



Olivier (assis à droite) et Hugo Roellinger
dans le jardin de l'hôtel familial Château
Richeux, sur la baie du Mont-Saint-Michel.



CAP SUR LA BRETAGNE

*Cette semaine, « Le Figaro Magazine »
vous emmène entre Ille-et-Vilaine et Côtes-d'Armor,
à la découverte de personnages passionnés
de leur littoral et amoureux des traditions bretonnes.
Réveillez vos cinq sens
dans la région la plus iodée de France.*

Par Jean-Marc Gonin (texte) et Eric Garault (photos)

OLIVIER ET HUGO ROELLINGER, LES CORSAIRES DU PALAIS

Le nom Roellinger a désormais un pluriel. Olivier, le fondateur, a laissé les fourneaux du restaurant à son fils Hugo tout en gardant la main sur les autres activités, notamment le commerce d'épices. Rencontre avec deux passionnés de la Bretagne et du grand large.

Olivier Roellinger, vous êtes à la fois intimement attaché à la Bretagne et puissamment attiré par le grand large. Comment concilier les deux ?

O. R. – Depuis des siècles, pour les Bretons, réussir c'est partir. Né ici à Cancale dans une malouinière (*la maison où se trouve aujourd'hui la boutique d'épices, ndlr*), j'ai été victime du sortilège de la baie du Mont-Saint-Michel. Ce lieu vous envoûte. Mais c'est aussi un marche-pied vers l'aventure, l'horizon. On est tout près de Saint-Malo, le port des corsaires Duguay-Trouin et Surcouf, et celui de Jacques Cartier. Les Indes, les Amériques : les navigateurs partaient d'ici. Et ils rapportaient des étoffes, de la porcelaine et des épices. A la fin du XVII^e siècle, on en trouvait déjà 14 à Saint-Malo : le poivre, la badiane d'Asie, le clou de girofle des îles Moluques, le gingembre et la cannelle d'Inde, le cumin et la coriandre du Moyen-Orient, la vanille et le piment du Nouveau Monde ! Sans oublier le café : il y avait un quartier du moka dans la ville. Tout naturellement, j'ai suivi les mêmes chemins pour importer mes épices et les utiliser en cuisine. Le mélange que j'ai baptisé Retour des Indes est le premier que j'ai élaboré pour accompagner un saint-pierre servi avec du chou et des pommes, des produits bretons.

Et vous, Hugo, vous avez été officier de marine marchande avant de revenir dans l'entreprise familiale. Pourquoi ?

H. R. – Mon enfance a été bercée par les récits de marins. Tous les copains le sont. Comment résister à l'odeur des embruns ? J'ai voulu exercer ce métier. J'ai navigué sur toutes sortes de navires : câblier, recherche scientifique... Et puis j'ai été rattrapé par l'histoire familiale et par l'amour pour ce pays du Mont-Saint-Michel. J'ai choisi de revenir pour protéger ces paysages et les hommes qui y vivent.

Mais vous ne faites pas exactement la même cuisine que votre père...

H. R. – J'appartiens à une autre génération. Mon père a toujours travaillé avec un grand respect de la nature. Entre-temps, le discours est devenu plus alarmiste sur la planète, sur la manière de se nourrir, de nourrir son prochain, de prolonger la vie d'autrui. Le défi consiste à préparer une cuisine qui soit bonne du point de vue gustatif mais également pour la planète, pour les agriculteurs qui nous fournissent. Et il faut aussi participer au commerce équitable. J'insiste sur l'éthique. Aujourd'hui, on doit être éthique pour être gastronomique et associer plaisir et bien-être. Ma génération en est pleinement consciente, elle sait que notre garde-manger est en péril. Sur terre et en mer.

En matière de respect de la nature, l'agriculture bretonne n'a pas été un modèle...

O. R. – Nous sélectionnons les producteurs avec qui nous travaillons selon leurs modes de culture. L'Institut national de la recherche agronomique nous aide. La mentalité est en train de changer rapidement. Et nous encourageons les initiatives originales. Notre beurre vient par exemple de chez un éleveur d'Ille-et-Vilaine dont les 500 vaches d'une race d'origine bretonne ne produisent que 8 litres de lait par jour – alors qu'une prim'holstein en donne 45 ! Mais la qualité, biologique et gustative, de leur lait est exceptionnelle.

