

M

LA REVUE MARSEILLE



AUTOUR DE LA TABLE



N° 257
DÉCEMBRE 2017
HUIT EUROS





LA REVUE CULTURELLE
DE LA VILLE DE MARSEILLE

n°257

AUTOUR DE LA TABLE

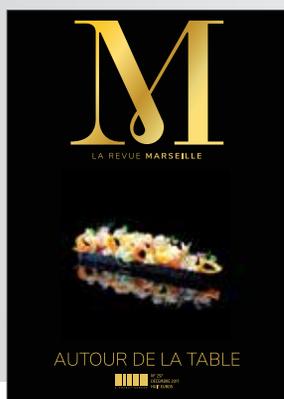
Éditorial

Chez nous, entre mer et collines, au soleil comme à l'ombre des pins, les plaisirs de la table s'accompagnent des saveurs et des senteurs de Provence et de Méditerranée pour faire de nos traditions culinaires populaires un puissant élément identitaire. A l'approche de Noël, la revue Marseille a voulu vous mettre en appétit, avec les spécialités de notre ville et quelques grands acteurs de la gastronomie marseillaise fondée sur des ressources (sardines, anchois, poissons de roche, ail, basilic, romarin, olives...) évoquant la frugalité ancestrale. Cette « cuisine de pauvres » est devenue avec le temps une gastronomie de riches.

Les secrets d'une sauce (pistou, aioli...) ou d'une potion magique alcoolisée, ou encore d'une cuisson réussie, l'inspiration, l'originalité de quelques interprétations magistrales ont suffi au fil des siècles à préserver toute la valeur d'un patrimoine culinaire qui a bâti aux XIX^e et XX^e siècles la fortune de chefs réputés comme Roubion, Isnard, Reboul, la Mère Maurel, Pécelet ou Brun et d'entrepreneurs avisés tels Picon, Noilly-Prat et Ricard. C'est sur ces mêmes bases subtiles et solides que s'appuie la renommée de leurs successeurs qui, la tête dans les étoiles, font encore aujourd'hui briller Marseille.

Du rappel de nos traditions festives jusqu'aux innovations des « tables » marseillaises du XXI^e siècle, en passant par des brevages emblématiques et quelques entreprises gourmandes ayant pignon sur rue, vous trouverez dans cette livraison largement matière à boire et à manger !

Pierre ÉCHINARD



M

SOMMAIRE

n°257



LES PLAISIRS DE LA TABLE

P.5 LE PATRIMOINE CULINAIRE MARSEILLAIS

Par Patrick Boulanger

P.10 LES HERBES DE PROVENCE

Par Pierre Échinard

P.12 AVEC L'OLIVE, D'EXCELLENTE HUILES DE BOUCHE

Par Patrick Boulanger

P.17 *Une trilogie marseillaise* EMBLÉMATIQUE BOUILLABAISSE !

Par Dominique Samanni

P.22 *Une trilogie marseillaise* LES PIEDS ET PAQUETS

Par Pierre Échinard

P.25 *Une trilogie marseillaise* L'AÏOLI, UNE SAUCE QUI FAIT TOUT UN PLAT

Par Pierre Échinard

P.27 *Une trilogie marseillaise* ET DE QUATRE AVEC... LES BROUSSES DU ROVE

Par Pierre Échinard

P.28 LES VINS DE MARSEILLE, 2600 ANS D'HISTOIRE

Par Patrick Boulanger

P.32 CASSIS A TOUT MISÉ SUR LE BLANC

Par Jean-François Cauquil

P.34 L'AMER PICON

Par Pierre Échinard

P.40 LE NOILLY S'INVITE À TABLE

Par Éliane Richard

P.44 DE LA FÉE VERTE AU PETIT JAUNE, UN ITINÉRAIRE DÉLECTABLE

Par Daniel Armogathe

P.48 VEILLÉE OU RÉVEILLON DE NOËL ? LA TRADITION DU GROS SOUPER ET DES TREIZE DESSERTS

Par Pierre Échinard

P.52 LES NOUGATS DE MARSEILLE

Par Patrick Boulanger

LES "TABLES" MARSEILLAISES

P.55 AU XIX^e SIÈCLE, UNE GASTRONOMIE QUI VIENT DE LA MER

Par Pierre Échinard

P.60 *Chefs d'aujourd'hui...* GÉRALD PASSEDAT, LE CHEF DE FILE

Par Catherine Bienvenu

P.66 *Chefs d'aujourd'hui...* LIONEL LEVY, CHANTRE DE LA NOUVELLE CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Par Marion Sardou

P.71 *Chefs d'aujourd'hui...* LUDOVIC TURAC, LA RELÈVE ASSURÉE

Par Julie Cabassu

P.76 *Chefs d'aujourd'hui...* ALEXANDRE MAZZIA AM, UNE ÉCRITURE CULINAIRE SENSORIELLE

Par Julie Cabassu

P.80 *Chefs d'aujourd'hui...* GUILLAUME SOURRIEU, L'AMOUREUX DES GRAND ESPACES

Par Emilie Russo

P.85 *Chefs d'aujourd'hui...* DE NOMBREUSES TABLES DE GRANDE QUALITÉ

Par Jean-François Cauquil

P.91 *Atypique* LA BOÎTE À SARDINE, LA MER DANS LES ASSIETTES

Par Patrice Vanelle

En couverture :

L'aïoli, version Ludovic Turac - Création janvier 2013.
Focaccia maison toastée à l'huile d'olive, les légumes à cru relevés d'un aïoli, la morue en brandade aux zestes d'agrumes.

© Agence Petit Gastronome



QUELQUES ENTREPRISES GOURMANDES

P.95 DROMEL AÎNÉ, LE TEMPLE
DE LA GOURMANDISE

Par Bernard Chaillan

P.100 MARROU, UNE DYNASTIE
AU SERVICE DU GOÛT

Par Bernard Chaillan

P.105 UNE FROMAGERIE
MILITANTE

Par Jean-François Cauquil

P.108 LA CHOCOLATIÈRE
DU PANIER, CRÉATRICE
DE PLAISIR

Par Patrice Vanelle

ÇA S'EST PASSÉ À MARSEILLE

P. 113 MARSEILLE À LA
CONQUÊTE DE MIAMI

Par Franck Meynial

P. 114 LE FUTUR CENTRE
COMMERCIAL PRADO
DÉJÀ PRIMÉ

Par Jean-François Cauquil

P. 115 UN PROGRAMME SANS
PRÉCÉDENT POUR
LES ÉCOLES

Par Jean-Louis Lecroisey

P. 116 MARSEILLE EN HABITS
DE LUMIÈRE

Par Jean-François Cauquil

LA CULTURE À MARSEILLE

P. 118 TRÉSORS DES MUSÉES
MARSEILLAIS :
LA CUISINE PROVENÇALE,
UN SUJET RARE

Par Pierre Murat

P. 121 QUEL AMOUR D'ENFANT

P. 125 AU FIL DE LA CULTURE

par Jeanne Baumberger

P. 126 HOMMAGE AU CARDINAL
BERNARD PANAFIEU

par Renée Dray-Bensouan

P. 127 HOMMAGE
AU PROFESSEUR
YVES BAILLE

par le Professeur Jean-Louis Blanc



Chrysalide de caramel au chocolat, par Gérald Passadat
© RichardHoughton



— M —

LES PLAISIRS DE LA TABLE

— AUTOUR DE LA TABLE —



« Le retour de la pêche à La Vielle Chapelle », chromolithographie de M.-D. Siciliano, 1912 © Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

LE PATRIMOINE CULINAIRE MARSEILLAIS

Par Patrick Boulanger,
de l'Académie de Marseille

Beaucoup plus riche qu'il n'y paraît, la cuisine marseillaise est le fruit d'influences mêlées, au fil des siècles, d'ingrédients nouveaux et d'épices importées. Issues d'une cuisine familiale, les recettes traditionnelles ont été remises au goût du jour et portées par des chefs imaginatifs sur les plus grandes tables.



Le restaurant Bertin
© Collection de la CCIMP -
Photographie François Jonniaux

A Marseille, ville-port..., ville monde, dans les familles comme dans les restaurants, se déguste une cuisine particulière faite d'apports successifs, depuis ses lointaines origines gréco-romaines basées sur la trilogie agroalimentaire issue des céréales, des oliviers, des vignes et qui trouva avec l'arrivée tardive de la pomme d'amour (la tomate), de l'aubergine et de la pomme de terre des manières d'exprimer mieux encore les ressources naturelles de la campagne (légumes, plantes aromatiques, viandes d'agneau, de bœuf) et de la rade (poissons, coquillages et crustacés). Les fondements de cette cuisine sont bien méditerranéens. Comment pourrait-il en être différemment dans une cité fondée par des Phocéens venus de l'un des rivages de l'Asie Mineure en 600 avant notre ère ?

Les plats les plus typiques élaborés au fil des siècles n'étaient pas réservés aux plus fortunés ; au contraire, il s'agissait de recettes accessibles, concoctées dans les familles, appréciées souvent entre amis et dans les auberges, avant d'être « améliorées » par les tours de mains de professionnels expérimentés et l'ajout d'ingrédients plus coûteux dans les grands restaurants servant à la carte sur la Canebière et la Corniche.

Les fleurons de la gastronomie marseillaise ont été figés par les cuisiniers du XIX^e siècle qui diffusèrent des recettes sous forme de livres, tels *Les Secrets de la cuisine provençale* dévoilés par Marius Morard et *La Cuisinière provençale* de Jean-Baptiste Reboul aux multiples réimpressions. Même Alexandre Dumas y contribua quelque peu avec son *Grand Dictionnaire de cuisine* publié en 1873 après sa mort, suivi plus tard par Curnonsky surnommé « le prince des gastronomes » et ses disciples de l'Entre-deux-guerres.

Salle du Restaurant La Cascade, vers 1900
© Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

Une cuisine aux influences mêlées

Ce n'est pas une cuisine uniquement à l'ail et à l'huile, comme on a pu complaisamment la caricaturer. Elle intègre des ingrédients de base variés, souvent transcendés par une savante alchimie d'aromates et d'épices, à déguster accompagnée de bouteilles marquées du sceau du terroir, des vins issus des cépages du plateau de Carpiagne ou d'AOC voisines (Cassis, Coteaux d'Aix-en-Provence).

Tout comme les cultures s'influencent, les cuisines se sont mélangées. Marseille, véritable « *melting pot* » depuis sa création, a adopté des composants et des condiments apportés au hasard des contacts et des migrations. Ainsi les épices, les agrumes, la semoule de blé (le « cousscouss ») connue des navigateurs fréquentant les « Echelles du Levant et de la Barbarie » depuis le Moyen Âge et diffusée plus encore avec l'arrivée récente des « Pieds Noirs » d'Afrique du Nord, ou encore les pâtes inspirées par l'Italie voisine, fabriquées industriellement au XIX^e siècle à Marseille avec les blés durs de la mer Noire, puis de l'Algérie, relayées par les « pizze » dès avant la Seconde Guerre mondiale.

Si le riz présent dans l'alimentation locale dès le XV^e siècle se retrouvait dans le « rizotto » servi aux jeunes mariés le lendemain de leurs noces et dans des « paellas » transfuges de l'Espagne, la cuisine indochinoise apparue lors de l'Exposition coloniale de 1922 s'est élargie, quant à elle, en ce troisième millénaire aux « *woks* » asiatiques. Un exotisme de bon aloi, à la portée de tous, qui fait partie du panorama de la restauration et contribue à l'image d'une Marseille de la diversité.

Cependant lors d'un déjeuner typiquement marseillais, au moment de l'apéritif doivent apparaître les marques des vermouths et de pastis créés dans cette ville et à Aubagne aux XIX^e et XX^e siècles (Noilly Prat, Ricard, Janot, rejoints par Pernod et son « 51 »), à servir avec des glaçons, allongés d'eau ou utilisés comme base de cocktails.

En amuse-bouche, se retrouvent les olives confites préparées vertes ou noires, avec leur variante « à la Picholine », les panisses (« *panisso* »), disques de farine de pois chiches dorés à la friture, préparés encore de façon artisanale dans le quartier de L'Estaque, la tapenade (« *tapenado* »), création à base de câpres, d'anchois et d'olives du cuisinier Meynier. On peut y joindre de fines lamelles de poutargue (« *poutargo* »), ces œufs de muge (« *mulet* ») pressés et séchés : le « caviar blanc » du Martigues de jadis !

Le « rizotto », servi aux jeunes mariés le lendemain de leurs noces.



Les standards incontournables...

Les poissons frais de la rade entrent dans la fameuse bouillabaisse (« *boui-abaisso* »), bouillon accompagné de la rouille (« *rouio* »), et de sa variante la bourride (« *bourrido* ») liée à l'aïoli, composée uniquement avec du poisson blanc, longtemps deux simples soupes de pêcheurs utilisant les invendus des sorties en mer devenues aujourd'hui de vrais et coûteux festins. Le bœuf en daube (« à l'*adobo* ») est resté, lui aussi, un plat populaire, longtemps servi le dimanche et les jours d'anniversaire accompagné d'une bouillie d'épeautre, puis de pommes de terre, avant que les Italiens ne les remplacent par la polenta ou les macaronis.

Pour les fromages, la brousse fraîche tirée du lait des chèvres du Rove est incontournable ; elle se consomme aussi bien sucrée que salée ou en omelette. Au dessert, sont servis les navettes (« *naveto* »), biscuits allongés délicatement parfumés à la fleur d'oranger associés à la Chandeleur et à l'abbaye de Saint-Victor, le colombier, ce gâteau aux amandes et fruits confits de la Pentecôte conçu à la Belle Epoque, le nougat (« *nogat* ») blanc ou noir, devenu inséparable des fêtes de Noël, la plus ancienne des confiseries de Marseille goûtée elle aussi depuis l'Antiquité grecque.

Le repas peut se terminer par un café, dont Marseille fut la première porte d'entrée en France grâce au négociant Pierre de la Rocque de retour de la capitale ottomane vers 1644. Malgré le discrédit jeté sur la nouvelle boisson par la Faculté de Médecine, en peu d'années l'usage du café se répandit à un point tel que vers 1673 un Arménien connu sous son prénom francisé de Pascal s'avisait d'y créer le premier « café », à proximité de l'Hôtel de Ville pour vendre son noir breuvage. Pour agrémenter la fin du déjeuner, un verre de vin cuit (« *vin kiue* »), un moût de raisins très mûrs réduit à petit feu, puis laissé fermenter, s'impose. Un marc du massif de Garlaban doit être proposé aux amateurs d'alcools forts.

Les Pâtes Savoureuses de Bois-Luzy

Ce nom évoque un paysage charmant



Pâtes
aux
Œufs

LES PÂTES
LES PLUS NUTRITIVES
LES PLUS SUCCULENTES
LES PLUS HYGIÉNIQUES

Pâtes
au
Lait

Pâtes Véritables de Régime



Extérieur du Bar-Restaurant « Au roi d'Ithaque », vers 1960
© Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

...entre autres spécialités.

Ce n'est pas une cuisine uniquement à l'ail et à l'huile, Dans un menu traditionnel, pouvaient figurer d'autres plats faisant partie " *de la haute cuisine marseillaise* " : les pieds-et-paquets (tripes et pieds de mouton mijotés), le thon à la chartreuse (avec un mélange de légumes), le grand aioli, mais aussi le gras-double à la marseillaise, les cervelles d'agneau à la marseillaise ou à la phocéenne, la poitrine de mouton farcie à la marseillaise, la sole grillée de Saint-Henri, les aubergines à la marseillaise, les moules à la marseillaise, l'omelette à la brousse du Rove que décrit Morard, la dorade farcie à la Saint-Henri et le loup (bar) à la Montredon chers à Reboul, les calmars farcis du Cap Janet, la seiche à la mode de L'Estaque, le lapin à la Gombertoise...

Enrichies de multiples apports, combinés à la diversité des flux migratoires, les pratiques culinaires souvent longues pour réaliser des recettes exigeantes connaissent des variantes selon les communautés et les quartiers de Marseille ; elles ont été remises au goût du jour par des cuisiniers imaginatifs qui les recomposent, les adaptant avec bonheur aux envies des consommateurs contemporains. Ainsi s'affirme une cuisine colorée riche de ses saveurs et arômes, qui doit se partager dans une cité qui aime la convivialité : une gastronomie populaire, festive, devenue un véritable patrimoine à mettre en pratique et à déguster.



© Fotolia.com

LES HERBES DE PROVENCE^[1]

Par Pierre Échinard,
de l'Académie de Marseille

Les recettes et menus provençaux se parent volontiers de l'appellation « aux herbes de Provence » comme d'un label d'authenticité, une garantie de saveur, de parfum et même de santé, venus tout droit de nos garrigues, de nos collines arides.

Quatre plantes aromatiques et médicinales, dont les vertus étaient déjà connues aux temps anciens, se partagent les premiers rôles dans une gastronomie rehaussée aussi de nombreuses autres « herbes » qui ont longtemps fait le bonheur des colporteurs et marchands droguistes depuis le haut pays provençal jusqu'au littoral.

Les « herbes de Provence » évoquent l'abeille qui les butine pour faire son miel, mais aussi le lapin broutant le serpolet et la chèvre la sarriette qui accompagne son fromage, le porc appelle à hauts cris la sauge officinale ou le romarin qui l'escorteront lorsqu'il aura pris la forme d'un rôti !

Et tant pis si la qualification d' « herbe » ne répond pas à la rigueur scientifique qui voudrait que ces souches ligneuses soient reconnues pour ce qu'elles sont : des sous-arbrisseaux parés de leur identité latine.

[1] Ce texte s'appuie sur l'article de Georges Aillaud paru dans *Marseille*, n° 211, *Les plaisirs de la gastronomie marseillaise*.



Le thym commun (*thymus vulgaris*) mais aussi le serpolet (*thymus serpyllus*) interviennent dans les bouquets garnis, les marinades, les rôtis, autant pour leurs effets antiseptiques et bactéricides que pour leur valeur aromatique.



Le romarin (*romarinus officinalis*) est aussi une plante culinaire et médicinale. Il prend place en brindilles dans les grillades, brochettes, rôtis et gigots.



La sarriette (*satureia*), que les provençaux appellent *pèbre d'âne* (poivre d'âne), sert à aromatiser les fromages de chèvre secs ou frais.

La sauge officinale (*salvia officinalis*). Ses vertus médicales et digestives sont reconnues depuis l'Antiquité. Elle intervient dans « l'aigo boullido » et se marie avec les volailles et les poissons, et mieux encore avec le porc.

Un proverbe provençal le rappelle, non sans exagération :

« Qu'a de saùvi din soun jardin
A pas besoun de medecin ».





AVEC L'OLIVE, D'EXCELLENTE HUILES DE BOUCHE

Par Patrick Boulanger,
de l'Académie de Marseille

Parmi ses multiples usages, l'huile d'olive a occupé durant des siècles une place prépondérante dans nos cuisines. Concurrencée par les autres oléagineux et le beurre, elle a perdu son exclusivité mais demeure un ingrédient essentiel de la gastronomie provençale.

