

À TABLE !

BRETONS CHASSEURS D'ÉPICES

L'attrait des Bretons pour les épices est une longue histoire... Elle remonte à la fondation de la Compagnie des Indes orientales, au XVII^e siècle.

Si le temps des corsaires est révolu,
la passion reste intacte.

Par Olivia Le Sidaner

© DREAMSTOCK/ISTOCK

© DREAMSTOCK/ISTOCK

Le 18 mai 1601, à Saint-Malo, le *Corbin* et le *Croissant*, lèvent l'ancre. Mission de ces deux navires, se rendre aux Indes orientales et se faire une place dans la course aux épices, dans laquelle Portugais, Hollandais et Anglais se sont déjà taillé la part du lion. L'expédition soutenue par Henri IV sera un échec cuisant : le *Corbin* fait naufrage près des Maldives, tandis que le *Croissant*, qui a rempli ses cales de poivre, de clous de girofle et de noix de muscade à Sumatra, coule à son retour, au large de l'Espagne. Sur les 160 à 180 hommes d'équipage, seuls 14 survivront. Pas de quoi décourager le roi, qui crée en 1604 une première Compagnie française des Indes orientales. 60 ans plus tard, Louis XIV reprend le flambeau, motivé par des visées colonialistes. Colbert fonde en 1664 la Compagnie des Indes orientales, qui ouvre des comptoirs en Inde, à Pondichéry et Chandernagor.

Si Le Havre est d'abord pressenti pour être le port d'attache de la Compagnie, c'est finalement Port-Louis, sur la côte sud de la Bretagne, qui est choisi. Il a en effet l'avantage de posséder une citadelle et des fortifications. De l'autre côté de la rade, un chantier naval est créé en 1666, et un premier navire est construit : le *Soleil d'Orient*, qui donnera son nom à la cité de Lorient. Dès lors, le commerce avec l'Asie prend son essor, et sur les quais sont déchargées de précieuses marchandises exotiques : soie, indiennes (étoffes de coton imprimées), éventails, thé, café, or, porcelaines, plantes tropicales, et épices, bien sûr.

Au début des années 1700, cependant, la Compagnie des Indes orientales est ruinée, victime collatérale des guerres de la France avec ses voisins européens, qui ont fragilisé le commerce maritime. Elle est reprise par ces « Messieurs de Saint-Malo », surnom des armateurs et corsaires malouins, chasseurs d'épices qui, fortune faite, se font construire de grandes et belles

demeures à la campagne, les malouinières, dont les façades tournent le dos à la mer. En ville, ce sont des hôtels particuliers qui voient le jour, signes extérieurs de la richesse des négociants malouins.



LES TRÉSORS DE LA CITADELLE DE PORT-LOUIS

Le batobus est la meilleure manière de rallier, depuis Lorient, Port-Louis, joli village de pêcheurs doté de fortifications. En arrivant de la mer, on prend la mesure de la position stratégique de la citadelle, qui domine la rade du Blavet, face au port. À l'intérieur, le musée de la Compagnie des Indes raconte l'histoire de la fondation de Lorient et l'épopée du commerce maritime aux XVII^e et XVIII^e siècles, détaillant l'activité des différents comptoirs et la vie des équipages de ces navires qui revenaient de leurs longs périple les cales chargées de marchandises exotiques.

POIVRE : © SENTELIA/SHUTTERSTOCK / CURRY : © XPXEL/SHUTTERSTOCK

À LA FIN DU XVII^e SIÈCLE, les Français commercent avec l'Inde puis y fondent des comptoirs. Ici, les magasins de la Compagnie des Indes orientales, à Pondichéry, comptoir français au Sud-Est de l'Inde.



Le pays de Saint-Malo dans l'assiette

C'est dans une de ces malouinières de Cancale que naît Olivier Roellinger en 1955. Le futur chef triplement étoilé grandit dans cette « maison de chasseur d'épices » bâtie en 1760, côtoyant l'ombre du corsaire Surcouf, qui y joua petit.

Une enfance bercée par les chants de marins, les récits d'aventures et les parfums d'épices rapportées de voyage par ses parents. Il se délecte alors des exploits du Malouin Mahé de La Bourdonnais et du bien nommé Pierre Poivre qui, au XVIII^e s, réussirent à dérober des plants de muscadiers et de girofliers aux Hollandais – qui détenaient alors le monopole sur ces épices. Aussi, lorsqu'en 1982, Olivier Roellinger ouvre son restaurant, *Le Bricourt*, dans sa maison natale, c'est tout naturellement qu'il utilise des épices. « Surtout pas pour faire une cuisine exotique », précise-t-il, mais pour retranscrire en quelque sorte dans l'assiette l'histoire du pays de Saint-Malo, où, à la fin du XVII^e s déjà, circulaient 14 épices venues d'Orient.

Commence alors sa quête des meilleurs produits, avec lesquels il compose des

mélanges audacieux, avant de transformer son restaurant en cuisine laboratoire des épices en 2008. « À la voile – mon autre passion –, je suis allé aux Caraïbes, en Afrique, en Inde, à la rencontre des producteurs, qui m'ont tout appris, raconte-t-il. Une de mes plus belles réussites est de voir mes enfants qui prennent la suite travailler avec les enfants de ceux avec lesquels j'ai débuté il y a 40 ans. »