H. R. – Nous veillons à l'authenticité de tous nos produits. Ma carte est composée de vins naturels. Je fais attention même au jus d'orange. Je cherche également à intégrer toutes sortes d'algues dans les plats. L'alimentation, c'est la vie !

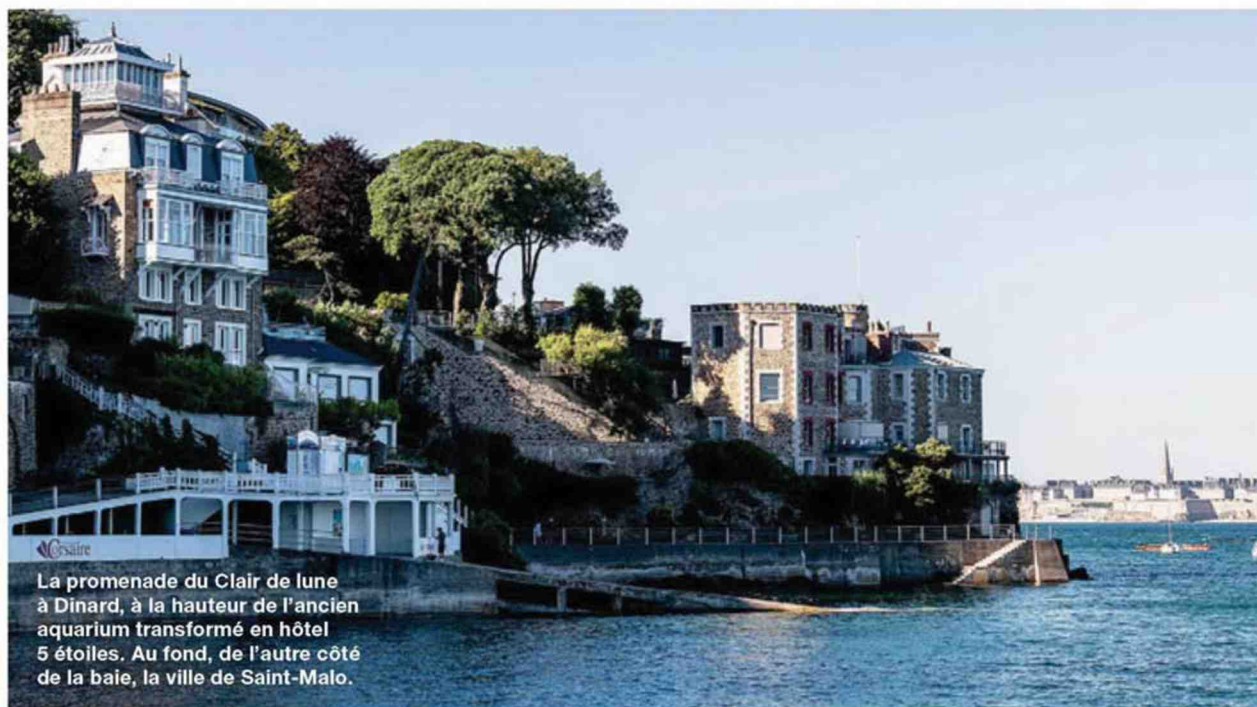
Restaurant Le Coquillage, hôtel Château Richeux, Saint-Méloir-des-Ondes (02.99.89.64.76).

Epices Roellinger : 1, rue Du Guesclin, Cancale ; 12, rue Saint-Vincent, Saint-Malo ; 51 bis, rue Sainte-Anne, Paris (Maisons-de-bricourt.com).



Hugo Roellinger aux fourneaux du restaurant. Son père Olivier, devant un étalage d'épices.





La promenade du Clair de lune à Dinard, à la hauteur de l'ancien aquarium transformé en hôtel 5 étoiles. Au fond, de l'autre côté de la baie, la ville de Saint-Malo.

CLAIR DE LUNE À DINARD

C'est la rivale bretonne de la Promenade des Anglais de Nice. Dans une version bien plus iodée et bercée par les marées. Un régal pour les yeux.