Union oléicole provençale, Marseille, anonyme, vers 1900.
© Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

Marseille fut la première terre d'accueil de l'olivier cultivé en cette partie de l'Europe occidentale. En se promenant de nos jours dans les banlieues environnant le centre-ville, on a du mal à imaginer que l'on se trouve sur les lieux où des Phocéens originaires de l'Asie mineure acclimatèrent cette espèce arbustive six siècles avant notre ère. A Massalia, cité grecque, l'huile tirée de ces oliviers servait à de multiples usages : lors des cérémonies religieuses, dans les palestres, au stade, pour la médecine, l'éclairage et la cuisine.

La culture de l'olivier se développa les siècles suivants, malgré les vicissitudes qui accompagnèrent l'effondrement de l'Empire romain. En dépit de la résistance de cet arbre, c'est bien après la période médiévale, puis le règne du roi René, comte de Provence (un amateur d'huile... de noix, il faut le regretter), que son domaine s'agrandit, pour connaître sa plus grande extension au XVII^e siècle. Les olives étaient cueillies manuellement, et non détachées à coups de gaule et de canne qui abîmaient les branches et meurtrissaient les fruits. La récolte ensachée était menée avec quelque célérité vers les moulins ; ce point était d'importance car, entassée en attendant d'être triturée, elle fermentait, ce qui augmentait le taux d'acidité de l'huile lors de la pression.



Barthélemy-François Chardigny, *Cueillette des olives*, bas-relief en marbre, musée des Beaux-Arts de Marseille. © Musées de Marseille



Malgré la concurrence réelle des productions italiennes et espagnoles attirées en ce grand port et celles, plus fines, de Provence, du Pays d'Aix en particulier, les huiles du terroir marseillais s'écoulaient facilement en raison de leur prix avantageux peu grevé par les frais de transport et de leur rôle dans la cuisine locale. Chez les particuliers comme dans les auberges, par cuillerées ou demi-verre, l'huile d'olive coulait... et relevait la saveur des aliments. Pour les plus démunis, en un temps où le sel était soumis à l'impôt de la gabelle, la soupe n'avait d'autre assaisonnement que l'huile. Quelques légumes et salaisons constituaient leur nourriture quotidienne avec le pain, qu'il soit de seigle ou de froment. Des sardines et des anchois écrasés sur de grosses bouchées de mie saucées dans de l'huile formaient une préparation courante.

LA RÉGINA

GARANTIE PURE

A L'ANALYSE

MARQUE & MODÈLE

DÉPOSÉS

Grand - Prix

EXPOSITION COLONIALE

MARSEILLE 1906 ^{COLL. M}



LA REINE DES HUILES D'OLIVE
REGINAUD & FILS

MARSEILLE

IMP. MOULIER - MARSEILLE

Composante indispensable des recettes provençales

Au goût fort de ce « *quiché* » s'ajoutaient parmi les délices d'un certain Adolphe Thiers élevé à Marseille, juriste et historien appelé à devenir Président de la République, les saveurs de l'aïoli et de la brandade, deux émulsions à base d'huile d'olive. Dans les foyers marseillais, l'huile était indispensable pour la réalisation des sauces traditionnelles : le coulis de tomate, la rouille de la bouillabaisse. On appréciait, par ailleurs, son onctuosité, son haut degré de cuisson. Elle était utilisée journalièrement dans les maisons pour les fritures et les salades, dans les rues pour la confection des panisses et des « *chichi frégi* ». La veille de Noël, personne n'aurait commencé le Gros souper autrement qu'en mangeant des céleris trempés dans une anchoïade ; de plus, l'huile d'olive parfumait la pâte des fougasses et des pompes. Dans les familles, elle permettait de conserver les champignons, les tomates, les anchois mis en bocaux. De petits ateliers l'utilisaient pour faire mariner les thons, les rougets, les

soles et les merlans pêchés dans la rade, mais aussi une spécialité du Marseille d'alors, les truffes expédiées jusqu'aux Antilles.

A ce panel s'ajoutait une autre spécialité régionale fort appréciée : les olives « à la *picholine* », du nom de deux Italiens, les frères Pescolini, établis à Saint-Chamas à

la fin du XVII^e siècle, qui avaient conçu une saumure pour les rendre douces sans les dépouiller de leur couleur verte. En ce temps-là, on ne goûtait pas encore la tapenade à base d'olives, de câpres et d'anchois écrasés, mise au point par le chef de cuisine Meynier en 1880 au restaurant La Maison dorée. Quant aux huiles les plus communes, appelées « d'enfers » et « de grignons », elles servaient à l'éclairage des maisons, des édifices publics et des lieux de culte, ou bien entraient dans la composition de ces savons si réputés dont Marseille avait le quasi-monopole de la fabrication et de l'exportation.

L'oléiculture en recul

Cependant, sans qu'il n'y eût de cesse, l'oléiculture marseillaise fut victime de crises conjoncturelles plus ou moins fortes, mais répétées. On s'en détourna au profit des plantations maraîchères permises par l'irrigation d'une partie des

terroirs grâce au canal de dérivation des eaux de la Durance. Choix immédiatement rémunérateur que réclamait une agglomération insatiable, mais dont pâtirent les oliviers.

Dans la population, les goûts avaient évolué. Déjà concurrencées par les productions de la Riviera génoise dépouillées de ce que l'on appelait « le goût du fruit », les huiles locales durent faire face à l'apparition des pressions de graines oléagineuses, lins, sésames, puis arachides. L'écart des prix s'accrut à l'avantage des dernières venues. Un autre concurrent s'était mis de la partie : le beurre, utilisé plus régulièrement grâce à l'amélioration des transports et à la multiplication des élevages laitiers autour de Marseille. Certains s'en alarmèrent durant la seconde moitié du XIX^e siècle et, pour remédier à cet état de fait préoccupant, incitèrent les Marseillais à ne produire que des huiles « de bouche » soignées et de première qualité, les seules susceptibles de séduire les consommateurs perdus.

Produite dans le Pays d'Aix et les Alpilles

Malgré leurs efforts, le processus de destructuration de cette arboriculture était enclenché. La part consacrée à l'olivier diminua tristement jusqu'au sinistre hiver de 1956 ; des milliers d'arbres furent alors gravement touchés par le froid. L'indispensable matière première cessant de leur parvenir, les moulins ne rouvrirent pas leurs portes. Les derniers en activité semblent avoir été le Grand Moulin provençal au n° 96 de la rue Sainte et celui de la famille Franzone, au chemin du Rouet.

Aujourd'hui, si les Bouches-du-Rhône demeurent le premier département oléicole français avec leurs bassins du Pays d'Aix et des Alpilles, à Marseille même, seules quelques centaines d'oliviers sont encore en culture. Leurs fruits sont portés aux moulins existants dans la vallée de l'Huveaune. Pour compléter le recensement, il faut cependant ajouter un millier d'arbres entretenus par la direction des parcs de la Ville, ceux dispersés sur les voies publiques et les ronds-points, sans compter les centaines disposées dans les jardins des villas et lotissements privés, grossis des plants végétant en pots devant les restaurants et boutiques.

Si l'huile d'olive demeure l'ingrédient premier dans la cuisine provençale, celui que l'on verse d'abord dans les saladiers et les poêles, celui que l'on rajoute avant de servir un plat, il y a fort peu de chance qu'elle soit originaire du terroir marseillais, hormis celle mise à l'honneur sur la table des derniers producteurs locaux.

Avant 1880, on ne goûtait pas encore la tapenade à base d'olives, de câpres et d'anchois écrasés.

UNE TRILOGIE MARSEILLAISE



Une soupe de poissons aux saveurs méditerranéennes qui tient le premier rang dans les menus que proposent aux visiteurs les restaurants du littoral marseillais (la bouillabaisse) ; un plat venu tout droit des hautes terres provençales (les pieds et paquets) ; une sauce à l'ail qui marque de son empreinte la plupart de nos recettes (l'aïoli). Telle est la trilogie culinaire d'origine populaire qui, tout à la fois, domine la réalité gastronomique de Marseille et participe de son imaginaire auprès de tous ceux qui abordent la cité phocéenne avec l'envie légitime de goûter à ses spécialités. Ajouterait-on, comme César dans Marius un « quatrième tiers » ? Ce serait alors un fromage ancestral (la brousse du Rove).



Une trilogie marseillaise

© Fotolia.com

EMBLÉMATIQUE BOUILLABAISSE !

Par Dominique Samanni^[1],
Ethnologue, Musées de Marseille

Plus qu'une simple recette, cette préparation aujourd'hui indissociable de la gastronomie marseillaise est entrée dans le patrimoine culinaire national. Au fil des siècles, elle est passée de la marmite des pêcheurs aux tables des plus grands restaurants.

[1] Poli B. et Samanni D., *La bouillabaisse. Un plat, un emblème, un art de vivre*, Editions Benezet, Avignon, 2004.

Au-delà des galéjades, la bouillabaisse, plat emblématique régional, a sa place dans l'histoire de l'alimentation. Elle a accompagné, dès 1840, la montée des consciences régionales puis, tandis que la cuisine devenait un art, elle changeait de statut pour devenir le symbole d'un âge d'or où la nature subvenait à nos besoins. Le mot apparaît en 1785 dans le *Dictionnaire provençal-français* de Claude François Achard, à l'article *bouilhir*. « *L'on dit bouilhe-baïssou, parce que dès que le pot bout, on le tire du feu, on l'abaisse.* » Même si quelques recettes de Provence intérieure contiennent du vin blanc, il s'agit bien d'un potage, il est tout ce qu'on met à bouillir dans le « pot ». Dans les décennies suivantes, la bouillabaisse s'affirme comme une spécialité du Midi, avant d'acquérir une identité plus spécifiquement provençale, voire marseillaise.



Alphonse Moutte, *Le déjeuner des pêcheurs*, 1882. © Collection Musée des Beaux-Arts de Marseille - Cliché Jean Bernard

De la célébration à la polémique violente

En 1786, trois hommes originaires des rives de la Durance ouvrent à Paris l'un des premiers restaurants. Au menu, deux spécialités du Midi, la bouillabaisse et la brandade de morue. Au début du XIX^e siècle, l'Orient attire les voyageurs, via le Midi et Marseille, et les premiers guides évoquent la bouillabaisse. Pour les auteurs marseillais de l'époque, la bouillabaisse est un plat « national », allusion à ce qui n'est pas encore sur le plan administratif une « région » mais un « pays ». En un demi-siècle, la bouillabaisse devient

l'élément d'une littérature au ton de plus en plus militant et l'image d'une Provence quelque peu stéréotypée se met en place. Le débat dans lequel s'opposent la cuisine du sud, à l'huile, et celle du nord, au beurre, peut être singulièrement violent : « *Marseille au soleil transpire, comme une belle fille qui manquerait de soins, car elle sent l'ail, la gueuse, et mille choses encore. Elle sent les innombrables nourritures que grignotent les Grecs, les Italiens, les Maltais, les Espagnols, les Anglais, les Corses, et les Marseillais aussi, pécaïre, couchés, assis, roulés, vautrés sur les quais.* »^[2] Pour le Félibrige, mouvement culturel provençal né en 1854, la cuisine constitue un patrimoine à sauvegarder, quitte à la codifier comme la langue. A la fin du XIX^e siècle, la bouillabaisse est devenue l'un des symboles d'une Provence chantée par les félibres et dont la recette tend à se fixer.

[2] Maupassant (de) G., « Au soleil », in *Ecrits sur le Maghreb*, Ed. Minerve, 1884.



Une bouillabaisse « orthodoxe »

Au début du XX^e siècle, le tourisme de masse connaît un puissant développement. Les gastronomes et les régionalistes construisent une image de la cuisine régionale à partir des cuisines locales bourgeoises. L'authenticité de la recette de la bouillabaisse est l'objet de rudes discussions. Il existe de nombreuses variantes dans lesquelles se reconnaissent les localités du littoral méditerranéen, les ingrédients servant d'éléments de différenciation. La cuisine dite traditionnelle devient l'objet d'un culte. Dans la deuxième partie du XX^e siècle, les passions s'apaisent, mais dans les années 1970 et 1980 ont encore lieu des tentatives de codification. En 1971, Jean-Noël Escudier, président de la Compagnie des Gastronomes de Provence, du Comtat Venaissin, du Comté de Nice, détermine trois principes fondamentaux : choix et fraîcheur des poissons, dosage des aromates, bouillonnement dans un feu d'enfer. On peut ajouter des pommes de terre coupées en rondelles, même si « à Marseille, ce n'est pas l'habitude », des moules en quantité limitée, les tranches de pain ne doivent pas être grillées, ni frottées d'ail, on ne doit pas mouiller avec du vin blanc. La rouille est considérée comme une intruse récente qui enlève à la bouillabaisse son arôme original. Une décennie plus tard, la Charte de la Bouillabaisse marseillaise qui réunit dix-sept restaurateurs précise que « la bouillabaisse, plat marseillais par excellence, comporte des ingrédients bien précis qu'il importe d'utiliser, si l'on veut respecter la tradition et ne pas tromper le client. »



transatlantiques travaillait en extra pendant ses congés à la Réserve, chez Basso, chez Isnard, fameux restaurants de bouillabaisse et avait transmis la recette à ses neveux, patrons jusqu'en 2003.

Un art de vivre

Dans le premier tiers du XX^e siècle, les petits restaurants populaires du littoral, très fréquentés, servent la bouillabaisse et prêtent même, comme dans la calanque de Méjean, des ustensiles aux pêcheurs du dimanche. De nombreux auteurs décrivent les pique-niques où l'on déguste la bouillabaisse parfois à même le rocher, sur le pont du bateau, dans la *fauco* (écorce de liège), à la fourchette ou avec les doigts... La bouillabaisse est indissociable du cabanon. Dans l'entre-deux-guerres, les bettes, embarcations traditionnelles, sont encore très nombreuses. On tire facilement au sec ce petit bateau léger à fond plat et on l'accroche à un mur du cabanon après la pêche. La préparation du repas est un « *moment éminemment masculin* ». Il s'agit d'un « ... certain type de cuisine, qui met en jeu des valeurs viriles, le risque, la rapidité, l'accès direct au feu, l'instant. Cette cuisine, très épicée, offensive, s'oppose à la cuisine du Nord, cuisine au beurre, cuisine fade, et à la cuisine des femmes, cuisine mijotée »^[4]. Dans la littérature de l'époque, nombreuses sont les odes à la bouillabaisse, support idéal pour valoriser la nature. Les calanques sont décrites avec des termes qui font souvent référence à l'antiquité heureuse.

Le statut de ce plat, qui a intégré le patrimoine culinaire national, s'est donc inversé. De la marmite des pêcheurs, la bouillabaisse est passée sur la table des restaurants les plus raffinés. Mais la bouillabaisse originelle reste dans les mémoires, comme symbole d'un paradis perdu, d'un monde difficile mais source d'une satisfaction qui ne s'achète pas.

La bouillabaisse sur la table des restaurants marseillais

Le restaurant Roubion, ouvert sur la Corniche en 1860, reste un lieu mythique, renommé pour sa bouillabaisse et ses banquets diplomatiques. Dès les premières années du XIX^e siècle, les restaurants du Vieux-Port attirent une large clientèle. Elzéard Rougier décrit « *l'heure de somptueuse paresse* », en début de soirée, lorsque les clients s'apprêtent à déguster « ...quelqu'une de ces bouillabaises fameuses où les poissons semblent nager dans de l'or en fusion »^[3]. Plus près de nous, de 1965 à 2003, le Miramar figurait dans tous les guides et a servi une moyenne de 20 000 bouillabaises par an. L'auteur de la recette, chef cuisinier sur les lignes

[3] Rougier E., *Marseille, son Vieux-Port*, Marseille, Editions Boissonnas et Detaille, 1909. [4] Gontier C., *Le Cabanon marseillais. Images et pratiques*, Marseille, CERFISE, 1991.



© Fotolia.com

DES BOUILLABAISSES ? Une ou plusieurs recettes ?

Quels poissons faut-il pour faire une bonne bouillabaisse ? La réponse du pêcheur n'est pas immédiatement précise : « Ça dépend de ce que vous aimez, il y a des gens qui mettent plus de congre ou plus de baudroie, du saint-pierre... Le goût diffère.

Si vous mettez de la murène, la bouillabaisse est beaucoup plus grasse, avec la tête de lotte, elle devient gélatineuse. Certains mettent du merlan, d'autres n'aiment que les rascasses, les chapons ou le saint-pierre. Certains veulent du gros poisson, d'autres du petit, chaque fois le goût est différent. »

Les poissons vedettes sont la rascasse et le saint-pierre ; la vive, le grondin ou galinette, le congre ou murène, la mostelle restent consensuels.

Dans le Var, on met volontiers des petites seiches, les supions font la bouillabaisse noire de Martigues. Favouilles, petits poulpes, calmars, moules et crustacés sont bienvenus. L'araignée et la cigale de mer relèvent le goût du bouillon.

Autrefois, la recette marseillaise ne comportait pas de pommes de terre, sinon on faisait une « bouillabaisse de Toulonnais » ou « de Martégaux » !

Enfin, même si on ne le trouve pas dans les premières recettes, le safran est indispensable car c'est lui qui donne au plat sa couleur. Les premières recettes de rouille indiquent qu'à l'ail et au piment rouge, on ajoute de la mie de pain trempée dans du bouillon et pressée, ou de la pomme de terre écrasée, puis quelques gouttes d'huile

d'olive. Nommée « *pommade divine* » par un pêcheur, elle relève parfois du secret de famille...

Faisons une place à part aux tranches de pain qui se réduisent parfois à quelques malheureux croûtons. Dans nos soupes archaïques, le pain tenait la place primordiale, le poisson avait moins d'importance.

La première recette imprimée^[1] de la bouillabaisse indique que l'on peut, « si l'on veut », manger le poisson en salade. Décrites avec lyrisme dans la littérature, ces fameuses tranches s'appellent *lêches* ou *lesquos* en provençal, *safranades*, *pain-babas*, *beignets*, *cunioli* en Corse.

D.S.

[1] Fournier J.B. et Le Normand L.S., *Essai sur la préparation, la conservation et la désinfection des substances alimentaires, et sur la construction des fourneaux économiques*, Paris, chez l'auteur, Delaunay, Redon, Guilleminet, 1818.



Une trilogie marseillaise

© Fotolia.com

LES PIEDS ET PAQUETS

Par Pierre Échinard,
de l'Académie de Marseille

Plat essentiellement haut-campagnard, originaire de Sisteron, au cœur d'un pays où le mouton est roi, les pieds et paquets, seuls dignes de rivaliser avec les produits de la mer, ne sont devenus typiquement marseillais que vers le milieu du XIX^e siècle.

Les premiers restaurants qui en pratiquèrent la recette se situaient au quartier de la Pomme, qui n'était alors qu'un petit village aux limites de Marseille.

Le mérite en revient à la Mère Maurel. Fière de sa réussite, elle n'avait pas hésité dans les années 1850 à appeler son établissement « A la renommée des paquets ». Le *Petit Marseillais* du 19 décembre 1868 en faisait une longue description.

A la mort de la Mère Maurel, Louis Ginouvès, ancien chef cuisinier à Marseille chez Pascal, place Thiers, qui prit sa succession sous l'enseigne « A la grande renommée des paquets de la Pomme », revendiqua vers 1880 la paternité de la recette. Il reste encore pour certains chroniqueurs le premier restaurateur marseillais à avoir proposé sur sa carte les fameux pieds et paquets, rejetant la Mère Maurel dans un oubli immérité.