Tribulations et trituration

Autre ancien chef étoilé, Jean-Marie Guilbault a, lui aussi, choisi la voie des épices. C'est en 1999 qu'il commence à les « triturer », selon l'expression consacrée, et à créer ses propres mélanges, dont une quarantaine est aujourd'hui au catalogue de *L'Atelier des Saveurs*, l'épicerie fine qu'il a ouverte en 2011 à Bénodet. « C'est ma curiosité, mon envie de remonter "à la source" qui m'ont amené à rencontrer les producteurs, au Cambodge, au Laos, au Vietnam, en Indonésie, en Inde et à Madagascar, notre plus important fournisseur et notre terre d'élection, car c'est là que nous avons commencé notre petite aven-

ture d'importation d'épices. »

Des aventures, Jean-Marie Guilbault en a vécues, lui qui est toujours parti « seul, sac au dos, dans des conditions parfois précaires. Certains pays sont peu sûrs. Il faut se fondre dans l'environnement et rester prudent. »

Pour autant, l'homme ne se reconnaît pas dans l'expression « chasseur d'épices » : « Je n'aime pas beaucoup cette expression. Nous n'avons pas de proies à traquer, mais des rencontres à faire avec des paysans de cultures différentes. De l'histoire des grands explorateurs, je ne garde pas non plus une idée romantique de l'aventure, car cupidité et brutalité étaient bien souvent cause et conséquence de ces expéditions lointaines. C'était la grande période coloniale avec ses excès et ses spoliations. Néanmoins, mon imaginaire a été aussi nourri par la littérature de voyage, ce qui m'a donné la volonté de pousser parfois un peu plus loin que prévu mes aventures... »

D'autres Bretons ont choisi de se lancer dans la création de mélanges d'épices, comme le chef Didier Corlou, qui a quitté son Morbihan natal pour aller à la rencontre



LE CHEF MORBIHANNAIS, Didier Corlou installé au Vietnam depuis 1990 commercialise en France sa marque d'épices.



LE CURRY BRETON, UNE RECETTE TOP SECRET

Au XIX^e siècle déjà, on tritrait les épices en Bretagne. À Lorient, un certain M. Gosse, apothicaire de son état, a déposé le brevet du Kari Gosse, un curry dont la recette est restée secrète, même si l'on connaît quelques-uns de ses composants : clou de girofle, gingembre, piment rouge, curcuma, cumin, coriandre, cannelle, cardamome et poivre. Son descendant, Xavier Pouëzat, continue de le fabriquer à Auray, dans une certaine confidentialité. On peut se le procurer dans des pharmacies et épiceries fines de Bretagne, et déguster le fameux homard au Kari Gosse dans quelques restaurants de Lorient.



MATHILDE ET SON PÈRE
OLIVIER ROELLINGER créent
ensemble de nouveaux mélanges
d'épices. Quand trituration rime
avec transmission...

des producteurs en Afrique, dans les Caraïbes, en Polynésie et enfin à Hanoï au Vietnam, où il s'est établi en 1990 et a ouvert plusieurs restaurants. Ce « mixologiste des épices », comme il aime à se définir, a créé sa propre marque, les *Épices Corlou*, commercialisée en France.

Christophe Lemaire a, lui aussi, beaucoup bourlingué, et propose aujourd'hui une quinzaine de currys, une quarantaine de mélanges et plus de 70 poivres différents à *La Cale aux épices*, à Paimpol, Vannes et Rennes.

Autre trituteur, Jean-Erwan Roguez a commencé à travailler les épices en 2002 et vend ses mélanges sur les marchés, sur Internet et dans sa boutique, *Ty Délicatessen*, à Plouvorn dans le nord du Finistère.

Des épices made in Breizh

Depuis quelques années, une autre tendance se dessine en Bretagne : la production locale. On a ainsi vu fleurir 5 exploitations cultivant du safran, l'épice la plus chère du monde. L'une d'elles, *Esprit Safran et Cie*, produit aussi du curcuma. Une aubaine pour les adeptes du circuit court. Ainsi, le jeune chef étoilé Nicolas Carro, qui travaille avec des ingrédients produits dans un rayon de 36 km autour de

son restaurant de Carantec, non loin de Morlaix, achète ses poivres du Sichuan et de Tasmanie dans le Finistère, au Moulin de Kerouzéré, chez Michel Thévot. Il trouve, certes, son gingembre un peu plus loin, à Fouesnant, qu'il sèche et réduit en poudre. Sa vanille, en revanche, vient de La Réunion ou de Tahiti, comme nombre d'épices non cultivables en Bretagne. « Il peut être intéressant d'utiliser frais des produits comme le gingembre ou le curcuma, note Olivier Roellinger, mais je suis plus prudent dès qu'il s'agit d'épices séchées. »

L'épopée des chasseurs d'épices bretons a donc encore de beaux jours devant elle, avec, à la clé, des voyages et des rencontres enrichissantes avec les producteurs du bout du monde. ✂



RECETTE

SAINT-JACQUES ET POUDRE DES ALIZÉS

par Olivier Roellinger

Ingrédients
pour 4 personnes

- * 12 coquilles Saint-Jacques crues
- * 1 c. à soupe de *Poudre des Alizés* (mélange de gingembre, poivre Sichuan, piment, moutarde et épices)
- * 1 citron vert
- * 3 c. à soupe d'huile d'olive
- * 1 pincée de fleur de sel

- 1 **Mélanger** la Poudre des Alizés, le jus du citron vert et l'huile d'olive.
- 2 **Répartir** la moitié de cette vinaigrette dans les assiettes.
- 3 **Tailler** les noix en 4 rondelles.
- 4 **Disposer** 12 rondelles par assiette.
- 5 **Répartir** le reste de la vinaigrette et la fleur de sel.



VANILLE : © DIANA TALIANI/SHUTTERSTOCK / SAFFRAN : © SMNY-JHEE/SHUTTERSTOCK / SEL : © EVGENIAND/SHUTTERSTOCK
HT : © MNY-JHEE/SHUTTERSTOCK