Qu'on la parcourt en plein jour ou une fois la nuit tombée importe peu. En deux kilomètres, la promenade du Clair de lune de Dinard propose un voyage dans l'histoire, dans la chronique balnéaire d'abord anglaise puis française qui vit naître et prospérer cette perle de la Côte d'Emeraude. Alizée Poulet en connaît chaque mètre mais ne se lasse pas de l'arpenter. Le long de cette superbe balade sur la rive ouest de l'estuaire de la Rance face à Saint-Malo, juste avant son embouchure, la jeune guide de l'office de tourisme de Dinard multiplie les informations, les anecdotes, les détails importants. Elle est dinardaise, fière de ses origines, et férue d'histoire locale. Et surtout, elle sait communiquer son enthousiasme.

Notre déambulation commence à l'anse du Bec de la Vallée. On laisse derrière nous l'imposante villa du comte Rochaid Dahdah, un noble d'origine libanaise qui fut un grand promoteur de la station balnéaire. Le chemin de ciment posé sur les rochers qui surplombent la mer conduit de crique en crique à l'aplomb des villas et des hôtels. Nous sommes à marée basse. Des catamarans de l'école de voile sont en cale sèche. Un peu plus au large, le clapotis de la mer vient lécher la coque des bateaux au mouillage. Plus loin encore, un paquebot attend au milieu de l'estuaire que ses passagers reviennent de leur escale à terre. Enfin, sur la rive opposée, se dessine Saint-Malo, son haut clocher, ses remparts et, en son sud, la vieille tour Solidor qui garde l'entrée du quartier de Saint-Servan. La promenade est ponctuée de bancs appuyés contre les rochers et installés face à ce panorama exceptionnel. En

cette belle journée de début d'été, les promeneurs s'y assoient pour lézarder au soleil. L'endroit est parfaitement protégé des vents dominants : on est à l'abri des bises frisquettes et humides dont la Manche a la spécialité. Un rempart naturel tellement efficace que Dinard y a planté, en 1931, une palmeraie associée à toute une variété de plantes exotiques. Cette flore avait été rachetée par la Ville à l'issue de l'Exposition coloniale de Paris. Et en près de quatre-vingt-dix ans, on ne peut que constater les bienfaits du climat de la Côte d'Emeraude sur ces végétaux nés près des tropiques.

Un peu plus loin, le bâtiment du Yacht Club constitue un autre vestige de la présence anglaise à l'origine de la station balnéaire. La promenade débouche enfin sur la piscine à marées où des groupes de lycéens, filles et garçons, fêtent la fin de l'année scolaire à grandes salves de rires. La plage du Prieuré conclut la balade. Une large bande de sable au pied d'une bâtisse du XIV^e siècle qui abrita des frères trinitaires. Aujourd'hui maison de repos des aumôniers militaires, le prieuré sert à loger les consuls anglais, ce qui lança la vocation touristique et la construction de Dinard au XIX^e siècle.

Au clair de lune, quand l'air marin la rafraîchit, la promenade prend une autre allure. Des éclairages indirects placés dans la végétation illuminent la palmeraie tandis que de la musique est diffusée tout au long du parcours. Romantisme garanti.

Promenade du Clair de lune, entre l'anse du Bec de la Vallée et la plage du Prieuré, Dinard, illuminations et ambiance musicale jusqu'au 31 août, Office de tourisme (0.821.235.500 ; Dinardemeraudetourisme.com).



Christine Defretin, fondatrice de Vent de Voyage, dans sa boutique de Dinard.

UNE BELLE HISTOIRE D'AMURE

Depuis dix-huit ans, Christine Defretin crée des sacs et toutes sortes d'autres objets avec des voiles de marine.

Un sac de voyage passé par la Route du Rhum ? Un abat-jour lavé par les embruns de la Transat Jacques Vabre ? Un transat lauréat de la Solitaire du Figaro ? Chez Christine Defretin, tout est en rayon. Et tout est fait en toile de voiles marines, notamment celles conçues pour la course au large. Rien que du produit recyclé haut de gamme. Léger, imperméable, avec ce toucher et ces bruits de froissement propres à la voilerie moderne. Dans sa jolie boutique de Dinard ouverte l'an dernier (la première se trouve à Saint-Malo), cette architecte décoratrice devenue créatrice d'objets s'amuse à contempler dix-huit ans d'histoire de Vent de Voyage. « Si l'on m'avait dit que je serais un jour commerçante ! » dit-elle, un grand sourire aux lèvres.