Juste retour des choses, le succès de Ginouvès attira bien vite des imitateurs. Vers 1900, cinq restaurateurs se disputaient déjà à la Pomme l'honneur de faire déguster à leurs hôtes le fameux plat qui avait aussi gagné les tables des grands restaurants du centre-ville et les poêlons de nos arrières grand-mères pour devenir les « pieds et paquets de Marseille ».

De nos jours, exemplaires des grandes traditions culinaires « familiales », ils n'en souffrent pas moins des réticences naturelles qu'éprouvent certains à aborder un plat composé

de tripes et d'abats. Le mouton lui-même, hôte habituel de nos régions, n'est pas toujours très apprécié des visiteurs. Enfin, la longue durée de cuisson que nécessite leur préparation cadre mal avec les exigences de rapidité qu'imposent les mœurs actuelles.



© Ville de Marseille



Les fameux paquets Marseillais en barquette pour la vente en grands magasins © Ville de Marseille

La recette... des pieds et paquets

Progression de la recette

- Nettoyer tripes et pieds de mouton.
- Fendre le début des pieds et enlever le haricot (petite boule de poils au bout du pied).
- Couper les tripes en rectangles de 12/15 cm. Les mettre à plat. Faire une petite fente dans chaque coin du haut. Saler et poivrez légèrement et placer au centre, de l'ail, du petit-salé maigre et du persil haché.
- Roulez le rectangle en partant du bas, la farce à l'intérieur et faire ainsi un paquet en introduisant chaque extrémité dans les boutonnières droite et gauche, et en serrant fortement, disposer les paquets dans une casserole plate sur un tapis d'oignons émincés et placer les pieds par-dessus.
- Arrosez d'un peu d'huile et mettre à feu doux pendant quelques minutes pour que les paquets s'affermissent.
- Ajouter plusieurs cuillerées de coulis de tomate, un peu de thym et d'écorce d'orange, de l'ail et un bouquet garni.
- Mouiller le tout au vin blanc sec, après avoir salé et poivré et faire cuire à feu doux, couvert, pendant... 7 ou 8 heures !



LA TRIPERIE MARSEILLAISE METRAS

Une affaire de famille

En 1921, afin de résoudre un conflit entre bouchers en gros et tripiers, la *Halle aux abats* est fondée à Marseille par Romain Metras pour la vente exclusive des abats sous la forme d'une coopérative de chevillards et de tripiers. Cette entreprise possède alors un local dans le bâtiment nord des abattoirs et plus de dix magasins de vente dans la ville. Elle s'est transformée vers 1955 avec l'arrivée des supermarchés, la vente au détail s'ameuisant au profit de la vente aux grandes enseignes de distribution.

En 1956, Henri Metras, diplômé de l'Ecole de commerce, commence sa carrière avec son cousin Pierre (fils de Romain Metras), d'abord comme boyaudier, puis comme tripiers. En 1961, Henri Metras fonde l'entreprise *Metras SA* qui prend la suite de la *Halle aux abats*. S'adaptant

aux habitudes de la grande distribution, la triperie Metras va peu à peu se spécialiser dans la vente au détail pour les supermarchés. L'année 1983 marque un tournant avec la création de la « portion consommateur ». Le produit est livré en barquette, déjà préparé et, surtout, étiqueté au prix fixé par le magasin. Un changement dans les infrastructures de travail s'impose et pousse l'entreprise à s'installer à son emplacement actuel, avenue Journet (15^e arrondissement), dans les locaux d'une ancienne boyauderie.

Une entreprise qui marque des points face à la concurrence

La triperie artisanale est un métier menacé par des grands groupes industriels de l'agroalimentaire. « *Nous continuons de moins en moins nombreux*, signale Henri Metras, qui fut pendant de longues

années président de la Confédération Nationale de la Triperie Française, *il n'existe plus que cinq à six tripiers en gros, et "Metras" est la seule entreprise dans un très large sud de la France* ». En 2010, le Ministère de l'Economie a décerné à l'entreprise Métras son label de "Patrimoine vivant".

Aujourd'hui, diversifiant son offre, la triperie Metras propose une large gamme de produits cuisinés traditionnels. Comme le précise Henri Metras : « *Nos produits deviennent même un atout touristique, de nombreux visiteurs venant à Marseille repartent avec des souvenirs culinaires : un bocal de pieds et paquets* ». Une spécialité marseillaise cuisinée selon la recette de Noëlie Donadieu, une aïeule d'Henri Metras, qui consigna sa préparation sur un cahier de recettes, il y a aujourd'hui plus de cent ans !



Une trilogie marseillaise

© Pixabay.com

L'AÏOLI, UNE SAUCE QUI FAIT TOUT UN PLAT

Par Pierre Échinard,
de l'Académie de Marseille

C'est la plus identitaire mais aussi la moins mystérieuse des préparations culinaires marseillaises et provençales car, après tout, ce n'est rien d'autre qu'une mayonnaise à l'huile d'olive à laquelle on a incorporé de l'ail. Mais quelle différence ! A tel point que la sauce éponyme habituellement faite pour accompagner un plat composé de morue, d'œufs durs, d'escargots et de légumes variés, a fini par donner son nom au plat tout entier.



« *Nautre li prouvençau
Au sufrage universau
Voutaren per l'oli
Et faren l'aïoli* ».

Frédéric Mistral

On boira un vin blanc sec de Cassis, un Côte de Provence (pourquoi pas rosé ? soyons fous !) à condition d'être aussi frais que l'eau tirée de la gargoulette sortie du puits, ou de la rivière, ou du bord de mer (encore faut-il les trouver à proximité ainsi que les pins qui donneront leur ombre à la légitime sieste qui suit le repas). Car, l'aïoli est devenu le symbole d'un art de vivre populaire.

Avec l'aïoli, c'est tout le répertoire varié de la cuisine provençale qui est concerné. Mistral en livre la recette, affirmant qu'en comparaison « *la mayonnaise des Français du Nord n'est qu'une potion pharmaceutique* ». Il lui donne ses lettres de noblesse lorsqu'il en fait en 1896 le titre de son journal, *L'Aïoli*.

De nos jours, « *Aïoli sur toi et les tiens !* » est un cri de salutation, de ralliement, presque une bénédiction laïque et provençale des jeunes générations.





Une trilogie marseillaise

ET DE 4 !... AVEC LES BROUSSES DU ROVE^[1]

Par Pierre Échinard,
de l'Académie de Marseille

Peut-être venue de Mésopotamie par l'Anatolie et la Grèce, lors de la marche vers l'ouest des peuples chasseurs et éleveurs, dès la préhistoire, la chèvre dite du Rove, avec ses longues cornes torsadées en forme de lyre, ressemble à ses sœurs orientales.

Cette race rustique, adaptée à la sécheresse de nos collines provençales, fournit un lait habilité à entrer dans la fabrication des Pélardons, des Picodons et du Banon. Mais, c'est en portant le nom du lieu où elle s'est tout d'abord installée puis développée, que son fromage fermier a pu naître sous le nom de brousses du Rove et conquérir sa place de produit local de tradition chez les meilleures « tables » marseillaises.

Ce fromage de chèvre bouilli au feu de bois et de plantes aromatiques (romarin, thym...), caillé par adjonction de vinaigre, est pressé dans des tamis permettant au petit lait de s'égoutter, puis placé dans des cornets coniques qui lui donnent sa forme caractéristique avant d'être démoulé.

Il peut, selon les goûts, se consommer salé et poivré en début de repas, en omelette, combiné avec les ravioli, cannelloni et pizza, ou en dessert sucré avec du miel de pays, un coulis de framboise, une confiture de figes...

Les vieux Marseillais se souviennent encore, dans quelques quartiers du centre ville et du littoral nord, des vendeurs et vendeuses itinérants soufflant dans leur trompe et lançant à pleins poumons l'appel des « *Brouso dou Rooove* ».

[1] Ce texte s'appuie sur l'article d'André Gouiran dans *Marseille*, n° 211, *Les plaisirs de la gastronomie marseillaise*.

LES VINS DE MARSEILLE, 2600 ANS D'HISTOIRE...

Par Patrick Boulanger,
de l'Académie de Marseille

Marseille, terroir vinicole d'exception... Cette formule qui pourrait passer pour une exagération méridionale correspond pourtant à une ancienne réalité économique. Le vin resta longtemps la principale des productions agricoles locales, même s'il est difficile d'imaginer aujourd'hui que furent travaillés ici les terrains à l'origine des premiers vins produits en France.

|
30
|

D'antique mémoire

A l'état sauvage, la vigne apparut à la faveur du réchauffement climatique qui accompagna la fin de la dernière glaciation. Cette sorte de liane à tige sarmenteuse poussant autour des troncs d'arbres ne fut cependant pas cultivée avant l'arrivée de Grecs d'Asie Mineure en ce point du littoral nord-méditerranéen en 600 avant notre ère. Après avoir fondé Massalia, les Phocéens développèrent des plantations aux alentours de leur nouvelle cité d'Occident. Leurs vins de couleur claire, aisément transportables dans des amphores, devinrent un article d'exportation recherché par les tribus celto-ligures, puis gauloises chez qui ils rivalisèrent avec les bières.

Après la fondation d'Aquae Sextiae (Aix) en -122, les Romains créèrent de grandes exploitations, les « villa », et y implantèrent de nouveaux cépages dont ils améliorèrent la taille et la vinification. Leurs jus fermentés continuaient à être bus jeunes, car ils se dégradèrent rapidement. On les conservait toujours avec adjonction de résine et de poix dans des amphores. Les productions vinaires de celle qui devint la Massilia romaine restaient en honneur chez les plus fortunés. Citant Caton, Pline l'Ancien attesta que ce terroir fournissait le meilleur vin du sud de la Gaule, avec ses deux qualités, dont l'une plus épaisse servait à relever les autres tandis que la seconde était vieillie « maquillée à la fumée ».

Le vignoble massiliote ne fournissait qu'une partie des envois partis en direction de l'intérieur, les marchands faisant appel en complément aux péninsules italienne et ibérique. De cet antique passé d'import-export des vins en vrac, les docks romains fouillés et restaurés depuis 1947 non loin de l'actuel Hôtel de ville, témoignent. Loin de disparaître durant l'Antiquité tardive, la viticulture profita de la diffusion de la foi chrétienne, le vin étant indispensable à la célébration de l'Eucharistie en un temps où les fidèles communiaient sous les deux espèces. Sur un terroir jugé ingrat et stérile, la vigne devint la première ressource de Marseille et d'une partie de la population active, couvrant de ses rangées les pentes de chaque coteau.

ENGRAIS PAUL & GOUNELLE



ETABLISSEMENTS
A. PAUL & C^{IE}
MARSEILLE
2, Rue Roux de Brignoles

USINES :
St LOUIS-LES-AYGALES (B. du Rh.)
GALLARGUES (GARD)

IMR. MOULLOT - MARSEILLE

Engrais Paul & Gounelle, affiche signée Viano, 1920 © Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux



« Belle récolte fruits sains Thiomalacide »
anonyme, vers 1965 © Collection de la CCIMP -
Photographie François Jonniaux

Le privilège des vins

| 32 |

Durant le Moyen Âge, la municipalité entendit protéger les vins locaux contre les concurrences proches ou lointaines. Au XIII^e siècle, elle alla jusqu'à interdire toute entrée de vins et de raisins étrangers à sa campagne. Les personnes qui en apportaient frauduleusement d'autres provenances voyaient leurs barriques renversées, les grappes jetées au sol, les navires et les charrettes brûlés, destructions assorties du paiement de fortes amendes.

Les vigneron marseillais ainsi assurés d'écouler leurs productions ne se préoccupaient guère de leur qualité et de leur conservation. Plus tard, en 1672, les édiles resserrèrent les contrôles en créant le Bureau du vin, chargé de veiller avec ses brigades au respect des prohibitions et à la traque des contrebandiers. En ville, seules les ventes au détail étaient autorisées, « au pot et à la pinte ». Le contenu des barriques jugées les meilleures figurait parmi les présents que les échevins et « ces messieurs de la Chambre du Commerce » offraient aux personnalités de passage, avec des flambeaux et confitures : six ou douze bouteilles du cru, complétées parfois par des Cassis, Bordeaux ou Madère.

La cité s'était agrandie. Désormais, la majorité des citoyens qui ne se consacraient plus aux travaux des champs se voyait obligée de consommer à un prix élevé des vins gustativement assez moyens. Les variétés de raisins foulés étaient hétérogènes (plus de 200, paraît-il !). Dans les fermes, avec l'ancienne obligation de mener tous les vins à la ville avant le 25 décembre, on ne trouvait que peu de caves aptes à assurer dans de bonnes conditions la maturation et le vieillissement.

Il fallut attendre l'an 1766 et l'édit établissant la libre circulation des vins dans le royaume, tant par terre que par mer, pour voir révoquer le privilège médiéval. Désormais, le commerce d'importation et d'exportation allait pouvoir se développer sur une grande échelle jusqu'à faire de Marseille l'un des principaux ports de transit et de coupage des vins méditerranéens.

Un lent déclin

Le développement urbain grignotait nombre de parcelles des proches banlieues, Marseille restant cependant le principal centre de production viticole du département jusqu'en 1830. Après la dérivation des eaux de la Durance en 1847, on n'hésita pas à transformer nombre de vignobles en propriétés irriguées ou d'agrément. Des cuvées appréciées provenaient encore des quartiers de Séon Saint-Henri et Séon Saint-André, de Saint-Louis, Sainte-Marthe, Sainte-Marguerite ; qualitativement, venaient ensuite celles issues de Plan-de-Cuques, Château-Gombert et Saint-Jérôme. Les cépages les plus employés étaient le Mourvèdre et l'Ugni.

Les attaques de l'oïdium, puis du phylloxera prirent des allures de catastrophes. Les viticulteurs s'unirent aux chercheurs scientifiques pour trouver les façons d'éradiquer les maladies. Des essais souvent prometteurs, tels ceux tentés avec le sulfocarbonate de potassium, eurent lieu pour la première fois dans la région marseillaise. D'autres, déçus, renoncèrent à reconstituer leur vignoble infecté. Après une longue période de désarroi, des propriétaires mirent en production de nouveaux plants greffés pour leur consommation personnelle et approvisionner quelques débiteurs.

Marseille, principal centre de production viticole du département, jusqu'en 1830.

Les exploitants bénéficiaient de la présence de constructeurs et de distributeurs de matériels agricoles, de tonneliers, mais aussi de l'installation de fabricants d'engrais, de tourteaux de graines oléagineuses, de produits chimiques (sulfure de carbone, soufre sublimé, bouillie bordelaise...). Malgré ces éléments de progrès, certes coûteux mais aisément disponibles, la vigne marseillaise connut au XX^e siècle une désaffection rapide. La chute des cours, avec la concurrence des arrivages d'Afrique du Nord, d'Espagne et d'Italie, avant leur commercialisation en vins de table par des sociétés telles Sapvin et Margnat, n'encouragea pas à sa reprise.



— Engrais animalisés J-B Bottin, anonyme vers 1905
© Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

A l'aube du troisième millénaire

Longtemps, on aperçut, ici ou là, du côté des Camoins, de Château-Gombert, Saint-Antoine et aux Trois-Lucs, des rangées de vignes à l'abandon envahies par les mauvaises herbes. Un pan de l'agriculture marseillaise semblait définitivement disparaître... jusqu'à ce qu'en 1994, François Caillol ne plante trois hectares à Carpiagne. Ainsi, renaissait un vin de pays marqué du sceau du terroir.

Depuis, les travaux entrepris par Jean-François Brando, déjà propriétaire du domaine de Fontcreuse à Cassis, ont permis d'améliorer plus encore le potentiel qualitatif de ce vignoble. La production des cépages Syrah et Caladoc, volontairement maintenue à de faibles rendements, bénéficie des techniques de l'œnologie contemporaine. Les différents millésimes en font des bouteilles d'exception, dignes d'accompagner les plats d'une cuisine provençale remise au goût du jour par des chefs imaginatifs : un renouveau vinicole que l'on se doit de saluer et qui permet de maintenir à Marseille une tradition remontant à plus de 2600 ans.

CASSIS A TOUT MISÉ SUR LE BLANC

Par Jean-François Cauquil

Le plus ancien vignoble de France s'est quasiment spécialisé dans la production de blancs de qualité. Un accord parfait pour la gastronomie provençale et notamment les produits de la mer.

Aux portes de Marseille, le vignoble cassidain occupe un amphithéâtre protégé du vent par le massif des calanques, à l'ouest, et les falaises du Cap Canaille, à l'est. Les parcelles y sont cultivées le plus souvent en terrasses, ou restanques, qui s'étagent de 10 à 150 mètres d'altitude. Les conditions d'ensoleillement, les précipitations parmi les plus faibles de France et la présence de brises marines, qui font office de régulateur thermique, contribuent à la qualité d'un terroir constitué de sols calcaires riches en oxyde de fer provenant des éboulis de la falaise. Les nombreuses rivières souterraines qui coulent sous le massif apportent de leur côté l'alimentation hydrique nécessaire au bon développement de la vigne qui plonge ses racines en profondeur. Enfin, les embruns apportent une touche de sel sur les grains de raisin, une note iodée qui participe de la personnalité particulière des blancs de Cassis.

Outre le fait d'être l'un des tout premiers, sinon le premier vignoble de France par son ancienneté, il se distingue des autres terroirs parce qu'il privilégie la production de vins blancs. Partout ailleurs en Provence, les rosés et les rouges se taillent la part belle. A Cassis, c'est l'inverse, 67 % du vignoble sont consacrés aux cépages vinifiés en blanc. Les vins rosés constituent 30 % de la production et les rouges les 3 % restants.



© Fotolia.com

En parfait accord avec les produits de la mer

Dans son poème *Calendau*, Frédéric Mistral leur rend d'ailleurs hommage : « *L'abeille n'a pas de miel plus doux, le vin blanc de Cassis brille comme un diamant limpide et sent le romarin, la bruyère et le myrte qui recouvrent nos collines* ». Au détail près que Mistral écrit en 1866, soit plus de dix ans avant la crise du phylloxéra qui scellera définitivement le sort du cépage muscatel, lequel donnait naissance à des vins liquoreux réputés.

Depuis la reconstitution du vignoble, et le classement de ce dernier en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) survenu en 1936, le cahier des charges stipule que l'encépagement de chaque exploitation doit être constitué de 60 % de Marsanne et de Clairette au minimum. L'Ugni blanc, le Bourboulenc, le Sauvignon et le Pascal blanc, constituant les cépages secondaires.

Sec et capiteux, le blanc de Cassis s'accorde à merveille avec la bouillabaisse, le loup au fenouil, les fruits de mer, les crustacés et la soupe de poissons... voire même l'aïoli et les fromages de chèvre. Long en bouche, rond et gras, c'est un vin à arômes complexes qui déploie des notes d'agrumes, de fleurs de garrigue, de miel et de fruits à chair blanche.

Une quinzaine de vigneron exploitent les quelque 215 hectares de l'appellation, répartis entre les principales propriétés suivantes : Clos d'Albizzi, Domaine du Bagnol, Domaine Bodin-Château Fontblanche, Domaine de la Dona, Domaine de la Ferme blanche, Château de Fontcreuse, Domaine du Paternel, Domaine Couronne de Charlemagne, Domaine des Quatre vents, Clos Sainte Magdeleine, Domaine Saint Louis, Clos Val Bruyère.

Des crus présents sur les plus grandes tables de France... et bien au-delà.



