



portrait

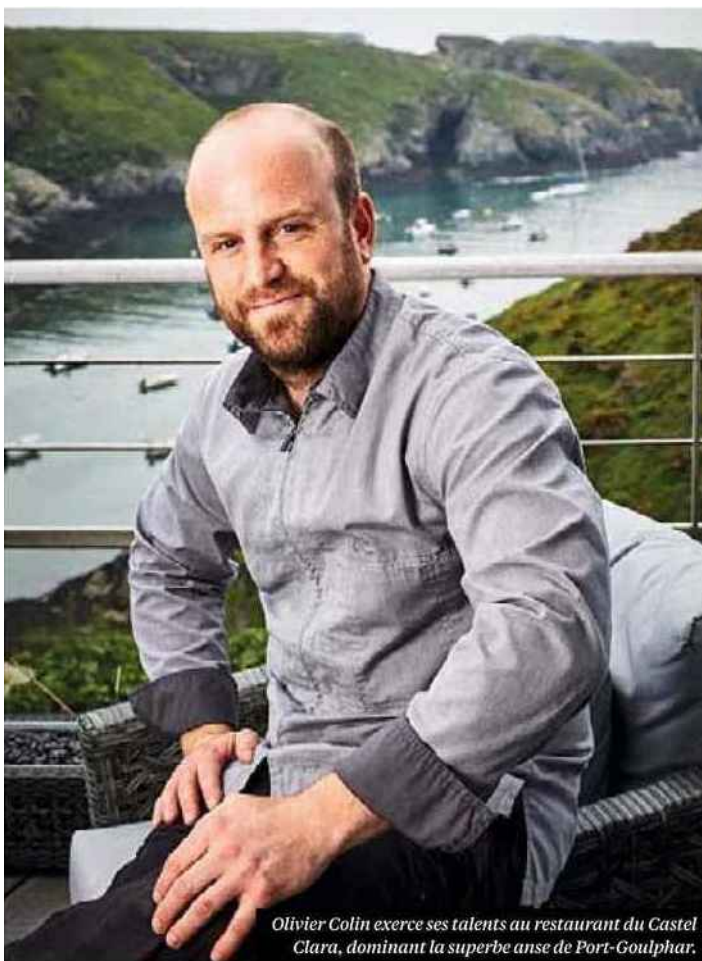
Un chef aux idées larges

Nouveau chef du 180°, Olivier Colin crée une cuisine florale, intuitive mais maîtrisée. Avec un but avoué : une première étoile.

« **G**oûtez ça : l'oxalis, qui ressemble à un trèfle, ça apporte de l'acidité, la feuille d'huître a une étonnante saveur iodée, la fleur de bégonia se révèle étonnamment sucrée. J'aime créer un chamboulement dans la bouche en travaillant précisément un produit. » Olivier Colin, 32 ans, le nouveau chef du 180° – restaurant gastronomique du Castel Clara à Belle-Ile, un quatre-étoiles Relais et Châteaux –, longtemps repaire de François Mitterrand, est vif, carré, déterminé. Arrivé en tant que chef adjoint en 2014, il crée rapidement la carte du restaurant avant d'en prendre la tête en avril 2015. « C'est Pierre Gagnaire qui a conseillé au chef précédent Christophe Hardouin de me recruter, résume sans fioritures Olivier Colin. J'avais déjà un peu marqué les esprits au Clara en 2008 en tant que chef de partie. J'avais un côté foufou... »

Une précision de boxeur

Né à Lorient, il intègre, sans conviction, un lycée hôtelier en Centre-Bretagne, à 16 ans. Il est alors plutôt turbulent et surtout talentueux en boxe française, sa passion. Il devient même vice-champion de France en 2000. « Beaucoup me disaient que j'étais trop nerveux pour travailler dans la restauration », se souvient-il. Et puis des professeurs croient en lui, et la cuisine le rattrape. Il débute alors son parcours de nombreux postes et dans tous les types d'établissements, à



Olivier Colin exerce ses talents au restaurant du Castel Clara, dominant la superbe anse de Port-Goulphar.

Courchevel, dans les Landes, au Canada, en Suisse... « J'ai appris mon métier en étant toujours très précis, maniaque parfois. Comme en boxe française. C'est ce que j'aime aussi dans les assiettes : la précision, la technique maîtrisée, pointue. » Comme ses plats signatures : le homard juste saisi, œuf coulant, écume d'asperges, pince en tempura, mini-légumes travaillés et truffe, ou la fine feuille de langoustines, marinade à l'extrait de rose avec des pointes d'asperges et sorbet hibiscus. Dans le cadre idyllique de Port-

Goulphar, petite anse sur laquelle donne le Castel Clara, doté d'une thalassothérapie, et le 180°, Olivier Colin pourrait se détendre un peu mais ce n'est pas le genre de la maison. « Je fais constamment des essais, j'y pense en permanence, et les choses se mettent en place naturellement. L'expérimentation, c'est passionnant. Et j'ai encore beaucoup de choses à découvrir. »

♣ Restaurant Le 180°, à Port-Goulphar, Belle-Ile. 02-97-31-84-21. Menus à 95 et 120 €, à la carte de 59 à 94 €.