

La cuisine de Perlimpinpin de Monsieur Merlin

Par Gwenola Gabellec
gabellec@laprovence-presse.fr

Dans sa cuisine lumineuse du mas des Colverts, Roger Merlin ne fait pas que nourrir, tous les matins, ses canards saintois. Là, il teste ses nouvelles créations et invite les curieux à des stages culinaires. Autour d'un repas concocté par ses habiles ménages et testé par ses subtiles papilles, il donne à goût-

“ La cuisine est une évolution permanente, il faut être curieux. J'aime partager cela avec mes clients.”

ROGER MERLIN



► Roger Merlin enseigne à l'une de ses stagiaires, venue du Japon, l'abc d'une cuisine du terroir aux saveurs naturelles et saines. / PHOTO FRÉDÉRIC SPEICH

ter un peu de son art. Et détaille comment il est tombé dans cette marmite-là.

De sa famille hôtelière, il a appris "l'instinct d'adaptation, la flexibilité et la disponibilité", il a gardé ses valeurs au cœur de son melting-pot gastronomique. Le palais en éveil aussi, un instinct qu'il met à profit depuis 13 ans. Au moment où il a enfilé son tablier de prophète, messenger aux yeux clairs d'une cuisine nutritive. "On explique aux gens comment faire des recettes simples", précise-t-il. Il a trouvé aussi sa mission: "transmettre c'est utile, les chefs ont peur de livrer leurs recettes, mais plus on donne, plus on recrée. La cuisine est une évolution permanente". Il découvre de nouveaux produits ou de nouvelles utilisations, s'empare de l'huile de colza, "un produit original excellent pour la santé", s'exclame le cuisinier à la

chevelure grisonnante.

C'est sur le marché d'Arles qu'il glane ses nouveautés, de saison forcément. "Je suis pour le bio qui a une traçabilité, un territoire", explique-t-il. C'est la règle, plus c'est frais, mieux ça se prépare. Il suffit juste de "respecter les aliments", avec patience et envie de bien faire les choses. Et il est candidat à l'exemple!

La Camargue dans l'assiette

Avec ses comparses, il a créé un réseau, le conservatoire des cuisines de Camargue, qui lui permet de faire connaître son terroir et ses producteurs. Il a participé à 18 manifestations l'an passé et 3 émissions de télé. Chercheur infatigable, il s'étonne encore que d'autres puissent apprécier son goût. Et sur le coup, sa tarte tatin au fenouil déconcerte. "Mais, je me pose toujours la ques-

tion: est-ce que mon goût va plaire à tout le monde?". C'est la surprise renouvelée, en dehors de toute mode qui s'acoquinerait avec des expériences chimico-culinaires voire moléculaires. Alors, "en rencontrant, en comparant", il apprend beaucoup et aime à faire (re)savourer aux Parisiens qui se précipitent au Salon de l'agriculture le délice d'une purée à l'ancienne rehaussée d'un filet d'huile d'olive. Une réforme assurément pour ces "consommateurs un peu déformés". Son inspiration, il la trouve bien sûr dans les lieux qui l'entourent. La Camargue, secrète et sereine, ses éléments traditionnels, riz et taureau. Et c'est bien naturel, après tout, "ce qu'on mange c'est notre carburant", affirme le bon vivant. Sa table est donc ouverte aux visiteurs avec ses hébergements à la carte et ses cours sur mesure. ■

PRATIQUE

► Les prochaines dates.

Aujourd'hui à 11h autour de modes de cuisson différents appliqués aux produits du terroir. Demain, le 12 avril à 11h: les recettes gourmandes adaptées aux régimes diabétiques. Samedi 14 avril à 10h: les spécialités de légumes de printemps. Mercredi 18 avril à 10h: les pâtes boulangères et les pâtes fraîches. Samedi 21 avril à 10h: les tapenades et l'huile d'olive. Samedi 28 avril à 10h: un repas de fêtes.

► Renseignements :

☎ 04 90 97 83 73.

Internet: www.cuisineprovence.com