Lilloise d'origine, elle a rencontré la voile et Saint-Malo par amour (par amure ?) pour un voileux. La course au large, les « Formule 1 » des mers, les trimarans les plus audacieux n'avaient plus de secret pour elle. Si bien qu'elle s'est intéressée au destin des centaines de mètres carrés de voiles conçues sur mesure pour chaque bateau, qui terminaient leur carrière dans les déchetteries. « Je me suis dit qu'il fallait en faire quelque chose, raconte Christine Defretin. Et, spontanément, j'ai pensé au sac marin. » Il est vrai que les équipages d'antan fabriquaient leurs sacs en découpant le coton des vieilles voiles jetées au rencart. Elle les a imités. Avec une différence notable : les grands-voiles, les spinnakers, les focs, les génois qu'elle utilise ne sont plus constitués de bon vieux coton mais de matériaux de plus en plus sophistiqués. Elle travaille le

nylon, le polyester, le dacron, voire aujourd'hui la fibre de carbone, le mylar ou le kevlar.

« Ce style a très vite plu », assure la créatrice. Elle est donc passée du sac marin au « cube » – son best-seller –, au cabas puis à des formes toujours plus originales, jusqu'au vêtement. Le succès vient aussi du souci du détail, de la finition pleine de clins d'œil à la marine. Comme les bateaux ont besoin d'un accastillage de qualité, les créations de Vent de Voyage intègrent des accessoires aux finitions soignées. Les œillets de métal où passent les cordons, les poignées faites en cordages eux-mêmes gainés de cuir cousu main, et puis une touche facétieuse de cette femme gaie et pleine d'énergie : des bandes de couleur bleue ou rouge voire des numéros comme ceux qui servent à identifier les voiliers.

Chez Vent de Voyage, tout est transformé, même les voiles de compétition aux technologies les plus récentes moulées dans des matières composites dont la densité varie selon les points où la force du vent s'exerce. Des luminaires, des sets de table, des tapis, des corbeilles à linge, des meubles mais aussi des sacs à main haute de gamme sont réalisés avec ces textiles insolites. Ainsi, Christine Defretin tire profit des dessins irréguliers de ces structures complexes. Bien qu'ils soient tous numérotés et tamponnés à la manière d'une voile, la créatrice ne sait pas combien de sacs elle a réalisés ou vendus. « Pour le 10^e anniversaire de l'entreprise, nous en avons recensé 8 000, se souvient-elle. Depuis, on n'a pas compté. »

Vent de Voyage, 12, rue Levavasseur, Dinard, et 3, rue Saint-Thomas, Saint-Malo (Ventdevoyage.com).



MARION CHEVALIER, LA DAME DES BOUCHOTS

Au côté de sa mère Marylène, elle dirige une exploitation conchylicole d'huîtres et de moules. Avec enthousiasme malgré la rudesse du métier.

A Notre-Dame-du-Guildo, dans la zone dévolue aux conchyliculteurs, une exploitation met en avant sa touche féminine. Marylène Chevalier et sa fille Marion, qui a pris la suite en 2009, mènent leur affaire avec poigne et détermination. Elles produisent des huîtres et des moules dans la baie de l'Arguenon. L'estuaire de ce fleuve des Côtes-d'Armor qui se jette dans la Manche devant Saint-Cast-le-Guildo est propice à l'élevage de coquillages.

Jean-Jacques, époux de Marylène et père de Marion, s'est retiré de l'affaire. Il en avait hérité de son propre père, Maurice, un Charentais parti en 1961 chercher fortune en Bretagne alors qu'une maladie avait rendu les huîtres de sa région natale inconsommables.

« Quand j'ai connu Jean-Jacques, raconte Marylène, j'étais fille d'agriculteur et ne connaissais rien aux huîtres ni aux moules. On s'est mariés et je m'y suis mise. J'ai adoré et en trente-huit ans, j'ai eu le temps d'apprendre ! »