Affichette de David Dellepiane, vers 1910 : un rappel des origines algériennes du Picon. © photographie Fr. Jonniaux, Coll. CCIMP

L'AMER PICON

Par Pierre Échinard,
de l'Académie de Marseille

Né le 7 août 1809 dans une famille pauvre de Camporosso, diocèse de Ventimille, qui appartenait alors au département français de la Rivière de Gênes, Jacques Gaëtan Picon^[1] vient avec ses parents à Marseille en 1815, après la chute de Napoléon I^{er}. Apprenti distillateur à Toulon, Marseille puis Aix-en-Provence, il suit en 1830 l'armée française lancée à la conquête de l'Algérie et s'établit à Philippeville en 1832, où il est atteint de paludisme et de dysenterie, deux fléaux qui touchaient sévèrement les populations et les troupes coloniales. Contre eux, il a pris l'habitude de consommer de l'absinthe connue pour ses vertus médicinales, mais, en définitive, dangereuse pour sa santé.

[1] Jacques Gaëtan Picon était le fils d'Onorato Filippo Picon et de Giulia Biemonti.

Cette publicité, qui s'appuie sur une imagerie enfantine populaire, date probablement des années 1930. Elle transforme Gaëtan Picon en cavalier de l'armée française participant à la conquête d'une Algérie décrite sans ménagement.

© Collection partiulière



Naissance de l'Amer Africain

Gaëtan Picon se serait alors souvenu d'un remède de « bonne fame » à base de quinine et d'oranges fraîches et séchées infusées dans l'alcool, qui lui avait été administré dans son enfance pour combattre la fièvre, détruire les germes et faciliter la digestion. Il reproduisit ce breuvage, « une tisane » titrant à 30°, qu'on buvait additionné d'eau gazeuse, qui rétablit sa santé, ce qu'il fit constater par les autorités.

Sur les ordres du général Valée, Picon fut alors chargé de fabriquer en grande quantité cette boisson composée d'écorces d'orange, d'une forte dose de quinquina, de grenade, d'eau de vie, de sirop de sucre et de caramel. On la distribua aux troupes d'Algérie en 183. L'Amer Africain était né.

Son créateur en poursuivit la fabrication et la commercialisation à Philippeville, à Alger, où il monta une usine destinée à prélever l'écorce des oranges, à Bône, où il installa une distillerie et une fabrique d'eau gazeuse, à Sétif et à Constantine également pour des distilleries.

Une réussite exceptionnelle

L'Amer Africain appartenait à une famille d'apéritifs rouges additionnés de quinquina comme le Dubonnet ou le Saint-Raphaël, fabriqués comme lui dès la monarchie de Juillet, mais à Paris. Il fut primé dans de nombreux concours nationaux et européens. La médaille de bronze obtenue à l'Exposition Universelle de Londres de 1862 lui assura une solide réputation et lui permit de concurrencer sérieusement l'absinthe, ainsi que les vermouths blancs.

En 1872, Gaëtan Picon rejoignit la métropole et s'établit à Marseille, rue de l'Olivier. Réputé « *Sujet italien* », il fut admis à jouir des droits de citoyen français par décret présidentiel du 18 février 1875. En 1878, l'Exposition Universelle de Paris lui accorda une nouvelle récompense.

Suite page 37



Dû au peintre de batailles Georges Bertin Scott de Plagnole, le cavalier brandissant triomphalement une bouteille d'Amer Picon devint l'image phare du centenaire de la firme en 1937. Il figure toujours sur les étiquettes.

© Collection particulière



Honoré Picon (à gauche) —
Alfred Ducreux (à droite)

© Collection particulière

La même année, « le père Picon » reçut la Légion d'honneur comme « créateur de distillerie en Algérie »^[2]. Sensible à la protection du monde du travail, il avait créé pour ses collaborateurs des coopératives, des caisses de secours et de retraite, des sortes d'allocations familiales.

Face à une demande croissante, l'insuffisance de la production, entraîna la création en 1879 d'une nouvelle usine à Rouen, et d'une autre à Bordeaux, l'année même de la mort de Gaëtan Picon à Marseille, le 30 avril 1882.

Une entreprise familiale marseillaise

Le 15 septembre 1883, la nouvelle société Picon et C^{ie} naît à Marseille, son siège principal, pour une durée de vingt ans. L'entreprise familiale est partagée entre Honoré Picon, fils de Gaëtan, installé à Bordeaux^[3], et ses gendres : Alfred Ducreux (directeur de la maison marseillaise), Gustave Damoy (Marseille), Eugène Court (Bône) et Eugène Bouchy (Rouen).

En 1886, la firme fait construire à Marseille, sur les terrains des 7, 9 et 11 boulevard National acquis des religieuses du Saint-Nom de Jésus, une grande distillerie, assortie de luxueux appartements de direction, témoin monumental de la réussite de la firme. Dû à l'architecte Louis Peyron, le bâtiment s'étend entre les rues du Coq et de la Rotonde sur 70 mètres en façade du boulevard National et 100 mètres de profondeur dans les rues latérales.

En 1889, le n° 488 de *La France industrielle* consacre une large place à la réalisation marseillaise soulignant la

modernité des équipements techniques (emploi généralisé de la vapeur), la beauté des décorations intérieures et extérieures exécutées par Ingénu Frétiigny.

Sur la façade principale du boulevard National, le fronton central s'orne du buste de Gaëtan Picon. Un remarquable balcon de pierre enguirlandé d'oranges et de roses prend appui sur deux têtes de lion.

A l'intérieur, dans le bruit des pompes à vapeur, la manutention des marchandises s'opère dans un vaste hall au toit vitré entre 5 foudres gigantesques placés sur chacun des deux grands côtés. Au fond du grand hall s'ouvrent la salle des machines et celle des appareils de distillation.

Les murs sont décorés aux armes des principales villes où la maison a ses dépôts. Dans un grand cartouche, entourés d'orangers en fruits et en fleurs, « armes parlantes de la maison », s'inscrivent les quatre écussons des succursales de Bône, Marseille, Rouen et Bordeaux.

Par la suite, Picon et C^{ie} occupera encore d'autres locaux à Levallois-Perret (1894) qui, peu après sa création, produisait à lui seul trente à trente-cinq mille litres de Picon et devint au XX^e siècle le nouveau siège social de la firme. Viendront s'ajouter les distilleries de Lyon, d'Orléans et, à l'étranger, les maisons de Genève, Barcelone, Gênes, Bruxelles, Luxembourg et de Wiesbaden en Allemagne...

Signe de la bonne marche des affaires, en 1898, lorsqu'Eugène Bouchy cède sa part à ses associés, elle s'élève à 3 millions de francs !

Autour de 1900, alors qu'il est une fois encore couronné par l'Exposition universelle de Paris, l'Amer Picon répand sur tous les murs ses publicités affichées ou peintes, souvent escortées de la célèbre bouteille bleutée d'eau de seltz qui accompagne sa dégustation.

[2] Légion d'Honneur : dossier L. 2149018 (base Léonore). [3] Honoré Picon meurt dans un accident automobile en 1905.

Vue générale de la distillerie marseillaise © Collection particulière



Directeur de la maison marseillaise, Alfred Ducreux, l'un des associés, participe en 1880 avec Gaëtan Picon et le conseiller général Godfried Velten neveu, à la création d'une organisation patriotique d'éducation militaire, les Pionniers de l'Avenir, qu'il rebaptise Pionniers de Marseille dès 1883. Elle va inclure dans sa préparation l'équitation, la natation et la vélocipédie.

C'est une ouverture vers le sport qu'on retrouve chez son fils Gustave Ducreux, qui lui succède en 1883 à la tête de la maison marseillaise de Picon. Né à Marseille le 28 juin 1876, époux de Rose Samat, la fille du fondateur du *Petit Marseillais*, Gustave appartient à la nouvelle génération bourgeoise de Marseillais qui illustre la Belle Epoque par son omniprésence dans les multiples manifestations festives, culturelles ou sportives (courses automobiles, hippiques, régates, escrime...) qui animent la ville. Il meurt à Alger le 21 décembre 1919.

40

La solution du cocktail

Passé la guerre de 1914-1918, le Picon est associé en cocktail à d'autres boissons pour mieux résister à la concurrence. Dans les années 1930, c'est le cas du Picon-Curaçao dont César fait la démonstration à Marius « avec un tout petit tiers de Curaçao, un tiers de citron, un bon tiers de Picon... et un grand tiers d'eau ». C'est aussi la recommandation que César fait à Marius dans l'attente d'une livraison prochaine : « Quand la voiture de Picon passe... » Elle évoque aussi les vendeurs itinérants « à la charrette » qui, dans les quartiers populaires, écoulent à bas prix les oranges dépouillées de leurs écorces par la distillerie, « les picons ».

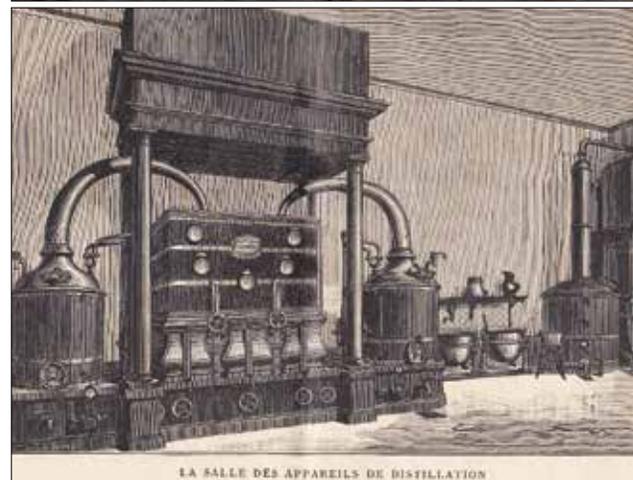
Cherchant à s'adapter aux nouvelles modes gustatives qui concurrencent fortement les apéritifs traditionnels, Picon diversifie sa production en commercialisant une variante de l'Amer Picon, le Pikina (un apéritif « aux vins de France », « l'apéritif de la femme moderne et de bon goût »), qui se boit frais et dans lequel on retrouve... les mêmes ingrédients

que le Picon à base d'écorces d'orange et de quinquina. Autre marque associée, le Pec, un pastis créé après le décret de 1931 qui ré-autorise la vente des boissons anisées. Au sortir du second conflit mondial, il est désormais conseillé d'utiliser le Picon en grog comme boisson chaude.

Enfin, des années 1960 à nos jours, la publicité associe avec succès le Picon à la bière, lui permettant d'apparaître sur les rayons des grandes surfaces et de refaire une percée en particulier dans la région du Nord et en Alsace. Au cinéma, c'est au Picon bière que Belmondo doit sa spectaculaire scène d'ivresse dans *Un singe en hiver* (1962).

En 1978, Picon et C^e est vendu au groupe Rémy-Cointreau. En 1994, un dernier avatar l'associe au vin blanc à travers le Picon club. Il ne titre plus qu'à 18°. Depuis plus de soixante ans, Picon n'a plus d'activité à Marseille mais y conserve toujours, au sens littéral du mot, pignon sur rue.

En 1958, EDF s'est installée dans le bâtiment central du boulevard National, tandis que les ailes connues sous l'appellation d'« immeubles Picon », donnant sur les rues voisines, sont vendues par appartement, gardant le souvenir de cette usine monumentale inscrite dans la trame resserrée d'un quartier de cœur de ville. Un demi-siècle plus tard, EDF abandonne les locaux ; le souvenir de Picon est perpétué par un des panneaux de la « signalétique patrimoniale » installée par la Ville jusqu'à des travaux dans le courant de l'année 2017 qui le font disparaître.

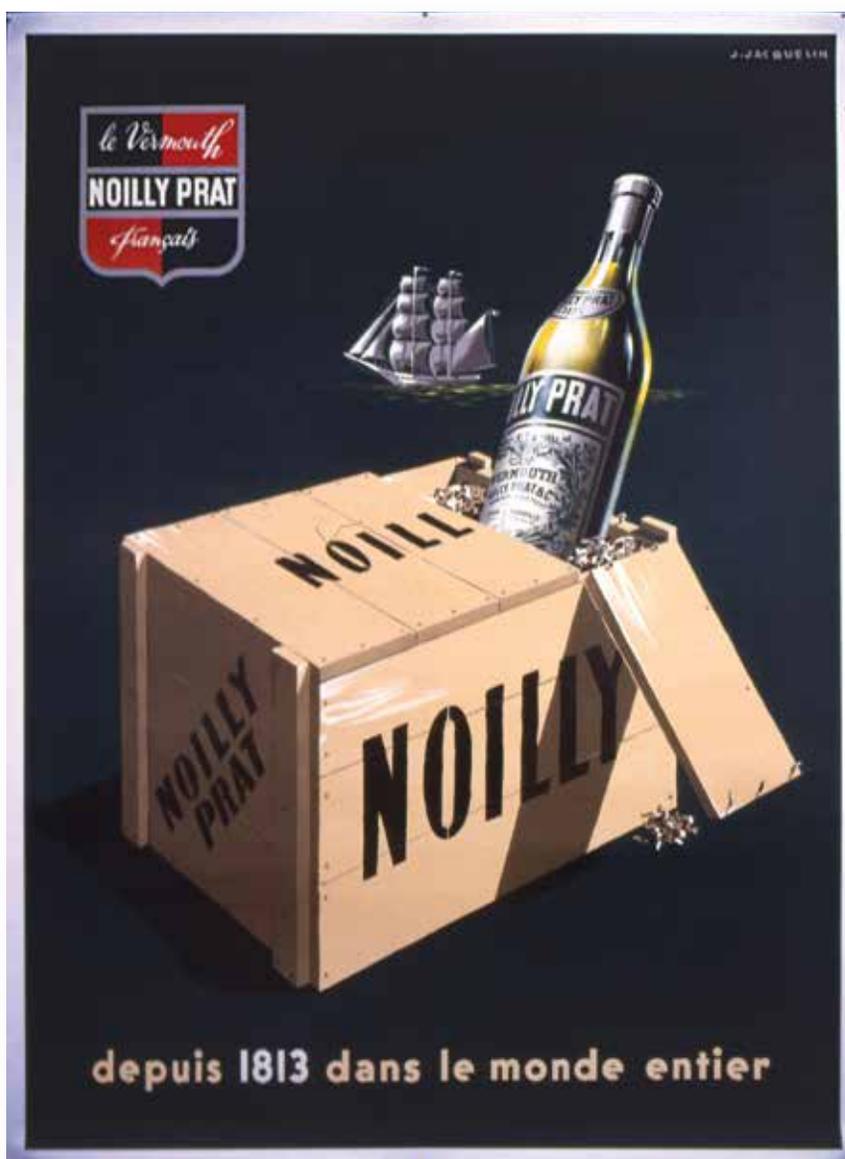


LA SALLE DES APPAREILS DE DISTILLATION

Marseille : la grande salle (en haut) et la salle de distillation (ci-dessus).

© Collection particulière





— Noilly Prat, affiche de J. Jacquelin, 1954. © Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

LE NOILLY S'INVITE À TABLE

Par Éliane Richard,
de l'Académie de Marseille

Il est là dès l'apéritif, qu'il s'agisse du vermouth blanc, le dry traditionnel bicentenaire qui a fait la réputation de la marque, du rouge capiteux plus jeune ou du petit dernier, l'ambré doux aux saveurs subtiles ; à moins qu'on ne leur préfère la grande variété de cocktails au Noilly proposés au bar. Mais, de nos jours, il est aussi et surtout présent sur la table grâce à l'infinité des recettes au Noilly ainsi qu'aux sauces surgelées « au Noilly » proposées dans les meilleures boutiques. Mais si sa réputation n'est plus à faire sait-on que pendant un siècle et demi son histoire s'est inscrite dans le paysage marseillais et que celui-ci en garde encore des traces ?

Anne Rosine Noilly-Prat (1825-1902).
© Archives Noilly Prat

De Lyon...

Le Noilly est né à Lyon en 1813. Cette année-là, Joseph Noilly négociant en vins et fabricant de liqueurs met au point le vermouth à l'origine de la fortune de la maison : c'est un assemblage de vins blancs secs qui fait l'objet de coupages et d'un vieillissement prolongé avec macération d'une vingtaine de plantes aromatiques. Son fils Louis lui succède en 1829 et, pour représenter sa maison Louis Noilly fils et C^{ie} en Algérie dont le marché se développe avec la colonisation française, il engage Claudius Prat. Celui-ci deviendra vite le directeur commercial de l'entreprise puis le gendre de Louis Noilly en épousant l'une de ses filles, Anne-Rosine.

... à Marseille...

Le succès du Noilly amène la création en 1843 d'un nouvel établissement plus spécialisé dans la production du vermouth. Pour faciliter l'exportation, il est établi rue Paradis, à Marseille dont le port est alors en pleine expansion, et sa direction est confiée à Claudius Prat. La politique commerciale dynamique de ce dernier lui permet d'ouvrir de nouveaux marchés : la Réunion, le Brésil, les Etats-Unis et de devenir associé en 1855. C'est la naissance de Noilly Prat et C^{ie}.

Pendant plus d'un siècle, la firme marseillaise connaît une remarquable expansion et participe à l'essor industriel et commercial de la place ainsi qu'à sa renommée mondiale. Avec ses entrepôts bordelais, ses établissements de Sète et de Marseillan, au cœur du vignoble languedocien, et ses châteaux et domaines camarguais de Montcalm et d'Avignon, elle rayonne sur un vaste espace régional et emploie près de 600 personnes. Les tables françaises absorbent une grande partie de la production de vermouth, les trois quarts en 1878 et encore plus du tiers en 1905. Mais, de plus en plus, le Noilly, s'exporte sur tous les continents à travers 61 pays ou possessions coloniales, en Amérique surtout (80% des exportations à la veille de la Première Guerre mondiale) mais aussi dans l'Inde anglaise (7%), en Afrique (8%), en Europe du Nord (4%) et jusqu'en Australie et Océanie (1%).

Ces succès s'expliquent d'abord par la qualité du produit ; récompensé par une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1878, il s'impose sur un marché pourtant très concurrentiel. Mais, on les doit aussi à une succession de dirigeants de tout premier ordre : Claudius Prat qui a donné l'impulsion initiale



mais qui décède à 45 ans, en 1859, Louis Noilly qui assume l'intérim jusqu'à sa mort en 1865 et surtout Anne-Rosine Noilly-Prat, fille de l'un et veuve de l'autre, une remarquable femme d'affaires qui règne sur l'entreprise pendant 37 ans, jusqu'à sa mort en 1902. L'un de ses fils, Louis Prat, grand notable marseillais, animateur de la vie mondaine, culturelle et sportive locale, assure la relève ; il est aux commandes pendant la période d'apogée des premières décennies du siècle.

La Grande Guerre, l'instauration de la prohibition aux Etats-Unis (1919-1933), la crise des années trente, le décès de Louis Prat en 1932 n'affectent pas durablement l'entreprise qui, devenue société anonyme en 1928, reste toujours à dominante familiale. La faveur du vermouth Noilly Prat perdure dans l'entre-deux guerres comme l'atteste la vogue du Noilly-Cassis, un cocktail qui connaît un succès national et international.

