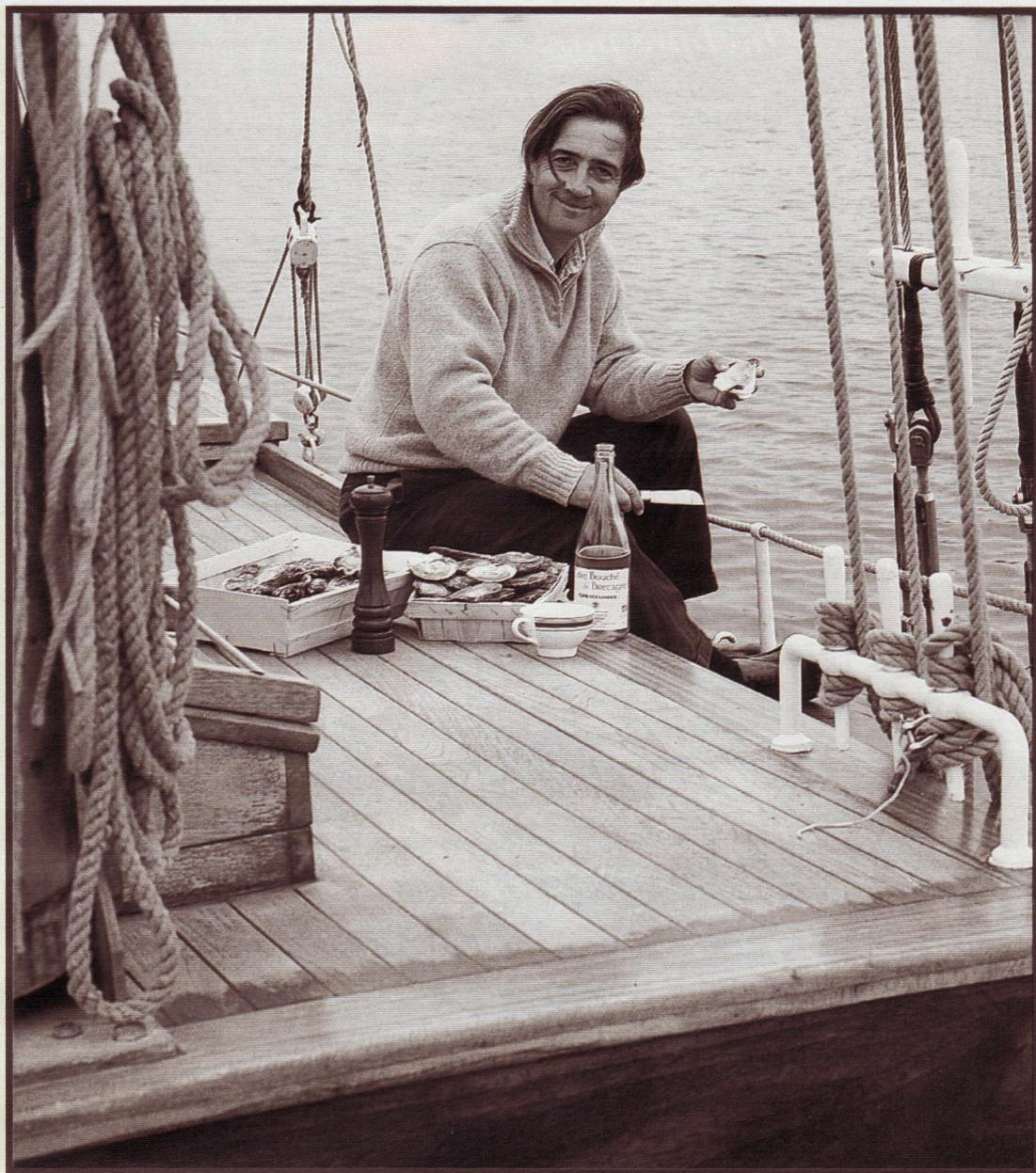


Olivier Røellinger

Huîtres, artichaut et cidre

Ce chef est un bienheureux. Il a trié dans sa vie et son métier ce qu'il y avait de meilleur et s'est installé dans une sorte de château imaginaire à Cancale. Il a cette douce sérénité des personnes en accord avec elles-mêmes, cette force qui va au gré des chemins, des bourrasques et des beaux jours. Outre la Maison des Romains et la Maison Richeux, il vient tout juste d'ouvrir deux abris marins au bord de l'océan.

Maison Richeux,
1, rue Du-Guesclin
à Cancale



Cidre bouché
de Bretagne,
2,44 € (16 F).
Jehan Lefevre

Pourquoi ce plat ?

Une fable pourrait s'intituler ainsi : l'artichaut, la pomme et l'huître. J'utilise la pomme dans une centrifugeuse pour lui garder toute sa valeur vivante. L'huître est décoquillée avec soin, on en conserve le jus ; quant à l'artichaut, je le fais cuire dans de l'eau salée (même s'il ne capte pas le sel) et je découpe les cœurs en gros cubes. On réduit le jus de pomme et le jus des huîtres avec une noix de beurre et une grosse échalote. Puis on fait réchauffer les huîtres délicatement dans l'eau à température de bain de bébé. On ne doit surtout pas les cuire, une huître est bonne tiède. Sur le final, on ajoute la pomme centrifugée, des bâtonnets de pommes rouges acides, des radis et du gingembre pour accentuer la valeur de ce dernier.

Pourquoi ce cidre ?

Le cidre en réduction peut écraser la pomme. C'est pourquoi je préfère le servir à boire pour accompagner ce repas. J'utilise celui de Jehan Lefevre. Il est à Saint-Cast-le-Guildo, près de Dinard. Ses pommiers sont situés au bord de la mer et, comme une vigne

dans un sol ingrat, ils doivent puiser au plus profond de la terre pour exister. Il passe divinement avec ce plat car j'ai pris soin, dans l'émulsion, d'ajouter coriandre, cannelle et macis.

Votre dernière erreur en matière de vin.

J'ai appris que, bien souvent, les verres les plus reconnus par les œnologues sont bien vilains dans leur fonction, surtout quand on possède un long nez.

Votre truc pour un réveillon détendu.

Trier avec amour ses amis et peut-être démarrer avec trois plats qui se mangent avec les mains.

Qu'allez-vous faire cette année ?

Je serai en Bretagne dans une maison imaginaire, face au large, par une jolie tempête avec son ciel de traîne. Je vais descendre dans une cave extraordinaire où la mer vient alimenter mon vivier de homards. Régulièrement je descends pour les nourrir de moules cuites.