

PASSIONE SPEZIE

GLI CHEF BRETONI, AVVENTURIERI DEI TEMPI MODERNI

DAI RACCONTI DI AVVENTURE DEI "CACCIATORI DI SPEZIE", LE CUI NAVI SALPAVANO DA PORT-LOUIS, LORIENT E SAINT-MALO, AI SAPORI RAFFINATI DELLE POLVERI CREATE DA CHEF FAMOSI: TRA LA BRETAGNA E LE SPEZIE, C'È UNA STORIA CHE DURA...

LA BRETAGNA, SULLA ROTTA DELLE SPEZIE...



Dai bastioni della sua cittadella, la vista sull'isola di Groix è stupefacente.

Tranquilla cittadina balneare del sud della Bretagna, la storia di Port-Louis è intimamente legata a quella del commercio di spezie. Nel 1664, Colbert scelse questo sito nella rada del Blavet per impiantare la Compagnia delle Indie Orientali, che aveva appena fondato per sviluppare gli scambi con l'Asia. Dall'altro lato della rada, furono creati i cantieri navali attorno ai quali nacque la città di Lorient. Per 40 anni, Port-Louis e Lorient videro quindi transitare spezie ma anche tè, tessuti, sete, porcellane, che fecero la fortuna della Compagnia delle Indie Orientali. Le guerre condotte contro l'Olanda, la Spagna e l'Inghilterra compromisero il commercio marittimo... In fallimento, la Compagnia delle Indie passò, agli inizi del 1700, nelle mani dei "Signori di

Saint-Malo", soprannome dato agli armatori e corsari del luogo. È a questi "cacciatori di spezie" che dobbiamo la costruzione delle Malouinières. Grandi dimore di campagna, cariche di storia, alcune delle quali sono oggi aperte alla visita...

La cittadella di Port-Louis ospita oggi il Museo della Compagnia delle Indie. Ripercorre le avventure di queste navi che, nel XVII e XVIII secolo, solcarono i mari del globo alla ricerca dei tesori dell'Asia. Modelli di vascelli, stampe, mappe antiche, mobili indo-europei, porcellane cinesi, tessuti di cotone indiano... figurano tra le sue collezioni di grande ricchezza. Da Lorient a Pondicherry e Canton, passando per l'Africa e le isole Mascarene, il viaggio è appassionante. Da scoprire durante una visita libera o commentata da una guida-conferenziere.

PER SAPERNE DI PIÙ
www.museelorient.bzh

IL "KARI GOSSE", UN CURRY... PURO BRETONNE

La sua ricetta viene mantenuta segreta dal XIX secolo.

Essa sarebbe stata trasmessa al signor Gosse, farmacista di Auray (Morbihan), da un naufrago indiano che avrebbe ospitato. Xavier Pézat, suo discendente, continua a fabbricarlo, con una certa riservatezza. Il Kari Gosse è un curry in polvere, puro bretone, che si caratterizza per il suo pronunciato profumo di chiodi di garofano e un bel colore ocre. Anche lo zenzero, la curcuma, il peperoncino, la cannella e il pepe entrano nella sua composizione. Da abbinare all'aragosta o a qualsiasi altro crostaceo.

In vendita in alcune farmacie di Auray e Lorient



DIDIER CORLOU, "NASO DA SPEZIE"

Si dice di lui che è un "naso da spezie". Chef originario del Morbihan, Didier Corlou mette in azione il suo senso dell'olfatto e tutti gli altri suoi sensi per comporre le sue miscele.

Espatriato per 25 anni in Vietnam, dove gestisce cinque famosi ristoranti, ha trovato in questo paese il terreno di gioco perfetto per esprimersi e creare nuovi sapori. Giramondo patentato, Didier Corlou non cessa di attraversare le montagne e gli altopiani del Vietnam per scovare i migliori produttori di cannella cassia, anice stellato, cardamomo nero, curcuma, pepe delle cime, talauma... Curry di Halong, Hanoi Tangeri, Dicembre o Siam, al quale "una foglia di lime essiccata dona freschezza ed esotismo"... fanno parte della gamma delle "Spezie Corlou". Un marchio di cui lo chef bretone ha lanciato la commercializzazione in Francia.

PER SAPERNE DI PIÙ
www.epices-corlou.com



UNO "SCALO DELLE SPEZIE" DEL MONDO A PAIMPOL, VANNES E PRESTO RENNES

Una goletta gli fa da stendardo, in un cenno al passato marittimo di Paimpol.

Creata nel 2015 in questa città delle Côtes d'Armor, "La Cale aux épices" nasce dai lunghi viaggi di Christophe Lemaire. Appassionato di spezie e lui stesso "tritratore", il globetrotter vi condivide le sue scoperte e le sue creazioni. Dopo Paimpol, il marchio ha appena aperto a Vannes ed è atteso molto presto a Rennes. Nelle sue botteghe dall'arredamento retrò, tipo "bancone dello speziale", Christophe Lemaire propone una ventina di curry di sua composizione, una trentina di miscele per marinate e circa 80 pepi e bacche. Prodotti che continua a selezionare di persona in tutto il mondo, tornando da ogni viaggio con nuove ricette.

PER SAPERNE DI PIÙ
www.lacaleauxepices.com



LE SPEZIE OLIVIER ROELLINGER, IL PUNTO DI RIFERIMENTO

Una "polvere cajun", come tributo agli Acadiani che hanno reinventato la cucina della Louisiana, e un "gomasio bretone", che mescola grano saraceno della Bretagna, sesamo dell'Egitto, cumino, coriandolo dell'India... sono due delle sue ultime creazioni.

L'ispirazione di Olivier Roellinger, maestro indiscusso dell'arte delle spezie, è inesauribile. Originario della baia di Cancale, è nella sua malouinière natia che il famoso chef bretone ha installato il suo laboratorio dove elabora le sue famose polveri. La maggior parte delle spezie crude, tostate e macinate sul posto, provengono dall'agricoltura biologica o dal commercio equo. Olivier Roellinger seleziona personalmente, nel loro paese di produzione, le foglie, i fiori, le scorze, i semi o i bulbi rari che entrano nelle sue miscele. La sua gamma è impressionante: lo chef-esploratore ha al suo attivo più di 80 composizioni. Riconoscibili per la loro bottiglia rossa e blu, le polveri di spezie Olivier Roellinger sono disponibili nei magazzini Epices-Roellinger di Cancale, Saint-Malo, Parigi e nel negozio online.

PER SAPERNE DI PIÙ
www.epices-roellinger.com