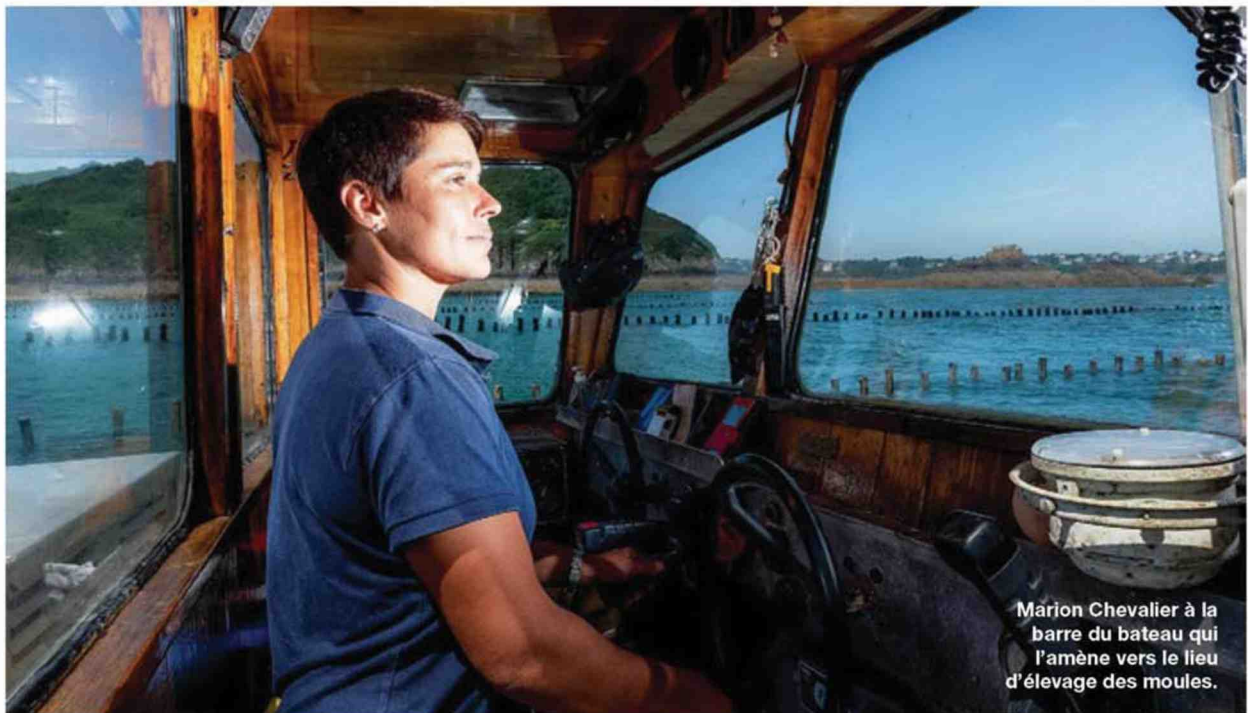
En revanche, Marion, 32 ans, n'a connu que la conchyliculture et elle n'a pas hésité à prendre la relève familiale. Les deux femmes se disent écologistes et savent pourquoi. « Avec les agriculteurs, on a eu du mal à cohabiter, dit Marylène. Notamment les éleveurs porcins, nombreux dans la région, qui envoient les déjections dans le fleuve. » Huîtres et moules, en effet, sont des mollusques fragiles qui croissent dans les estuaires et filtrent l'eau du fleuve pour y trouver leur nourriture. « Heureusement, dit Marion, la commune de Saint-Cast veille sur l'eau. C'est important pour nous et pour les eaux de baignade, donc pour le tourisme. »

Pour ces deux femmes, la conchyliculture est un rude métier. En automne et en hiver, elles se consacrent aux huîtres. Au printemps et en été, elles passent aux moules. « Les horaires sont tributaires des marées, explique Marion. Il faut souvent partir avant le lever du jour pour être sur les parcs au bon moment. » Leur parc à moules est composé de 4 410 pieux répartis sur 25 lignes. La maison Chevalier en produit 60 tonnes par an. Chaque matin, une bonne partie de leur récolte part dans la France entière par camion frigorifique pour terminer dans les rayons des poissonniers. « Elles doivent être mangées dans les deux à trois jours qui suivent », précise Marylène. Qui ajoute malicieusement : « Si vous ne voyez pas l'étiquette sanitaire obligatoire, exigez du commerçant qu'il vous la montre ! »

Toute la production ne prend pas la route. Durant la saison estivale, Marion et Marylène ont un kiosque de vente directe en lisière de la plage de Saint-Cast-le-Guildo. « Les touristes adorent acheter directement », souligne Marion. La saison des moules continuera jusqu'en septembre-octobre. « Après, pas de vacances ! ajoute Marylène. Il faut préparer celle des huîtres dont la vente débute le 21 décembre. » Les Chevalier en produisent entre 8 et 10 tonnes.