En revanche, après la Seconde Guerre mondiale le vermouth passe de mode en France, détrôné par d'autres apéritifs plus populaires comme le pastis. Cependant, il se maintient à l'étranger : en 1955, Noilly Prat devient le fournisseur attitré de la cour d'Angleterre et obtient en 1964 l'oscar des exportations. Mais la production tombe à 50 000 hl., la moitié du volume de 1880. Après le décès de sa présidente, la vicomtesse Vigier en 1970, Noilly Prat passe l'année suivante sous le contrôle de la société Martell qui ferme la rue Paradis, transfère bureaux et usine rue Anatole de la Forge, dans le quartier de Sainte-Marthe et finit par revendre la firme au groupe Martini-Rossi en 1977.

— Façade du domaine ouest, rue Paradis, au XX^e siècle.

© Archives Noilly Prat

Sur les traces de Noilly Prat

Familiales ou industrielles, elles sont diverses et disséminées dans la cité. Des plaques commémoratives, plus ou moins visibles, témoignent des bonnes œuvres d'Anne-Rosine Noilly-Prat qui fonda institutions charitables, écoles et hôpital. De nombreuses églises ont aussi bénéficié de la générosité de cette très pieuse patronne. Son pèlerinage à Notre-Dame de la Garde, où elle a conduit tout son personnel lors de la grande épidémie de choléra de 1884, a fait l'objet d'une reconnaissance publique. Signalons aussi la bastide familiale de Montredon, qui abrite aujourd'hui l'École de la Marine marchande, et le tombeau du cimetière Saint-Pierre, au carré de la Pinède.

Mais, c'est sur les deux rives de la rue Paradis que battait le cœur de l'entreprise, au sein d'un vaste quadrilatère entre les rues des Vignerons et Sainte-Victoire, Edmond-Rostand et Stanislas-Torrents. C'est là qu'en trois générations, Louis Noilly, Anne-Rosine Noilly-Prat et Louis Prat ont édifié deux vastes domaines. Côté est, le domaine Saint-Louis comportait l'hôtel particulier de la famille, des bureaux, des immeubles d'habitation ainsi que divers magasins locaux et ateliers de fabrication ouvrant sur une cour intérieure. Côté ouest, le domaine Sainte-Anne abritait de vastes chais (la salle des mille fûts) et des ateliers d'emballage, disposés également autour d'un grand espace à ciel ouvert. Le domaine se prolongeait au sud par deux immeubles où Louis Prat hébergea un temps l'École supérieure de commerce et par le théâtre Vallette qu'il racheta en 1886 pour y accueillir les Concerts classiques.

Connue désormais sous le nom de son mécène, la salle Prat fut démolie après la Seconde Guerre mondiale pour laisser la place à un garage. Quant au superbe domaine Ouest, il subit le même sort après sa fermeture et fut remplacé par une construction moderne qui n'a de Noilly que le nom. Il aurait pu être réutilisé comme le furent les Docks par la suite mais, dans les années 1970, l'heure n'était pas à la réhabilitation des immeubles industriels. De la saga marseillaise de Noilly Prat, reste seulement - et heureusement - le magnifique ensemble Est édifié par l'architecte Bodin, avec son immense porche surmonté des initiales N P.

Seuls les plus vieux des Marseillais se souviennent encore du temps où le Noilly Prat était produit à Marseille. Aujourd'hui, nombreux sont ceux qui l'ignorent et plus nombreux encore ceux qui ont perdu jusqu'au goût de cette boisson. Il n'en est que plus important de sauvegarder ce qui reste du patrimoine industriel de cette grande entreprise et, (pourquoi pas ?) d'inviter à nouveau le Noilly à sa table.

...et à Marseillan

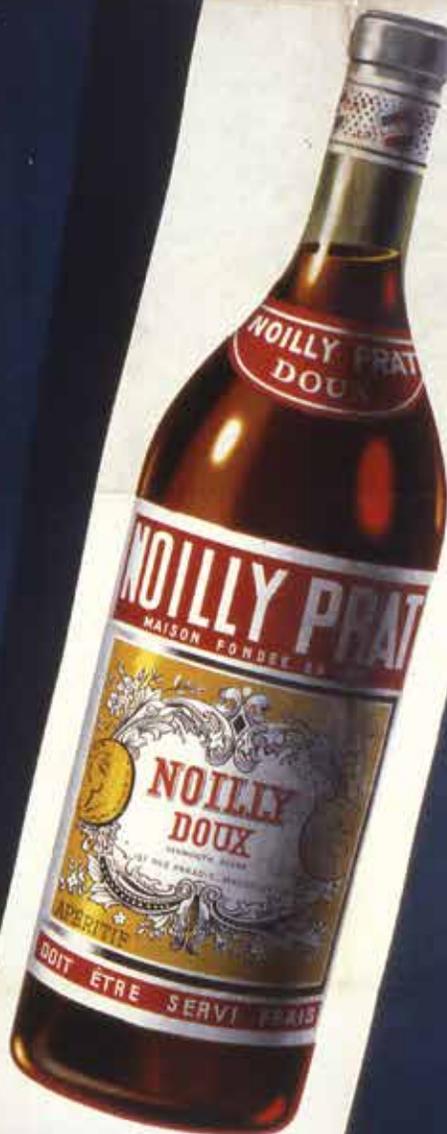
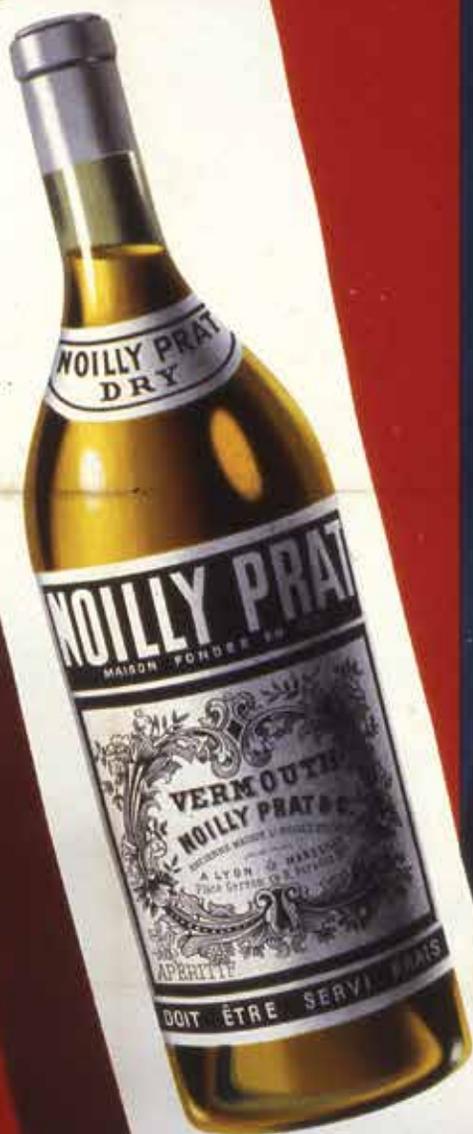
Douze ans plus tard, Noilly Prat quitte Marseille. En 1989, siège social, bureaux et production sont regroupés à Marseillan, sur les rives de l'étang de Thau. En 1992, Martini fusionne avec Baccardi mais Noilly Prat conserve sa marque au sein de ce grand groupe mondial de vins et de spiritueux et reçoit en 2003 le label « saveur de l'année ».

Les anciennes installations de Marseillan sont remarquablement restaurées et mises en valeur, qu'il s'agisse des chais aux foudres immenses ou de l'enclos de vieillissement où s'alignent à ciel ouvert plus de 2000 tonneaux exposés aux embruns marins sous les ardeurs du soleil méditerranéen. Des visites de groupes suivies de dégustation sont organisées de façon régulière ; elles attirent un public nombreux qui se presse ensuite à la boutique et au stand de vente où sont proposées toutes les variétés des produits de la marque.

Le Noilly Prat, qui a récemment fêté son bicentenaire, est donc toujours bien vivant et présent sur les tables, même si plus des deux tiers des ventes se font aujourd'hui à l'étranger, principalement en Europe et en Amérique du Nord. Tous les autres sites de production ou résidentiels ayant été également liquidés au fil des ans, c'est Marseillan qui, de nos jours, est le seul héritier de cette longue histoire. Une histoire qui fut longtemps marseillaise et dont la ville a gardé des traces.

Guy Georget

NOILLY



Dry

Doux

PUBLICITAS 1960



Super-Anis Serène, affiche de R. Vion, vers 1930. © Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

DE LA FÉE VERTE AU PETIT JAUNE UN ITINÉRAIRE DÉLECTABLE

Par Daniel Armogathe,
Historien

Au commencement était la légende de la reine d'Halicarnasse, Artémise, qui eut bien des malheurs, la perte de son frère et de son époux, Mausole, pour qui elle fit bâtir le mausolée réputé être la 5^e merveille du monde, d'où germait une petite plante de la famille de l'armoise, couverte de fleurs jaune pâle, qui possédait de nombreuses vertus médicinales et bienfaitrices. Artémise en but, sa douceur lui plut. L'absinthe était née.

Une liqueur douce-amère

Cependant, l'amertume de la fleur nourrit aussi la légende. Dans la Bible, elle est synonyme de « chagrin ». Et dans l'*Apocalypse* une étoile est nommée Absinthe, « *un tiers des eaux fut changé en absinthe et beaucoup d'hommes moururent parce que les eaux sont devenues amères* ». « *Absinthos* » en grec signifie « privé de douceur ».

La Révolution n'avait pas encore dix ans d'âge que dans le canton suisse de Neuchâtel, à Couvet dans le Val de Travers, une paysanne, la mère Henriod, élaborait un élixir à base de fleurs d'absinthe, d'anis et d'alcool. Un médecin en fit un usage thérapeutique, réputé efficace contre la malaria et la dysenterie. Un militaire, le major Dubied et son gendre, Henri-Louis Pernod, lui rachètent sa formule et décident de la commercialiser en France en 1805, sous le titre Pernod Fils à Pontarlier. La boisson, arrachée aux prescriptions des officines, se libère de l'emprise des médecins et s'ouvre à une consommation domestique et hédoniste.

L'absinthe moderne est un composée de plantes (anis, la plante mère), d'huiles essentielles et d'alcool (de raisin, de betterave ou de grain) obtenue par macération et distillation. Elle contient la molécule thuyone de racine hallucinogène. Sa formule chimique est C₁₀ H₁₆O. Elle est la première drogue de l'Histoire. A la sortie de l'alambic elle est blanche ; on emploie alors un colorant chlorophyllien pour obtenir la couleur verte. Elle titre de 55 à 72°.

L'Absinthe a tout pour elle : elle apporte des saveurs nouvelles, elle a un cachet exotique. Consommée avec de l'eau fraîche légèrement sucrée, et servie selon un rituel de préparation raffinée, elle va rapidement concurrencer l'eau de vie, « *Elle évoque de fraîches images et répand de subtils parfums qui nous font songer aux vertes splendeurs des couchants rayés de satin pâle et aux sauvages arômes des landes désertes* » (Jean Richepin).

« Combien sont redoutables ses voluptés foudroyantes et ses enchantements énervants ! »

Un vocabulaire fleuri apparaît : elle est « la fée verte », ou la « fée émeraude », « la muse verte » chez les artistes. A Paris, elle devient rapidement l'ambrosie de la bohème artistique. Conviviale, elle délivre des inhibitions et libère la parole. Elle est l'apéritif incontournable de Baudelaire, Verlaine, Rimbaud, Van Gogh...

A Paris, à « l'heure émeraude », on « étouffe des perroquets » sur les Grands Boulevards où abondent des viveurs à l'œil humide, des demi-mondaines empanachées et des lorettes en cheveux.

A Marseille, où on la produit dès 1850, la consommation est forte, on la chiffre à cette époque à trois litres par an et par personne : « *On est toujours sûrs à l'heure de l'absinthe de trouver au Café Glacier, à l'Univers, ou au Café du Commerce, de grandes barbes d'officiers arrivant de Bône ou de Mostaganem* ».

Breuvage prophylactique, l'absinthe est entrée dans le paquetage des soldats français en Algérie, dès 1830. La référence exotico-coloniale ne quittera plus ce cliché.

Au tournant du siècle, elle est une boisson à la mode, le symbole de la Belle Epoque, comme la Tour Eiffel ou les expositions coloniales.

Le péril vert, quand la fée devient sorcière

Mais les rapins de Montmartre, ou les clients du Vieux-Port trouvent-ils seulement un apaisement à leur mal de vivre, à leur mal-être ? On peut en douter. On peut faire écho à la parole désabusée d'un connaisseur, Baudelaire « *Quelle est vraie et brûlante cette seconde jeunesse que l'homme puise en elle, mais combien redoutables aussi ses voluptés foudroyantes et ses enchantements énervants !* » Dans les yeux perdus de la buveuse de Degas, le regard agressif de la pocharde de Picasso, l'atroce sorcière verte qui brisait la vie de Verlaine, se lisent les ravages de cet « *assommoir* ».

La malédiction biblique se vérifie et le discours médical s'en mêle, les essences céthoniques, les tracasseries des ligués antialcooliques ont raison de cette « *abominable absinthe de la guerre* » (Aragon). On hésita longtemps à l'interdire car elle rapportait à l'État 45 millions de franc-or. Finalement, par mesure de

santé publique, la vente et la consommation sont interdites par la loi du 16 mars 1915.

Mais, on n'abandonna pas aussi facilement un breuvage qui avait flatté le goût national, pendant plus d'un siècle. En manque d'absinthe (du moins officiellement), on cherche des substituts que l'on va trouver dans les avatars de l'anis.



Pastis Un Provençal, affiche de L. Cayol, vers 1939.

© Collection de la CCIMP - Photographie François Jonniaux

Le marseillais Paul Ruat fabrique la *verdala* de l'après-guerre. Pernod et la maison Berger de Couvet s'installent à Marseille en 1923. On redynamise les « amers », dont le prototype avait été le Picon créé en 1837. Le Casanis naît en 1925, suivi par le Sab'Anis, le Jacquot, le Paulanis, le Rhodanis...

La naissance du Pastis

Et Paul Ricard vint. Fils d'un marchand de vin de Sainte-Marthe, féru de chimie, il doit son initiation au pastis au Père Espanet du Beausset qui deviendra plus tard un berger de Manosque pour les besoins de la publicité.

Il installe un alambic chez son père et procède à de multiples essais de distillation, de rectification, macération et filtrages. Il cherche l'alcool le plus pur, le degré idéal pour permettre l'émersion des arômes et met au point une stratégie commerciale. Il expérimente son nouveau breuvage dans les cafés et le baptise pastis. Mais, le mot est dépréciatif, il a des connotations troubles, il désigne le désordre, la pagaille et « pastisser », c'est travailler sans soin. Ricard va le positiver en le contextualisant, ce sera « Ricard le vrai pastis de Marseille ». Dans la composition, il mélange

la réglisse à l'alcool neutre aromatisé aux extraits d'anis étoilé, d'anis vert et de fenouil. « *La vraie nouveauté*, écrit Paul Ricard, *consistait à avoir institué l'apéritif pour tous, auparavant c'était un luxe de riches* ». La boisson citoyenne qu'il invente s'avère être aussi un produit rentable pour le producteur et le vendeur.

Après avoir colonisé le Sud, il rêve de gagner le Nord et Paris, le fief de Pernod. Il mobilise alors la publicité, la radio, la chanson et occupe la presse. La concurrence est rude, la guerre et les années noires, la prohibition, la contrebande et surtout la réaction morale et la révolution nationale (1940, interdiction des apéritifs de plus de 16°). Paul Ricard une fois démobilisé se reconvertit. Il produit de l'eau minérale et des jus de fruit, du maïs et du riz en Camargue ; en mai 1951 le titrage à 45° est rétabli. En 1959 et 1960, la publicité directe étant encore interdite, les anisetiers vont user d'inventivité et bénéficier du développement du sport et des loisirs. Berger attire Fernandel, Pernod engage Charles Trénet et Ricard lance Tino Rossi, Annie Cordy, Sheila et Johnny Halliday...

Celui qui avait débuté en 1932 avec un score de 364 000 bouteilles voit ses ventes s'envoler à 9 100 000 en 1951. La guerilla prendra fin en 1974 lorsque les marques fusionneront dans un même groupe tout en conservant leur identité respective.

En 1981, en Suisse, le Président Mitterrand fut la cause indirecte d'une tempête dans un verre de fée verte. Lors d'une réception dans le Val de Travers sur les terres mêmes de la « Mère » Henriod, il se vit servir un soufflé glacé à l'Absinthe. Un juge d'humeur vétilleuse poursuivit le restaurateur ainsi qu'un député pour lui avoir fourni deux bouteilles du « breuvage du diable » mais le Président ne fut pas inquiet...

En France, l'idée de relancer l'absinthe, en limitant la concentration des cétones dangereuses, date du 8 novembre 1988. En 1999, la Liquoristerie de Provence lançait la Versinthe à Venelles et la distillerie de Forcalquier suivit avec L'Absente.

Comment interpréter le retour de la fée verte après 73 ans de manque ? D'une mode alternative lancée par les jeunes générations, pour « *gagner, en pèlerins sages, l'absinthe au verts piliers* » (Rimbaud) ?

Les médecins de l'âme ont trouvé un terme pour désigner la résurgence d'une pulsion réprimée : le « retour du refoulé ».

L'ABSINTHE, UN RITUEL DE SERVICE IMMuable

Voici comment Marcel Pagnol le décrit dans *Le Temps des secrets*. *Le petit Marcel a une copine capricieuse, Isabelle, qui est la fille d'un poète précieux et affecté.*

« Elle parut portant un plateau chargé de verres et de bouteilles [...] et je courus à sa rencontre [...] l'œil du poète brilla tout à coup.

Alors dans un profond silence, commença une sorte de cérémonie. Il installa devant lui le verre après en avoir vérifié la propreté. Il prit ensuite la bouteille, la déboucha, la flaira et versa un liquide ambré à reflets verts dont il parut mesurer la dose avec une attention soupçonneuse, car après examen et réflexion, il en ajouta quelques gouttes.

Il prit alors sur le plateau une espèce de petite pelle qui était étroite et longue, et percée de découpures en forme d'arabesques. Il posa cet appareil, comme un pont, sur les bords du verre et le chargea de deux morceaux de sucre.

Alors il se tourna vers sa femme : elle tenait déjà par son anse une « gargoulette », c'est-à-dire une cruche de terre qui avait la forme d'un coq et il dit : « A vous mon Infante ! » [...] L'infante souleva la cruche assez haut, puis avec une adresse infaillible, elle fit tomber un mince filet d'eau fraîche - qui sortait du bec de la volaille - sur les morceaux de sucre, qui commencèrent à se désagréger lentement. Dans le liquide, je vis se former une sorte de brume laiteuse, en torsades tournantes qui finirent par se rejoindre, tandis qu'une



© Pixabay.com

odeur pénétrante d'anis rafraîchissait délicieusement nos narines [...] Soudain le maître d'oeuvre tressaillit et d'un geste impérieux, il arrêta définitivement le filet d'eau comme si une seule goutte de plus eût pu dégrader instantanément ce breuvage sacré.

L'Infante quitta la pose et la cruche ; alors le poète saisit délicatement le verre, le porta à ses lèvres, puis renversant la tête en arrière, il en but la moitié [...] Enfin, il reposa le verre sur la table, et poussa, la bouche ouverte, un long soupir de volupté »



© Emmanuel Laugier

VEILLÉE OU RÉVEILLON DE NOËL ?

