

Émission du vendredi 30 avril 2010

ADRESSE DE LA PAGE

<http://www.radio-canada.ca/util/postier/suggerer-go.asp?nID=832326>

(cliquez sur l'adresse ci-dessus ou copiez-la dans votre navigateur)

Les recettes du 30 avril sont improvisées, veuillez écouter l'émission en rediffusion pour connaître tous les détails de la préparation.

Nous recevons :

Olivier Roellinger, cuisinier et chercheur d'épices

Il cuisine avec **Marc Maulà** les produits (crevettes, pétoncles et algues) apportés par Sandra Gauthier.

En trente ans, **Olivier Roellinger** est devenu un des plus grands spécialistes des épices en Europe et il parcourt constamment le monde à la recherche de la plus belle qualité. Dans sa maison de Cancale, en France, il crée des poudres d'épices, des huiles et des aromates adaptés au goût des Occidentaux. Il a ouvert un nouvel entrepôt pour ses produits entre les murs de Saint-Malo, ainsi qu'un site dédié aux épices : www.epices-roellinger.com.

Olivier Roellinger est également propriétaire du restaurant Le coquillage.
www.maisons-de-bricourt.com

Il est vice-président de l'association internationale Relais & Châteaux.

Bibliographie :

Voyage aux pays des merveilles (Imagine & Co, 2010)

La cuisine des corsaires : Petite conférence sur la gastronomie (Bayard, 2009)

Trois étoiles de mer (Flammarion, 2008 - avec Christian Lejalé)

Des comptoirs à la cuisine. Hommage à l'abbé Raynal (Actes Sud, 2008)

Une cuisine contemporaine (Flammarion, 2005)

Couleurs de Bretagne (Flammarion, 1999)

Le livre d'Olivier Roellinger (Éditions du Rouergue, 1994)

Sandra Gauthier est directrice générale d'Exploramer à Sainte-Anne-des-Monts.

C'est par les papilles qu'Exploramer compte contribuer à une saine gestion des ressources marines. Le programme d'accréditation « Fourchette bleue, pour une saine gestion des

ressources marines », encourage les restaurants et poissonneries de la Gaspésie à faire découvrir les espèces comestibles, mais méconnues, du Saint-Laurent.

www.exploramer.qc.ca

Céline Bélec est productrice de bovins pour la ferme Nordest et a déjà été présidente de l'UPA. Aujourd'hui, ils ont toujours leur kiosque situé au Marché Jean-Talon et la Boucherie le Nordest située à Saint-Sauveur.

Reportage : Hommage à **Françoise Kayler**, grande critique gastronomique.

Sujet de tableé : Que reproduisez-vous de votre enfance?

Les recettes du jour sont improvisées, veuillez écouter l'émission en rediffusion pour connaître tous les détails de la préparation.

[Émission du 30 avril 2010](#)

Les commentaires (1) [Commenter](#)

[X](#)

Envoyé par [ericcpl](#)

1^{er} mai 2010 à 03 h 39 HAE

Petite précision : la pollinisation artificielle de la vanille a été trouvée par un jeune esclave réunionnais de douze ans, Edmond Albius (peut-être même avec des origines malgaches). Olivier parle de la photo en mentionnant la pollinisation artificielle mais n'avait pas précisé ceci... ce qui est dommage car la photo prend tout à coup une autre dimension, n'est-ce pas !

[En accord \(0\) »](#)

[En désaccord \(0\) »](#)

[Signalez un abus »](#)

1

Commenter cet article