Avant de nous quitter, Marylène lâche une confidence pour gourmet : les moules les plus tendres au goût le plus suave se consomment en tout début de saison, à la mi-juin. Trop tard pour 2018 !

Chevalier et Fille, zone mytilicole du Guildo, Saint-Cast-le-Guildo (02.96.41.14.95).



Marion Chevalier à la barre du bateau qui l'amène vers le lieu d'élevage des moules.

Nos régions - La Bretagne 2/7



Géraldine Le Parc (au centre) dans la cuisine où elle fait crêpes et galettes.

UNE BONNE PÂTE

Chez Géraldine Le Parc, on ne déguste pas seulement des crêpes bretonnes, on s'initie au tour de main, diplôme à la clé.

Ses bonnes joues rouges et son regard rieur sont déjà une invitation à pousser la porte. Géraldine Le Parc, patronne de la Crêperie du Port à Saint-Quay-Portrieux, aime son métier et ses clients. Volubile, elle vous reçoit derrière le comptoir où se trouvent les quatre billigs, ces plaques chauffées au gaz sur lesquelles elle confectionne crêpes et galettes. Entre réfrigérateur, plan de préparation et les fameux billigs, la cuisine est exiguë. D'où la nécessité d'économiser ses gestes et de manier râteau et spatule à crêpe avec dextérité pour éviter les ratages. Dans ce petit temple dédié à la spécialité bretonne par excellence, on hume les parfums de beurre fondu, les fumets de farine de sarrasin torréfiée sur la plaque brûlante, l'odeur du sucre qui caramélise, sans oublier celles des nombreuses garnitures que Géraldine met à sa carte.

Ce qui caractérise la crêperie de Géraldine, c'est qu'elle propose, en liaison avec l'office de tourisme, des ateliers crêpes pour parents et enfants. Après le service, en début d'après-midi, elle coache jeunes et vieux en les installant devant les billigs pour leur apprendre à étaler la pâte avec le râteau et la retourner sans dommage à l'aide de la spatule. « Cela provoque de belles parties de rigolade, dit Géraldine. On se chambre en famille, on se moque de ceux qui ratent et on applaudit ceux qui y parviennent du premier coup. »

Cela fait quatre ans que la patronne de la Crêperie du Port a eu l'idée des ateliers crêpes. Et le succès est au rendez-vous. Chemin faisant, Géraldine Le Parc a perfectionné son affaire. Chaque atelier s'achève avec la remise d'un diplôme en bonne et due forme aux meilleurs participants. Bien qu'ayant réalisé une piètre prestation devant le billig, l'auteur de ces lignes a reçu le sien des mains d'une Géraldine pleine de mansuétude. Le document dit : « Diplôme de crêpier pour la réalisation émérite d'une crêpe 100 % bretonne ». Triste cidre.

Crêperie du Port, 50, quai de la République, Saint-Quay-Portrieux (02.96.70.40.04).

LES CRIS DU FOU

Majestueux oiseaux de mer, l'unique colonie de fous de Bassan de France se trouve au large de Perros-Guirec. Un chœur de 40 000 membres.

D e loin, on croirait que quelqu'un a peint la falaise de l'île Rouzic en blanc. Mais quand la vedette approche, on s'aperçoit que cette masse uniformément blanche est une énorme colonie d'oiseaux. Pas moins de 20 000 couples de fous de Bassan ont élu domicile sur cet îlot situé au large de Perros-Guirec. Et lorsque la proue du bateau s'enfonce dans la crique à l'aplomb des rochers, le spectacle est saisissant. Ces oiseaux de mer dont l'envergure dépasse 1,80 m tournoient dans le ciel en poussant un cri strident et inimitable. Une cacophonie digne du célèbre film d'Hitchcock. Mais ces volatiles-là ne veulent de mal à personne. Le cri qu'ils poussent est un signe de reconnaissance permettant à chaque mâle de retrouver sa femelle. Sur ce rocher peuplé de 40 000 oiseaux, il n'est pas simple de repérer son nid. L'île Rouzic est le seul endroit de France où l'on rencontre le fou de Bassan. Ils y ont installé leur colonie en 1930. Les ornithologues expliquent qu'ils ont migré d'Écosse où les populations étaient trop nombreuses et se sont arrêtés sur l'archipel breton le plus au nord, le premier qu'ils ont rencontré sur leur route. Avec son rocher abrupt qui leur permet de s'envoler en déployant leurs ailes, Rouzic était idéale.