LA TRADITION DU GROS SOUPER
ET DES TREIZE DESSERTS

Par Pierre Échinard,
de l'Académie de Marseille



Au cœur des traditions calendales qui de la Sainte-Barbe à la Chandeleur marquent les fêtes de fin d'année et du nouvel an, le réveillon de Noël, tel qu'il est pratiqué de nos jours, conserve le souvenir approximatif du Gros souper accompagnant jadis la veillée de Noël provençale, malgré de notables différences liées à l'évolution de notre société et de ses pratiques alimentaires.

Etroitement codifié, ce repas festif, qui commençait à sept heures du soir et se prolongeait jusqu'à la messe de minuit, était profondément rattaché aux prescriptions liturgiques.

Au terme d'une journée de jeûne, il était abondant et arrosé mais maigre, composé de produits locaux, ce qui tranche avec les nourritures grasses aux origines parfois lointaines, que nous proposent les réveillons d'aujourd'hui.

Dans sa version authentique, le Gros souper provençal répondait à un cadre de vie campagnard.



La table des treize desserts au Musée du Terroir Marseillais de Château-Gombert. © Ville de Marseille

Le Gros souper

Sur la grande table, en référence à la Sainte-Trinité, on disposait trois nappes l'une sur l'autre, trois chandeliers et trois assiettes de blé vert (ou de lentilles) mis à germer depuis la Sainte-Barbe pour symboliser l'attente d'une bonne récolte. Cette tradition, restée vivace, explique le succès du « blé de l'espérance - Maguy Roubaud » initié depuis trente ans par une association caritative marseillaise.

On déposait aussi sur la table, en plus du gros pain calendal, qu'on entamait en y taillant la part du pauvre mise en réserve, quatre pains, chacun coupé en trois morceaux soit douze morceaux, le nombre des apôtres, dont les convives gardaient précieusement un petit bout dans un fond de poche pour sa valeur protectrice.

Pendant le repas, avait lieu le *cacho fue*, la bénédiction de la bûche enguirlandée, promenée trois fois par l'aïeul autour de la table, puis arrosée de vin cuit et enflammée dans l'âtre, en disant

« Allègre ! dieù nous allègre !
Cacho fue vèn, tout bèn vèn !
Dieù nous fague la grâci de veire l'an que vèn !
Que se saint pas mai, que siéguen pas men ! »

Le plus jeune des enfants allumait alors une bougie que le chef de famille éteignait et rallumait par trois fois, symbole de l'ancien feu renouvelé.

On servait au choix, sept plats maigres (les sept douleurs de la Vierge), produits du terroir et de la mer : du chou-fleur à la crème, des cardes (*pei de Nouvé*) en sauce blanche relevée à l'anchois (ou en sauce piquante ou en gratin), des escargots aux épinards, une salade de céleri « à la poivrade », des artichauts à la barigoule, des anguilles à la broche, un merlan ou un mullet en sauce aux olives noires, des moules farcies et, un autre poisson devenu traditionnel en Provence malgré sa lointaine provenance car peu onéreux et facile à conserver, la morue, qu'elle fût *en reito*, c'est-à-dire frite à la poêle avec du vin rouge et des câpres ou sous forme de brandade... Puis venaient les desserts avec la traditionnelle pompe à l'huile accompagnée du vin cuit et, pour finir, le *Saouvo-chrestian*, une eau-de-vie dans laquelle on faisait macérer des grains de raisin.

Le repas gras, avec notamment la dinde, était réservé au 25 décembre. Il s'est de nos jours (et depuis bien longtemps) invité sur la plupart des tables dès le soir de la veillée de Noël transformée en réveillon, bousculant la tradition culturelle et cultuelle du repas maigre.



— Reconstitution de la veillée Calendale au Musée du Terroir Marseillais de Château-Gombert. © Ville de Marseille

Les treize desserts

Un point de litige demeure, celui du nombre et de la nature des desserts présentés, les *caleno* : gâteaux, fruits secs, sucreries... Désormais fixés à treize, en mémoire, dit-on, de Jésus-Christ et des apôtres, ils participent d'une tradition incertaine, curieusement mieux suivie lors du réveillon provençal que celle du Gros souper maigre.

Mistral n'en évoque ni le nombre, ni la composition, aussi bien dans ses *Mémoires* que dans son *Trésor du félibrige*. Les desserts de Noël présentés au Muséon Arlaten sont au nombre de onze seulement. Faute de précisions sur leur composition, seules leur grande quantité et leur diversité sont attestées de longue date (dès les écrits de François Marchetti en 1683).

Si bien que la « tradition » des treize desserts n'est probablement pas antérieure à la fin du XIX^e siècle et n'apparaît comme telle qu'au tournant des années 1920-1930, notamment au musée du Terroir marseillais de Château-Gombert^[1].

Par ailleurs, personne n'est en mesure d'en donner l'exacte composition, d'autant que le nombre de treize ne fixe en fait qu'une obligation minimale. Côté fruits secs, les « quatre mendiants » sont déjà cinq : les figues sèches, habillées de gris comme les Franciscains, les amandes, écrues comme l'habit des Dominicains, les noisettes ou les noix, brunes comme la tenue des Carmes, et le raisin sec avec sa robe foncée des Augustins. Au rayon des fruits frais ou de conserve, figurent les ressources locales : la pomme reinette, la poire et le raisin d'hiver, le melon vert, les sorbes flétries, et pourquoi pas des châtaignes, des pruneaux, des abricots

[1] Pour plus de détails voir les participations de J.-P Mazet et Brigitte Poli au n°211 de la revue *Marseille* : « *Les plaisirs de la gastronomie marseillaise* ». Le Musée du Terroir Marseillais de Château-Gombert présente une mise en scène mécanique du Gros souper et de ses treize desserts accompagnée d'un commentaire sonore.



© Emmanuel Laugier



© Emmanuel Laugier



© Emmanuel Laugier

secs, des pâtes de fruit ou des fruits confits, voire les calissons mais aussi les denrées plus rares, sinon exotiques, marquant le caractère exceptionnel de la fête : les dattes, les oranges ou les mandarines ... N'oubliez pas les « mets sacramentels » aux yeux de Mistral : le nougat blanc et le nougat noir et, pour finir, la pompe à l'huile accompagnée du vin cuit, un vin de l'année à 15° qu'on a fabriqué avec du moût de raisin ultra mûr et très riche en sucre, empêché de fermenter par addition d'alcool, le tout cuit... un certain temps, avec un coing ou une pomme pour parfaire l'arôme.

La bûche de Noël, non pas à brûler mais à consommer, n'appartient à aucune tradition provençale. Au mieux, on pourrait la considérer comme une transposition pâtissière de l'ancien *cacho fué* ou, plus largement, celle d'une autre tradition venue de loin avec le sapin et le père Noël... descendu par la cheminée.





© Emmanuel Laugier

LES NOUGATS DE MARSEILLE

Par Patrick Boulanger,
de l'Académie de Marseille

Si l'on pose la question « Nougat de ? », invariablement une réponse fuse : « Montélimar ! ». Pourtant, une fois encore, Marseille fut pionnière dans le domaine des confiseries, comme dans bien d'autres d'ailleurs.

Marseille, ou plutôt l'antique Massalia, a été la première cité à fabriquer du nougat dans cette partie de l'Europe occidentale. Pourrait-on en douter ? Le mot « nougat » que nous employons de nos jours vient du grec ancien « *nôgaton* », signifiant friandise, une résurgence d'un lointain passé gourmand. Marseille, berceau du nougat, n'est-il pas juste de le rappeler, même si depuis longtemps elle a perdu son titre de capitale au profit de Montélimar, championne du nougat blanc aéré.

Les Phocéens portaient une vénération particulière à l'Artémis d'Ephèse, une déesse orientale fort pourvue en seins, associée au lion chasseur, mais aussi à l'abeille donneuse de vie. Dans pareil contexte religieux, lorsque vint

le temps des fêtes, on se remit à confectionner le nougat apprécié à Phocée, à base de miel agrémenté de pignons de pin et de cerneaux de noix.

Les Massaliotes pratiquèrent l'élevage des abeilles mellifères dans les terroirs environnant leur nouvelle cité. La substance du nectar des fleurs butinées de romarin, ciste, lavande et thym apporta sa saveur parfumée et son pouvoir sucrant au nougat.

A l'instar des Grecs, les Romains employèrent le miel pour « confire » fruits, raisins et épices, en les y laissant macérer longuement. Le nougat, toujours à la noix, devint en latin « *nucatum* ». La plus ancienne recette antique retrouvée est celle que le Latin Apicius consigna dans son traité culinaire *De re coquinaria libri decem* sous le règne de Tibère : « *Fais griller des pignons et des noix, et écrase-les avec du miel, des œufs, poivre, sel et un peu d'huile* ».

Nougats F. & J. Brémond,
Allauch, anonyme vers 1960
© Collection de la CCIMP -
Photographie François Jonniaux

Blanc ou noir, aux amandes et pistaches

D'amande, point encore ! Originaire des régions arides de l'Iran ou de l'Afghanistan, l'amandier n'avait pas encore été véritablement implanté en Provence. Les botanistes grecs Théophraste et Dioscoride le connaissaient, le nommant « *amygdalâ* », que les Romains transformèrent en « *amygdalus* ». L'arbre oriental transplanté tardivement dans le sud de la Gaule y trouva une nouvelle terre d'élection, multiplié presque entièrement par semis.

Les drupes de l'amandier favorisèrent l'apparition des nougats noirs dont Marseille conserva longtemps la primauté pour le sud-est de la France. Malgré les preuves nombreuses de son existence, le nougat attendit 1751 pour voir sa recette codifiée dans *Le Cannaméliste français* de Gilles, chef-d'office du roi de Pologne, « *cannamelle* » étant synonyme de « *canne à sucre* ». Dans les premières décennies du XIX^e siècle, des amateurs avertis, tel Jules Gouffé dans *Le Livre de pâtisserie*, continuèrent à donner la recette du « *nougat de Marseille ou nougat blanc* ».

Le Grand Dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas publié en 1873 mentionna lui aussi « *le nougat blanc, dit de Marseille, un composé de filets d'amandes douces et de pistaches mondées que l'on fait cuire avec du miel de Narbonne ; le nougat blanc se sert au dessert* ». Le célèbre écrivain cite également le nougat brun. Une recette de nougat blanc de Marseille se retrouve dans le *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle* de Pierre Larousse en 1874.

Une confiserie de Noël

Ces confiseries, on les mettait à l'honneur lors de chaque Noël. Le nougat jouant un rôle essentiel pour la réussite du Gros souper, on pouvait l'acheter l'espace de quelques jours auprès de marchandes en plein-air devant la fontaine Puget, la vieille église des Réformés et à la foire aux santons sur le cours Belsunce.



D'autres Marseillais préféraient les acquérir auprès de maisons réputées ayant pignon sur rue : Dromel fondée en 1760, Castelmuro en 1804, Linder en 1881. Celle de Plauchut occupe le même lieu de vente depuis 1820. La chocolaterie Mouren qui fabriqua des nougats fort réputés dès 1855 avait même développé une société à l'appellation évocatrice « *Aux Colonies réunies* » chargée d'écouler son nougat « *spécial pour l'exportation - conservation garantie !* ».

Cependant, la productions d'Allauch, dans les environs de Marseille, avait gagné en notoriété dès le milieu du XIX^e siècle grâce à l'habileté de ses confiseurs, les Brémond. Aujourd'hui, aux nougats noirs et blancs, la marque qui se perpétue propose des variétés tendres ou croquantes avec un ajout spécifique de fruits secs et confits, avec du miel et des amandes de Méditerranée. Pour répondre au plaisir du plus grand nombre, d'autres confiseurs de la région viennent saisonnièrement se joindre à elle en proposant leurs nougats destinés à figurer parmi les treize desserts, une tradition gourmande à l'honneur mieux qu'ailleurs dans la jeune métropole Aix-Marseille-Provence.

— M —

LES "TABLES" MARSEILLAISES

— AUTOUR DE LA TABLE —



J. Schroeder del. et sculp.

Imp. Goupin et Dupuis, 24, r. de Valenciennes, Paris

MARSEILLE
(Vue prise de la réserve.)

C. Méry

Lithographie couleur par Schroeder, vers 1850. © Musée d'Histoire de Marseille - MHM 79-1-6

AU XIX^e SIÈCLE, UNE GASTRONOMIE QUI VIENT DE LA MER

Par Pierre Échinard,
de l'Académie de Marseille

Au XIX^e siècle, le littoral marseillais s'orna de quelques temples élevés à la gloire de la gastronomie dont Alexandre Dumas, tout à la fois passionné de grande cuisine et amoureux de Marseille, se fit le chantre, guidé par son ami Joseph Méry.

Le Château Vert d'Arenc

Ancienne bastide près d'Arenc et de sa plage alors idyllique, le Château Vert avait connu des fêtes somptueuses sous l'Ancien Régime. Devenu guinguette de luxe après la Révolution, il fut un temps la plus courue des tables marseillaises, ajoutant aux plaisirs gastronomiques des produits de la mer ceux de la baignade, tout à côté, dans l'établissement ouvert en 1825 par le docteur Giraudy de Bouyons, des promenades en barque et de la pêche. Autant d'opportunités qui lui attirèrent jusqu'au milieu du siècle la clientèle fortunée des noces bourgeoises ou banquets à la mode, et celle des Montagnes russes qui s'étaient aussi établies non loin de là sous la Restauration. Victime de l'extension portuaire, il déclina puis disparut pour faire place en 1865 à la gare d'Arenc.

La Réserve du Pharo

Sous l'Empire, un autre établissement, tenu par le cuisinier Jean-François Péliissier, s'établit dans l'anse du Pharo, près de la Fontaine du roi. Simple rez-de-chaussée adossé à la batterie du fort Saint-Nicolas, il ne pouvait rivaliser en équipement avec la résidence d'Arenc. Bientôt, sa terrasse carrelée et fermée par une simple rambarde en bois fut en partie occupée par un chalet, l'auberge de la Réserve, abritant six petits cabinets particuliers donnant sur le restaurant. Elle devait son nom à la proximité de l'ancienne Réserve à poissons et coquillages de l'anse du Pharo, qui avait jadis servi de vivier au gouverneur du fort Saint-Nicolas, désormais affermée à un marchand de poissons et coquillages.

Bien qu'exiguë et malodorante, la Réserve « pieds dans l'eau » draina bientôt une forte clientèle attirée par le point de vue sur l'entrée du port, la promesse d'une trempette dans les premiers bains de mer organisés in situ quelques années plus tôt par la dame Mercier, et surtout l'irrésistible appel des fruits de mer et de la soupe de poissons...

Il revint bientôt à l'acteur-auteur Honoré de faire un rapprochement entre les deux établissements. Il les réunit dans sa pièce *Le château Vert et la Réserve, ou La bouillabaisse et les oursins*, une peinture enlevée de l'art de vivre marseillais qu'il représenta au Grand Théâtre le 11 juin 1825.

La Réserve avait déjà reçu la visite de Stendhal, lors de son premier séjour à Marseille sous l'Empire. Il nota la présence des six chambres qui portaient chacune pompeusement le nom d'une célèbre ville étrangère annonciatrice d'idylles clandestines et romantiques : Hambourg, Naples, Rome...

C'était une particularité que rappelait encore, vingt-cinq ans plus tard, le *Sémaphore*. Mais, les noms des « appartements étroits » avaient changé entre temps, probablement en 1831, lors du réaménagement de la Réserve. Les villes dont le nom était désormais inscrit au-dessus de chaque fenêtre étaient devenues françaises : Bordeaux, Le Havre, Lyon, Paris...

En écrivant en 1844 son *Comte de Monte-Cristo*, dont les premiers épisodes se situent en 1815, Alexandre Dumas mettait en scène le repas de fiançailles d'Edmond Dantès et Mercédès à la Réserve dans « une grande salle de cinq ou six fenêtres, au-dessus de chacune desquelles était écrit le nom d'une des grandes villes de France ». Cette grande salle aux fenêtres ornées d'inscriptions était, sinon inventée, pour le moins postérieure à 1831. Mais, n'est-ce pas, après tout, le légitime privilège d'un romancier d'accommoder les faits, les époques et les lieux ?

En tout état de cause, sous la Restauration puis la monarchie de Juillet, Stendhal, Dumas Lamartine, Liszt, Chateaubriand, Gérard de Nerval, Victor Hugo et bien d'autres encore furent des clients de marque des divers restaurants répondant au nom générique de « La Réserve ».

En effet, dès la Restauration, d'autres établissements cohabitaient dans l'anse du Pharo. Les bains Giraudy avaient obtenu le privilège d'y occuper un emplacement qu'ils abandonnèrent au profit d'Arenc. Certains avaient édifié des constructions sauvages : ils durent démolir ; d'autres s'étaient glissés dans les anfractuosités des rochers et exhibaient en surplomb de la mer leur fausse allure de castel, de mosquée, de pagode, leurs flèches, leurs tourelles, leurs arcades... Ils s'appelaient A la Belle Vue, A la plus Belle Vue, le Panorama, Le Grand chalet.

Le chemin douanier du Pharo étant peu praticable, on s'y rendait par mer dans des barques aux toiles de tente colorées, bravant le risque d'une tempête ou d'une chute sur les piètres débarcadères aux rochers gluants de mousse et ruisselants d'eau pour aller déguster les préparations de Sidore ou de Policard, deux spécialistes des clovisses et de la bouillabaisse.



675

Marseille. - Vue de la Corniche, le Restaurant de la Réserve

ND. Phot.

Le restaurant de la Réserve, sur la Corniche, vers 1880-1890 © Photographie d'Etienne Neurdein et Antonin Louis - Archives municipales de Marseille 87Fi35



— Une table de cérémonie dressée dans la salle-à-manger de l'hôtel-restaurant La Réserve sur la Corniche, vers 1936-1938.
© Archives municipales de Marseille 89Fi215

Courty près de la Plage du Prado

En juillet 1839, l'ouverture de la Muette de Portici par Courty, au bout de la toute nouvelle promenade du Prado, à deux pas de la Plage, fournit un havre supplémentaire aux amateurs de cuisine locale et d'horizons marins. Le célèbre restaurateur choisit une bastide ombragée de platanes, de pins, de tamaris et de lauriers, une oasis de fraîcheur et de verdure dans un quartier qui n'en possédait pas d'autre. Au rez-de-chaussée, face aux cuisines tenues par un Bordelais et un Bourguignon, une salle ajourée, d'inspiration à la fois chinoise et mauresque, munie d'un divan selon la dernière mode, servait de salon d'attente. Aux étages supérieurs, un labyrinthe de salles grandes et petites s'ouvrait sur le double paysage de la campagne et de la mer.

Le pêcheur pouvait y louer sur place son matériel, le rêveur trouver un canot pour remonter sous ses voûtes de saules et de tamarins l'Huveaune jusqu'à Beauvoisin, le téméraire prendre un bateau pour Planier, le gourmet enfin n'y était servi que dans le cristal et la porcelaine...

Joseph Méry, Sébastien Berteaut, bientôt Dumas dans *la Revue de Paris* et dans ses *Nouvelles impressions de voyage*, chantèrent bien fort à leurs amis et à leurs lecteurs les mérites de Courty. La Muette de Portici rentra pour quelques années, au même titre que le Château Vert et la Réserve, dans l'inévitable parcours initiatique marseillais des visiteurs de marque, Flaubert, Rachel, Marie Dorval, Henry Monnier, Balzac, Gautier, à moins qu'ils n'aient opté pour la Villa Estienne, au-delà d'Arenc.



