

8 € pour une visite libre.

Citadelle de Port-Louis,

avenue du Fort de l'Aigle.

56 290 Port-Louis

<https://musee.lorient.bzh>

• Où s'approvisionner ?

Épices Roellinger.

Du mardi au samedi

de 10h à 19h et

le dimanche de 10h à 13h.

12, rue Saint-Vincent,

35400 Saint-Malo.

www.epices-roellinger.com

La Cale aux épices.

6 bis rue des Huit-Patriotes,

22500 Paimpol.

En juillet-août ouvert

tous les jours de 10h à 19h.

www.lacaleauxepices.com

Safran du Stival

Anne-Sophie Le Cam

Safran cultivé

et transformé à la ferme.

Kérampéru,

29900 Concarneau.

07 80 03 22 51.

www.safrandustival.fr

• Où manger ?

Le Coquillage,

table d'Hugo Roellinger.

Le Buot, 35350 Saint-Méloir-

des-Ondes.

Menu « Le grand choix

de la baie » 72 €

(entrée-plat-fromage-

dessert).

www.maisons-de-bricourt.com/fr/page/le-coquillage



Le Coquillage



La cale aux épices



Musée de la Compagnie des Indes →

BENOIT BELLET

PRESSE - THOMAS RENAUT - BENOIT TELLET - PICASA