Les fous de Bassan sont bien tombés car Rouzic fait partie de la réserve naturelle des Sept-Iles et tout accostage y est interdit. Seuls les membres de la Ligue de protection des oiseaux (LPO), qui y possède un poste d'observation, ont le droit d'y poser le pied. Ce privilège leur a été accordé en 1912 alors que les fondateurs de la LPO avaient mené un combat contre la chasse aux macareux, un autre oiseau de mer qui vit sur cette île, pratiquée par les vacanciers de Perros-Guirec pour se détendre. En la faisant interdire, la LPO a sauvé les macareux de l'extinction et, sans le savoir, préparé le terrain pour l'installation des fous de Bassan.

Excursion aux Sept-Iles. Compagnie Armor Navigation, gare maritime, Perros-Guirec (02.96.91.10.00 ; armor-navigation.com).



Le rocher de l'île Rouzic où nichent 20 000 couples de fous de Bassan.



1



2



3



4

NOTRE CARNET D'ADRESSES

UTILE

Sensation Bretagne
(02.97.53.67.64 ; Sensation-bretagne.com).
Pas moins de 23 destinations de mer du nord au sud de la Bretagne à découvrir grâce à ce site détaillé et facile d'accès qui permet de planifier ses vacances selon ses activités préférées. Sensation Bretagne liste aussi les festivals locaux et renvoie sur les sites des 23 stations balnéaires.

À VOIR

A Pléneuf-Val-André (1)
Office de tourisme
(02.96.72.20.55 ; Capderquy-valandre.com).
Découvrez les villas historiques de cette villégiature qui attirera toutes sortes de personnalités riches et célèbres. Faites la balade avec Axel de l'office de

tourisme, passionné à l'enthousiasme communicatif. Pour les golfeurs, le parcours de 18 trous est un must, notamment le 11 au départ vertigineux.

HÔTELS

A Dinard Castelbrac (2) (4)
(02.99.80.30.00 ; Castelbrac.com).
Installé dans l'ancien aquarium de Dinard, ce 5 étoiles exceptionnel a su allier l'esprit du lieu (hublots dans le bar, salon Charcot, du nom du célèbre explorateur) à un design exceptionnel. Des chambres, spacieuses et lumineuses, vue imprenable sur la baie et Saint-Malo, sur l'autre rive. Bassin, solarium et spa. Le restaurant Pourquoi Pas (baptisé du nom du bateau océanographique du

commandant Charcot) sert une cuisine élaborée avec les meilleurs produits de la mer (homard, pêche du jour). Chambres à partir de 300 €.

A Perros-Guirec L'Agapa (3)

(02.96.49.01.10 ; Lagapa.com).
Perché au-dessus de la superbe plage de Perros-Guirec, aménagé dans une ancienne structure hôtelière totalement repensée, L'Agapa vous fait vivre une expérience unique entre ciel et mer. Les chambres, vastes et aux salles de bains soignées, sont dotées de larges baies vitrées. Le spa (franchisé Nuxe) et sa piscine s'ouvrent sur un solarium et une terrasse panoramiques. Excellente table au restaurant Le Bélouga, dont les fenêtres

donnent elles aussi sur la baie, les rochers de granit rose et les Sept-Iles. Il sert une délicieuse cuisine de mer. Chambres à partir de 260 €.

RESTAURANT

A Dinard

Le Casanova
(02.99.16.07.95).
Un bon bistrot au centre de la station, au milieu des jolies boutiques de Dinard. Accueil souriant et cuisine inventive et savoureuse basée sur les produits de la mer. Un menu à petit prix (entrée, plat, dessert, 19 €). L'enseigne du restaurant rappelle qu'à deux pas, sur la même artère, se trouvait un bar-dancing, Le Casanova, où les clients des sages palaces de Dinard venaient s'encanailler.