— L'hôtel-restaurant Roubion et sa réserve à poissons sur le chemin de la Corniche, vu depuis la mer, vers 1910.
© Archives municipales de Marseille 88Fi321

D'une Réserve à l'autre

Au cours des années 1840, la Réserve du Pharo, un instant supplantée par Courty, reprend toute son importance grâce à l'émulation née de la concurrence entre le Panorama du père Icard (qui sert le soir le poisson qu'il a lui-même pêché dans la journée) et le Rocher de Cancale, où se révèle le jeune cuisinier toulonnais Marius Roubion.

Les deux établissements voisins ont chacun un débarcadère digne de ce nom. En mai 1844, des gondoles-omnibus semblables à celles de Venise conduisent pour 25 centimes les gastronomes depuis le quai d'Orléans (quai des Belges) jusqu'à l'anse du Dauphin. En décembre 1847, Jacques Isnard (le successeur du père Icard) et Marius Roubion mettent fin à leur rivalité en s'associant pour exploiter en commun jusqu'à Pâques 1856 leurs deux établissements qui fusionnent dans le Restaurant de la Réserve : « *une jolie maison bâtie sur le monticule qui ferme le port de Marseille* ». Bientôt, ils deviendront beaux-frères.

Huit ans plus tard, au terme de la société, Roubion choisit de lancer à lui seul une Résidence Impériale à la place de l'ancienne Chaumière du Pharo, mais, contraint de céder la place pour la construction du Palais impérial, il transporte en juillet 1860 ses activités sur la Corniche, entre le vallon des Auffes et le vallon de l'Oriol, dans une grande villa perchée au sein d'une vaste pinède dominant la mer, aussitôt desservie par des omnibus spéciaux. Elle reprend d'autant plus facilement le nom de Réserve qu'une autre réserve à poissons est à ses pieds...

En 1886, dix ans après la mort de Roubion, sa veuve vend l'établissement au Suisse Paul Jules Neuschwander déjà propriétaire du Grand Hôtel du Louvre et Paix, rue Noailles. Mais c'est encore elle qui, porteuse de la réputation de l'établissement, part à Paris à la tête d'une équipe de cuisiniers, pour faire connaître la bouillabaisse aux visiteurs du Mas Provençal de l'Exposition Universelle de 1900.

A la mort de Paul Jules Neuschwander en 1893, le Palace-Hôtel Restaurant de la Réserve est passé aux mains de Louis Echenard, un autre Suisse, ayant exercé au Carlton de Londres. Epoux en 1895 de la veuve de Neuschwander et associé à son fils Paul Edouard, il va connaître à la Belle Epoque des heures de gloire et une réputation internationale, recevant les grands de ce monde de passage à Marseille dans son « Palais de la Bouillabaisse ».

Dans les années 1920, la Réserve ouvre ses salons bourgeois aux riches noces et banquets et aux matinées dansantes plus populaires.

Après les morts successives de Paul Edouard Neuschwander et Louis Echenard en 1930 et 1931, la Réserve est vendue à Emile Pécelet, un cuisinier réputé qui poursuit dans la lignée de Roubion. Il s'implique aussi dans les actions de la Chambre de commerce et de l'Office du tourisme de Marseille. Mais l'établissement vieillissant, Pécelet se tourne vers les congrès, colloques et réunions associatives pour remplir ses salons. Les bâtiments, vendus après la disparition de Pécelet en 1946, sont détruits en 1969 pour laisser place à un groupe de 37 appartements de luxe répartis en quatre grandes villas aux noms évocateurs de Délos, Milo, Ithaque et Thermia...

A portrait of chef Gérald Passadat, a middle-aged man with wavy, graying hair, wearing a white chef's jacket. He is standing with his arms crossed against a light-colored, textured wall. The lighting is soft and even.

GÉRALD PASSEDAT, *le Chef de file*

Par Catherine Bienvenu

|
62
|

« Chefs » d'aujourd'hui...

© Richard Haughton

Gérald Passadat a le bonheur d'être la troisième génération à la barre du Petit Nice, véritable institution gourmande marseillaise. Façonnée par Germain, Jean-Paul puis Gérald Passadat, cette maison familiale a toujours conjugué l'art de l'hospitalité et l'excellence de la table avec son temps.

La terrasse du Petit Nice © Richard Haughton



Issu d'une dynastie d'artistes et de cuisiniers - Lucie, sa grand-mère, soprano célèbre du début du siècle et muse de Louis Lumière, et son père, Jean-Paul, à la fois chanteur lyrique et cuisinier ! - Gérald Passadat a hérité du goût du beau, du sens du rythme, de l'amour des choses bien faites. Les cuisines du Petit Nice, les déjeuners dominicaux familiaux, ainsi qu'un mémorable repas chez Alain Chapel lui ont transmis la passion de ce métier, un certain goût de la cuisine française. « *J'ai donc fini par faire l'école hôtelière, puis j'ai fait mes classes au Bristol, au Crillon, chez les Frères Troisgros à Roanne et auprès de Michel Guérard* », résume d'une phrase celui qui officie depuis 1985 à la tête du Petit Nice.

Pour autant, succéder à son père n'a pas coulé de source. S'inscrire dans une tradition familiale est une difficulté bien particulière pour un cuisinier. C'est réussir à trouver sa voie tout en conservant l'esprit du lieu. « *J'ai mis du temps à percevoir la richesse que j'avais sous les yeux...* », commente Gérald Passadat. « *C'est en travaillant sur mes fondamentaux - la richesse de la mer, l'aridité de l'arrière-pays provençal - et en écoutant mon instinct que j'ai forgé ma propre identité culinaire* ». Cette sincérité et cette recherche de l'essentiel lui permettent d'accéder aux 3 étoiles en 2008.



Daurade grillée au jus de la tante Nia © Richard Haughton



Gérald Passadat en cuisine © Richard Haughton

Une cuisine tournée vers la mer...

L'essentiel de la cuisine de Gérald Passadat provient de ce qui s'étend devant lui tous les matins, l'univers d'où il puise force et vitalité : la Méditerranée. Les saveurs marines sont tranchantes, les goûts vifs et explosifs, ici pas de compromis mais une cuisine totalement dédiée aux poissons, sincère et généreuse, qui déploie toutes leurs subtilités. Une démarche qui semble désormais limpide, mais qui est le fruit d'un long cheminement. « Chez Michel Guérard, j'ai retenu la légèreté et l'importance de la digestibilité des plats », rapporte Gérald Passadat. « De Jean et Pierre Troisgros, il me reste le travail sur les sauces et les sucs, ainsi que l'importance des temps de repos. » Piliers de sa cuisine, les poissons sont traités sous toutes les formes : crus, cuits, marinés, séchés, maturés, grâce à une palette de techniques allant des plus

ancestrales aux plus contemporaines qui permet d'explorer de nouveaux territoires, universels et anciens. « Faire découvrir toutes les tonalités de l'iode, travailler les cuissons pour préserver la vivacité des saveurs, épurer pour mettre en avant les trésors que la nature me confie : mon savoir-faire est un vrai radicalisme culinaire », résume le Chef. En allant chercher le goût dans la mer, tout doit couler de source : pas de beurre, pas de crème, car la légèreté est autant celle des plats que des convives. Ces goûts tranchés et affirmés – l'iode, le sel... – et ces parfums intenses ne laissent pas toujours entrapercevoir la subtilité de leur préparation. C'est un travail d'instinct et de précision. Un contrepoint, c'est tout. La recherche de la justesse se construit, comme en musique, avec des contrepoints. Une touche de saveur qui fait rebondir les goûts, un jeu de texture entre le cuit et le cru, des associations qui se répondent en bouche, mais sans ostentation...

La pêche du jour est livrée par la mer, au pied de l'établissement, et elle est cuisinée sans attendre. Plus de soixante-cinq espèces de poissons défilent au Petit Nice : denti, daurade, pélamide, merlan, sarran, pagre, murène... Des poissons ultra-frais dont certains ont été oubliés et d'autres sont méconnus. Tout le travail de Gérard Passadat est de trouver la préparation qui les magnifiera pour préserver la vivacité de leur goût. Les saveurs de la mer Méditerranée, bien différentes de celles de l'Océan Atlantique, se concentrent dans une expérience gastronomique unique. Ici, la Méditerranée est souveraine, car tout varie en fonction des saisons, du temps et des arrivages... « *Ma cuisine est à la fois une plongée et une promenade : elle explore toute la richesse de cette mer unique au monde et fait découvrir les produits de l'arrière-pays provençal, aride et pourtant si généreux* ».

Parmi les plats-signature, le loup Lucie Passadat, « *le poisson favori de ma grand-mère, cuit à la vapeur dans un fumet de poisson aux tomates vertes, nappé d'une sauce à l'huile d'olive et aux herbes, et sublimé d'une pointe de truffe, clin d'œil à mes racines quercinoises* », ou encore la bouillabaisse, « *servie en trois paliers respectant le type de pêche : coquillages et girelles pour commencer, poissons et crustacés en bouillon léger pour suivre, et enfin poissons de grand fond cuits entiers, reposant sur une soupe de roche épaisse...* ».

...et vers les terres provençales

Pour exhausser le goût des poissons, les légumes, herbes, fruits, céréales et laitages sont aussi des sources d'inspiration infinies pour le Chef. La terre provençale est aride mais recèle de vrais trésors. Ainsi, la Brousse du Rove, délicat caillé de chèvre ultra-frais issu d'une race unique de chèvre élevée au Rove, aux portes de Marseille, accompagne légumes et tartines. La poutargue, œufs de mullet pressés et séchés, est utilisée en ponctuation franche et savoureuse. Huile d'olive, tomate, aubergine, concombre, courgette, petit-épeautre de Haute-Provence : les saveurs du terroir sont à l'honneur dans la cuisine de Gérard Passadat.



La recette de... *Gérald Passadat*



© Richard Haughton

ROUGETS ROTIS AU THYM, POIVRONS MARSEILLAIS

*Pour quatre personnes.
Temps de préparation : 45 mn,
Cuisson : 25 mn.*

Ingrédients

- 2 gros rougets de 600 g
- 1 bouquet de thym
- 2 tomates vertes
- 15 olives noires
- 20 g de câpres
- 1 tête d'ail nouveau
- 4 poivrons marseillais
- 8 bâtons de fenouil
- Huile d'olive Passadat
- Fleur de sel

Progression de la recette

- Ecailler, vider et retirer la tête.
- Disposer les rougets sur une plaque à rôtir, préalablement salée de fleur de sel, poivre et d'huile d'olive.
- Piquer les rougets de sommité de thym et garnir le ventre de fenouil.
- Ajouter les rondelles de tomates vertes, la tête d'ail coupée en deux.
- Parsemer d'olives noires et de câpres
- Passer au four pendant 15 minutes à 160°.
- Faire griller les poivrons sur toutes les faces et finir au four à 180° pendant 10 minutes.



LE PETIT NICE, CENT ANS D'EXCELLENCE

Créé en 1917 par Germain Passadat, l'établissement de Malmousque vient de fêter son centenaire. Histoire d'une saga familiale exceptionnelle...

Loin du bruit de la ville et pourtant situé en son cœur, le Petit Nice est à l'image discrète et sincère de l'hospitalité provençale. Ici, ni luxe tapageur ou ostentatoire, mais de la générosité, du partage et un vrai sens de l'hospitalité, valeurs de la famille Passadat dès l'origine. Intemporelle et contemporaine, cette maison unique vient de célébrer ses cent ans cet automne. C'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir une histoire singulière de gastronomie liée à un lieu charmant et enchanteur. Le Petit Nice c'est, en effet, toute une histoire... de famille ! Le grand-père, Germain Passadat, originaire du Quercy dans le Lot, achète la Villa Corinthe en 1917. Rebaptisé Petit Nice en hommage à son environnement exceptionnel, les pieds dans l'eau, orienté plein sud face à la Méditerranée, avec au large les îles du Frioul, le Château

d'If, l'île Degaby, le Petit Nice s'inscrit dans la tradition et le charme de la Riviera et de la Côte d'Azur. Tout au long du XX^e siècle, ce cadre enchanteur voit défiler peintres, poètes, acteurs et autres réalisateurs en quête de tranquillité. En 1954, le fils de Germain, Jean-Paul, né au Petit Nice en 1933, lui succède. Tout en continuant de faire rayonner l'endroit, il s'adonne à son autre passion : l'Opéra... Cet amour du lyrique, il le doit à sa mère, la cantatrice Lucie Passadat (c'est d'ailleurs au héros de l'opéra *Lakmé* de Léo Delibes que, Gérald, son fils doit son prénom). Homme d'exception, il obtient 2 étoiles au Guide Michelin (en 1977 puis en 1981). Gérald Passadat succède à son père en 1985. S'il n'est jamais aisé d'assumer pareille succession, l'héritier des Passadat ne tarde pourtant pas à trouver sa voie, sa propre signature. Cette identité et sa quête de l'essentiel lui permettent d'accéder aux 3 étoiles en 2008. Bien plus maison de famille, qu'hôtel ou restaurant, le Petit Nice est une auberge marine hors du temps, qui séduit par son charme discret et sa

sérénité accueillante. Il est aussi une entreprise que Gérald Passadat fait évoluer avec son temps.

Ainsi, 2013 a vu l'ouverture du Môle Passadat au Mucem. Trois restaurants et une Ecole de Cuisine qui permettent de voyager culinairement à travers les terroirs, les produits et l'art de les préparer tout autour du bassin méditerranéen. En 2016, il ouvre un restaurant plus intime au cœur des Docks de Marseille récemment rénovés. Baptisé Albertine en hommage à sa mère, c'est un prélude à la haute gastronomie du Chef, un « *petit Petit Nice* ». Cette année, pour célébrer le centenaire du Petit Nice, Gérald Passadat a inauguré un nouvel établissement sur le domaine de Château La Coste, un vignoble entre Provence et Luberon. Dans ce havre de paix, le restaurant Louison propose une cuisine entre terre et mer.

En 2018, un nouveau défi se profile déjà. Gérald Passadat reprendra, au printemps, la brasserie du Lutetia, prestigieux palace de la Rive gauche.

C. B.

LIONEL LEVY, *chantre de la nouvelle cuisine méditerranéenne*

Par Marion Sardou



Chef étoilé de l'InterContinental Marseille-Hôtel Dieu, Lionel Levy entend promouvoir l'image de Marseille. Sa cuisine d'inspiration méditerranéenne n'a pas son pareil pour provoquer des émotions et susciter du plaisir.



La façade de l'InterContinental
Marseille - Hôtel Dieu
© Eric Cuvillier

Toulousain devenu Marseillais, Lionel Levy est aujourd'hui aux commandes des cuisines de l'InterContinental Marseille-Hôtel Dieu dont il a fait une table de renom. Chef de file inventif de la nouvelle gastronomie marseillaise, il a fait ses classes auprès de chefs de réputation mondiale tels qu'Éric Fréchon ou Alain Ducasse. Depuis qu'il s'est installé, en 1999, dans la cité phocéenne, il a appris à maîtriser à la perfection la cuisine régionale ; ce qui lui vaut d'être étoilé depuis 2005. Son credo, casser les codes ! Curieux de tout, imaginaire et en perpétuelle recherche de nouveautés, Lionel Levy est, à n'en pas douter, un chef atypique. Sa table met en valeur avant tout les produits locaux de saison, des poissons choisis parmi les plus belles pièces du Vieux-Port jusqu'aux légumes récoltés par des producteurs à l'éthique forte, en passant par des viandes sélectionnées auprès d'éleveurs respectueux. Lionel Levy est arrivé à Marseille grâce à son mentor Gérard Garrigues. Le jeune chef souhaitait alors se mettre à son compte pour offrir une cuisine savoureuse, fusion de multiples influences. Mis en contact avec Jean-Pierre Descous, qui venait de reprendre la brasserie La Samaritaine sur le Vieux-Port, il eut instantanément un coup de foudre pour la ville. Malgré la proposition d'Alain Ducasse qui lui offrait, au même moment, un très beau poste à l'étranger, il n'a pas hésité. « Vas-y, fonce ! », l'a d'ailleurs encouragé le grand chef. C'est ainsi que Lionel Levy a créé Une Table au Sud, en novembre 1999. Il avait vingt-sept ans et ne connaissait rien à Marseille, mais il a succombé au charme de sa rade magnifique. Il est littéralement tombé amoureux de cette capitale méditerranéenne, attiré par ce melting-pot unique.



Framboises et rhubarbe au parfum de verveine, mousse de lait cru fermier © Jean Fondacci



Soufflé praliné, crème glacée noisettes-gingembre © Jean Fondacci

Défenseur de Marseille

70

Au bout de treize ans, cet homme de défis a souhaité prendre part à l'aventure de l'InterContinental pour lutter avec force contre le « Marseille bashing », déterminé à prouver que Marseille est une ville en plein renouveau qui rayonne à l'échelle nationale et internationale via l'organisation de grands événements, la mise en valeur de son patrimoine culturel et naturel. Lionel Levy s'est fixé pour objectif de démontrer que sa ville existe aussi sur la scène gastronomique où elle occupe aujourd'hui une place importante. Il s'est également impliqué pour inciter les producteurs locaux à élever leur offre à la hauteur des nouvelles tables marseillaises. A l'InterContinental Marseille-Hôtel Dieu, Lionel Levy est aux commandes de toute la restauration : du bar Le Capian à la brasserie les Fenêtres et, bien sûr, du restaurant gastronomique Alcyone. Le luxe certes, mais toujours dans l'authenticité, avec une envie débordante de créer une belle adresse où l'on se sente bien. Alcyone qui a reçu sa première étoile Michelin en février 2014, est devenu un écrin dans la ville, unique. Fille d'Eole, le maître des vents, Alcyone voit la sérénité de sa salle bousculée par la cuisine de son chef qui laisse s'exprimer dans des versions contemporaines produits locaux et spécialités méditerranéennes. Lionel Levy cherche à provoquer des émotions, parfois des chocs. Il revendique une vraie liberté de ton, pour créer des moments de partage entre convives, avec des amis ou en famille. Il fait vivre une redécouverte de la cuisine méditerranéenne, de ses parfums, de ses épices. Il fait revivre, sous une forme contemporaine, des spécialités marseillaises comme, à l'apéritif, un petit croustis de pieds paquets ou une tartelette à l'aïoli.

La cuisine méditerranéenne revisitée

Lionel Levy s'appuie sur les producteurs locaux, car « un chef doit être le premier défenseur des produits de sa région, de ses pêcheurs, de ses agriculteurs ». Avec Cédric Méry, sous-chef, et son équipe, ils retravaillent les classiques de la Méditerranée. Ils proposent la pêche du jour, un denti, un loup, un rouget, cuit au plus simple du possible, légèrement grillé ou fumé, et servi avec une « Pizz'mozza », une variation de la pizza, autre plat emblématique de Marseille ! Tomate, mozzarella, un peu de poutargue, d'anchois en petites bulles de pizza que l'on peut manger à la main. En septembre – la plus belle saison de la tomate – Alcyone la magnifie en salade, avec des amandes et un petit sablé au basilic. Les tomates du potager du chef – bien mûres, un peu « fatiguées » - auront mariné dans l'huile de Xavier Alazard et le vinaigre de la Cambuse. Le jus est récupéré pour faire une vinaigrette à base de balsamique et d'huile d'olive. Des saveurs authentiques, méditerranéennes. Lionel Levy interprète, chaque année, sur la carte d'Alcyone, une bouillabaisse en variante millésimée. En 2017, il prend tous les poissons de la bouillabaisse de Marseille, les travaille à cru, en tartare, assaisonnés avec une sauce rouille liée au foie de rouget et de rascasse. Quelques chips de peau de poisson – pour le côté iodé-, de la carotte, de la pomme de terre, quelques herbes, de la purée d'ail. Il verse dessus une soupe de poisson clarifiée, en consommé, qui va légèrement cuire le tartare. Essentiel, Marseillais !



