

Olivier Roellinger: "Les jeunes chefs sont pétris d'écologie"

 ouest-france.fr/bretagne/saint-malo-35400/olivier-roellinger-les-jeunes-chefs-sont-petris-d-ecologie-5045950

June 8, 2017

Modifié le 08/06/2017 à 16:52 | Publié le 08/06/2017 à 16:48

Écouter

•



Olivier Roellinger est un enfant de la baie de Cancale et un cuisinier de la mer ici à son restaurant Le Coquillage à Château Richeux. | Joel Le Gall

par Isabelle LÊ.

La remise des prix du concours culinaire Roellinger se déroule ce jeudi 8 juin, à l'Unesco, à Paris. L'enjeu : préserver les ressources maritimes. Les épreuves se sont déroulées, entre autres, à Paris et à Dinard. Trois questions à Olivier Roellinger, chef des Maisons de Bricourt à Cancale, parrain du concours.

En quoi consiste le concours ?

PUBLICITÉ

inRead invented by Teads

Olivier Roellinger. *"Il est ouvert à des jeunes en formation et à des professionnels déjà installés. Les chefs doivent imaginer des recettes à base de poisson durable. Une première de type gastronomique, accompagnée d'un mollusque ou d'un crustacé ou d'une algue."*

"Une seconde recette, avec la même espèce de poisson que la première, déclinée de façon à pouvoir être cuisinée chez soi. Les jeunes passent aussi un oral. Ils doivent expliquer pourquoi ils ont choisi telle algue ou poisson."

Comment expliquer son succès ?

Olivier Roellinger. *"Nous en sommes à la 6e édition. Le succès est incroyable. 36 chefs européens, issus de 13 pays, ont participé. Je suis très enthousiaste pour l'avenir, car la jeunesse a répondu présent. La nouvelle génération est pétrie d'écologie depuis l'enfance."*

"Pour les jeunes chefs, préserver l'environnement, cuisiner de façon responsable, c'est une évidence. Ils défendent la cause des océans qui ne sont pas des garde-mangers inépuisables. La jeunesse fait preuve d'une grande maturité."

Quelle est la philosophie de l'événement ?

Olivier Roellinger. *"40 % des poissons pêchés sont rejetés à la mer. Qui est responsable ? Il ne s'agit pas de pointer une filière. J'ai eu la chance de vivre une enfance parmi les pêcheurs de Cancale. Le problème, c'est que nous ne diversifions pas assez notre demande."*

"Quand on cuisine des poissons méconnus comme la vive, le congre ou le tacaud, nous sommes tous gagnants. On mange des produits frais et peu onéreux. Le concours repose sur une ambition et une philosophie. Nourrir l'autre, c'est en prendre soin. L'objectif ultime est de prolonger la vie de la planète."