© Jean Fondacci



© Eric Cuvillier



© Eric Cuvillier

— Lionel Levy est aujourd'hui aux commandes des cuisines du restaurant l'Alcyone, à l'InterContinental Marseille - Hotel Dieu.

La recette de... Lionel Levy



CÈPES RÔTIS, OIGNONS DOUX, PRALIN DE NOISETTE

Pour une personne

Ingrédients

- 80 g de cèpes
- 10 g d'oignons doux des Cévennes
- 15 g Jambon corse
- 10 g noisettes fraîches
- 30 g de beurre
- 10 cl de jus de volaille
- 30 cl d'huile de noisette
- 10 g de farine
- 3 œufs
- 20 g persil
- 50 g de Mascarpone
- 10 cl d'huile d'olive
- Ail

© Jean Fondacci

Progression de la recette

- Nettoyer et couper les cèpes en 2 en les frottant avec un linge humide.
- Ciseler finement les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive, ajouter les parures de cèpes, déglacer au vin blanc et crémier pour réaliser une crème de cèpes.
- Cuire et mixer pour avoir une crème lisse, rectifier l'assaisonnement et ajouter une cuillère à soupe d'huile de noisette.
- Torrifier les noisettes dans un four chaud afin de les colorer légèrement et de rehausser le goût.
- Rôtir les cèpes à la poêle avec une noisette de beurre, ajouter au dernier moment les noisettes et les copeaux de jambon.
- Parsemer d'1/2 gousse d'ail hachée et quelques feuilles de persil plat. Ajouter les éclats de noisettes et le jus de volaille.

LUDOVIC TURAC, *la relève assurée*

Par Julie Cabassu

|
73
|

« Chefs » d'aujourd'hui...

*La valeur n'attend pas le nombre des années...
Porté par sa passion, le jeune chef d'Une Table au Sud
confirme l'adage. Ludovic Turac puise dans son identité
marseillaise et ses ascendances arméniennes l'inspiration
d'une cuisine méditerranéenne aux goûts assumés.*

© Gustave - Le Petit Gastronomes



D'origine arménienne, Ludovic se découvre une passion pour la cuisine avec sa grand-mère qu'il accompagne au marché lorsqu'elle doit préparer le repas pour les grandes tablées familiales quotidiennes.

« *La cuisine est un savant mélange entre l'expérience et la mémoire, un lien entre la technique et l'émotion. C'est un espace où l'identité de la gastronomie fait corps avec celle du cuisinier. La mienne appartient à Marseille mais pas seulement, j'ai un lien indéniable avec les saveurs qui me viennent d'Arménie et ça, je le dois à ma grand-mère dont c'est le pays natal.* » Jeune, il n'envisage point d'être cuisinier, ne réalisant pas que ce pouvait être une telle profession. Sa vocation grandit avec les années et c'est un grand chef qui le convainc de poursuivre dans cette voie. Un livre de Pierre Gagnaire lui fait découvrir que la cuisine est un vrai métier, « *de ceux qui vous font lever le matin* ». Il entame alors ses études au lycée hôtelier de Bonneveine, à Marseille. Ayant commencé son apprentissage aux côtés de Lionel Levy, aujourd'hui chef de l'Intercontinental Hôtel-Dieu à Marseille, le jeune chef, minutieux et passionné, multiplie les expériences pour compléter sa formation. Dans les grandes maisons parisiennes, au Bristol ou chez Guy Savoy, il apprend les grands classiques de la cuisine française, lièvre à la royale et poularde en vessie. Avec Christophe Bacquié, au Castellet, il découvre un travail d'orfèvre avec pince à épiler et pied à coulisse. Ensuite, l'aventure Top Chef en 2011 renforce son aptitude à se surpasser en toute situation : « *Quand on a une heure pour faire manger quatre personnes, observé par Jean-François Piège - son idole - on ne pense plus de la même façon* ». Aujourd'hui le challenge ne lui fait plus peur.

La « Bouille-Abaisse », 2^e temps. —
© Gustave - Le Petit Gastronom

Le passage de témoin

Chef de partie puis second, il reste cinq ans auprès de Lionel Levy, puis accepte le défi et l'honneur, avec son épouse Karine, directrice de salle et sommelière qu'il a rencontrée ici, de reprendre *Une Table au Sud*. Le 1^{er} janvier 2013, le jour où Marseille devient Capitale européenne de la culture, Lionel Levy laisse la barre d'*Une Table au Sud* à Ludovic et Karine Turac. Tout un symbole pour une transmission évidente. Ludovic Turac est sensible aux richesses de la mer et aux offrandes de la terre de Provence. On retrouve dans sa cuisine l'onctueux parfum des légumes gorgés de soleil, la délicatesse de l'iode, la puissance de la terre, la folie du mistral et la juste sélection d'excellents produits. Cet amour du travail bien fait est l'apanage des grands. Sa cuisine est le reflet de la vie de la Méditerranée. Il porte haut et fort les couleurs de l'une des plus belles tables de Marseille. Le Chef s'adapte chaque jour à la pêche du matin, travaille avec ce que la nature veut bien lui donner. Il ne sait donc jamais à l'avance ce qu'il va trouver le jour même. Et si le poisson est trop frais il fait preuve de patience. Artisan du goût, il a le plaisir de travailler avec les artisans de la pêche, car sans eux, la typicité, l'identité de la gastronomie marseillaise, ne pourrait survivre, ni même exister. Il sélectionne des légumes de Provence, des viandes des Alpes du Sud avec des artisans qui ont la même philosophie que lui : l'amour du travail bien fait. C'est la signature de Ludovic. Le Chef est animé d'une passion qui le transporte et son sourire se retrouve dans ses plats.



Le 1^{er} janvier 2013, Ludovic Turac succède à Lionel Levy à la barre d'*Une Table au Sud*. © Gustave - Le Petit Gastronom



Une cuisine empreinte des saveurs du Sud

Il se remet sans cesse en question, se renouvelle, très curieux et inventif, Ludovic Turac ne s'éloigne pourtant jamais des saveurs du Sud. Il affirme son identité marseillaise dans une technique sans faille, inventive mais respectueuse de ses bases. Sans bouleversement, il marque son territoire avec des bouillons longuement réduits, beaucoup de puissance, des produits d'exception, un poil de jeunesse débridée et passionnée pour réveiller les classiques. Il s'approprie les plats traditionnels avec une patte jeune et justement corsée. Sa « Bouille Abaisse » reprend de manière inédite tous les éléments de la recette ancestrale avec une originalité qui lui est propre: une tartine de foccaccia toastée, garnie de brandade et de copeaux de légumes crus, une soupe de roche réduite à l'extrême, concentrée d'iode et de Méditerranée, les poissons juste pêchés fondants et des calissons de pommes de terre garnis de rouille et recouverts d'une gelée de safran. Ludovic Turac a des idées plein la tête et réfléchit sans cesse à de nouveaux concepts. De sa salle surplombant le Vieux-Port, est née l'idée de proposer des paniers « *picnic* » pour les bateaux. Des paniers à partager qui résument bien son lien avec la mer, son goût de liberté et son idée de la convivialité. Aux beaux jours, lorsque les jours s'allongent, le Chef propose aux plus gourmands deux formules de paniers à déguster dans le cadre enchanteur des calanques ou lors de virées en mer. De même, pour les fêtes, il s'invite chez vous avec « *l'Etoilé de Noël* ». Un menu de chef composé de produits d'exception, autour duquel se réunir en famille. Tout un programme.



Chair de tourteau © Gustave - Le Petit Gastronomes



Menu « Bonne Mer » © Gustave - Le Petit Gastronomes

La recette de... Ludovic Turac



77

© Gustave - Le Petit Gastronom

ROUGETS DES CÔTES MARSEILLAISES, AIGO BOULIDO

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 mini rougets fraîchement pêchés
- 1/2 litre d'eau salée
- 5 à 8 gousses d'ail non épluchées
- 4 pommes de terre Agria
- 1 branche de laurier
- sel, poivres, safran
- 50 cl de lait

Progression de la recette

- Faire bouillir l'eau et le lait, incorporer les pommes de terre et l'ail.
- Eteindre le feu et ajouter le laurier.
- Laisser infuser une dizaine de minutes en couvrant puis filtrer.
- Mixer les pommes de terre et ajouter un peu de lait de cuisson
- Laver et vider les rougets, lever les filets et retirer les arêtes
- Dans une poêle crémère de préférence, verser 10 cl d'huile d'olive et faire chauffer une minute.
- Saisir les rougets 1 min 30 de chaque côté pour une belle coloration.
- Réserver les rougets au chaud

Sauce

- Réaliser une daube classique dite à la « provençale »
- Filtrer la viande au bout de 3 h
- Réduire la sauce à un dixième puis refiltrer

Dressage

- Disposer harmonieusement dans le fond de l'assiette la crème d'ail.
- Puis les rougets colorés dessus.
- Enfin on y ajoute quelques feuilles de basilic et des quartiers d'olive.

ALEXANDRE MAZZIA, *AM, une écriture culinaire sensorielle*

Par Julie Cabassu

« Chefs » d'aujourd'hui...

Grand au sens propre et au sens figuré, Alexandre Mazzia, ancien joueur de basket à haut niveau, est consacré parmi les meilleurs chefs d'Europe et du monde en 2017.



© Benjamin Bêchet

2017 est l'année de la consécration internationale pour Alexandre Mazzia. Une reconnaissance qui lui inspire l'envie d'aller encore plus loin dans l'accompagnement de son équipe, d'apporter encore plus d'observation et de minutie à son écriture culinaire. Il tisse des liens forts avec ceux avec qui il travaille, car le goût commence bien avant son intervention.

Né au Congo, près de Pointe Noire (ce sera son second restaurant d'Aix-en-Provence) Alexandre Mazzia a vécu 15 années en Afrique avant de s'installer en France. Riche de nombreuses expériences et de voyages, il s'imprègne de tout et affine son goût. Au Congo, sa grand-mère l'emmène au restaurant, mais il la questionne, car pour lui un self-service n'est pas un restaurant. AM est le résultat de sa vision du restaurant. Le client est emmené dans son monde, une expérience culinaire et gustative qui ne laisse personne indifférent. Elle évolue chaque jour selon son humeur. Une valse à trois temps à chaque plat. Il souhaite que le client « prenne un bon moment ». Il s'occupe de tout, pourvu que le client oublie le temps et se concentre sur ses sens : la vue (les plats sont des tableaux), l'odorat et le goût (l'explosion des saveurs et textures).

Alexandre Mazzia a sa philosophie de l'art culinaire. Son restaurant, il l'a imaginé dans les moindres détails, de la disposition de la cuisine ouverte sur la salle, au mur minéral de béton en passant par la vaisselle et le mobilier... Depuis, Alexandre Mazzia est sous les feux de la rampe. La presse locale et même nationale l'encense.

Une étoile... et quatre toques

A sa sortie de l'école hôtelière de Paris, il peaufine son apprentissage dans de prestigieuses maisons en France. Il y rencontre des hommes marquants et des écritures culinaires diverses. Après une belle étape chez le fameux Pierre Hermé, il part en Espagne et se libère du poids des traditions françaises pour découvrir une cuisine plus libre et avant-gardiste chez « Santi Santalaria », triplement étoilé.

La cuisine traditionnelle revisitée est une révélation. Au Japon, il découvre le cérémonial des cuisines de rue d'Osaka. Il y apprend l'art de la main et du regard. Il prend ensuite son envol en s'affirmant dans une cuisine plus spontanée et personnelle.

Après une reconnaissance par le Gault et Millau comme « Grand de demain », c'est le Guide Michelin qui le couronne d'une étoile, six mois seulement après l'ouverture de son restaurant. Il reçoit quelques mois plus tard le Prix « Créateur de l'année » lors du festival Omnivore Paris World Tour. Suivra le trophée Gault et Millau d'Or de la région PACA et le guide le récompensera d'une 4e toque dans son édition 2017.

Le restaurant a fait son entrée dans le fameux classement des meilleurs restaurants d'Europe cette année et le chef a été classé 12^e chef le plus créatif du monde, dans différents classements. (*Opinionated about dining* (OAD) 118^e rang et Fifty Best). Son talent est reconnu par-delà les frontières, la clientèle marseillaise côtoie désormais une clientèle venue de la France entière et de l'international.

Son lieu est intimiste mais la cuisine est ouverte sur la salle de 24 couverts. Il a donc l'œil sur tout. Un œil aiguisé, brut et élégant. L'immense mur de béton, hommage à Tadao Ando, particularité architecturale de son restaurant, se veut à l'image de sa cuisine, sorte de brutalité grâce au relief inattendu mais une élégance évidente. Le mobilier de Jérôme Dumetz et de Pascal Reynaud a été pensé avec eux pour ce lieu. Du bois, des cordes de bateau, de la chaleur et du confort.

Une équipe fidèle

Tous les matins, les meilleurs fournisseurs des régions livrent la maison AM. Chaque jour Alexandre est dans une énergie nouvelle, pour travailler le meilleur produit au meilleur moment. Pas de carte au restaurant mais une offre de menu pour se laisser faire par le chef, c'est une invitation aux surprises... Sa signature culinaire est sobre, il se refuse aux formules alambiquées dans les intitulés. Chaque micro-plat est pensé, pesé et construit. Alexandre travaille en équipe, certains le suivent depuis dix ans.

Il partage ce succès avec son équipe et ses artisans, que ce soient les distinctions ou les voyages, il aime être entouré par les siens. Il fidélise son équipe : Marc Altenburger, Hafid Groud, Julien Claude travaillent depuis huit ans à ses côtés. Il a su trouver des alter ego généreux et incroyables, comme son maître d'hôtel, Samuel Beatrix, qui le suit depuis quatre ans maintenant. Ses artisans, il les visite, partage et échange avec eux : Jean-Baptiste Anfosso, pape de la permaculture, Xavier Alazard pour l'huile d'olive, Marc et Roger pêcheurs, Ger Philipp son cueilleur ou encore Sylvain Erhardt.

Il y a un cérémonial en salle où chaque personne de la cuisine sort pour servir un plat et aller au contact des clients. C'est un moment délicat, il faut prendre son temps. Le clou de l'expérience est de recevoir le menu signé du chef en fin de repas... Décidément Alexandre Mazzia ne fait rien comme les autres.



Pigeon du Poitou maturé 167 jours, chou-fleur fumé, fraises des bois, condiment framboise-harissa. © weekend journals & gkennyryder



— lait d'asperges et petits pois, bourgeons de pamplemousse, tomates et fraises de JB Anfosso, glace thé vert matcha, condiment citron géranium © weekend journals & gkennyryder

GUILLAUME SOURRIEU,

*l'amoureux des
grands espaces*

Par Émilie Russo

Guillaume Sourrieu

« Chefs » d'aujourd'hui...

© Romain Martinez

Passionné de montagne, le chef étoilé s'est amarré à la proue du Vallon des Auffes. Une cuisine à l'instinct et un lieu unique qui font d'un repas à l'Épuisette, un moment d'exception.



En plein cœur de la cité phocéenne, se cache un petit port de plaisance : le pittoresque et tranquille Vallon des Auffes. Barquettes marseillaises, cabanons, ruelles escarpées... En déambulant le long du quai, on découvre en bout de jetée, sur les rochers, comme en apesanteur entre ciel et mer, l'Épuisette.

Avec son cadre digne d'une carte postale, sa lumière exceptionnelle, ce restaurant est un lieu privilégié.

Guillaume Sourrieu en a repris la direction il y a déjà dix-huit ans et on ne pouvait trouver meilleur accord Chef-Lieu.

Rien ne le prédestinait pourtant à s'orienter vers la cuisine... Enfant, au-delà de s'essayer à la pâtisserie avec sa mère, comme tout un chacun, il est davantage fasciné par la montagne, les grands espaces... C'est d'ailleurs ce vers quoi il veut s'orienter.

Concours de circonstances, il est admis à l'école hôtelière de Nice après avoir réussi les examens d'entrée. Sa formation riche en rencontres commence.

A l'école des plus grands

Ses premières armes, il les fait chez Bernard Loiseau à Saulieu, en Côte d'Or, haut lieu gastronomique, faut-il le préciser ?

Un an et demi plus tard, Jean-Paul Passadat lui ouvre les cuisines du Petit Nice, puis celles de Trois Gros à Roanne.

Ensuite, direction la Haute Savoie et plus précisément les berges du lac d'Annecy à L'Auberge du Père Bise, illustre établissement de Talloires désormais centenaire.

Autre lac, autre décor : c'est à Evian que Guillaume Sourrieu poursuit son chemin et enrichit son expérience. Dans les cuisines de La Verniaz, il officie dans la tradition de la gastronomie française. Suivent Les Fermes de Marie, à Megève, où il contribue pendant sept ans à la réputation de cette belle maison en y apportant ses valeurs, son état d'esprit, son talent.

Il termine ce tour de France par les cuisines de La Réserve de Beaulieu puis celles de l'Hôtellerie du Bas-Bréau à Barbizon et pose enfin ses couteaux à L'Épuisette.

Ce restaurant, un peu à l'abandon culinairement parlant, est un nouveau défi pour le Chef. Dix-huit ans plus tard, il est devenu son écrin... Le lieu où il laisse s'exprimer son imagination mêlant son inspiration à son goût de l'authentique et des bons produits locaux. Une alchimie qui lui a permis d'intégrer le cercle très fermé des tables marseillaises étoilées au guide Michelin.

Une certaine philosophie de la cuisine...

Fort de ses voyages et des nombreuses rencontres qui les ont jalonnés, Guillaume Sourrieu a acquis une expérience hors du commun. Mais aussi et surtout cet amour de la gastronomie, du goût, des produits locaux et de qualité.

Un amour de la cuisine en tant qu'évolution également : continuellement se réinventer et proposer des plats inédits et originaux.

Cuisiner selon ses envies mais surtout suivant son instinct, voilà son mot d'ordre.

Proposer des saveurs inédites, tout en respectant les produits, mêler une cuisine locale aux goûts méditerranéens et provençaux à une fraîcheur, une couleur, une légèreté et un renouveau dans la façon de les cuisiner. Faire d'une

recette un champ des possibles. Sublimer les produits en les revisitant, tout simplement.

« Je cuisine avec instinct et privilégie la qualité du produit, c'est pour cela que mes cartes changent trois fois par an en fonction de la saisonnalité de ces derniers », précise Guillaume Sourrieu.

« La quasi totalité de mes poissons arrivent directement des filets des pêcheurs du Vallon des Auffes. J'établis une osmose entre trois éléments essentiels : le produit de base, la garniture et la sauce ; donnant la priorité à la fraîcheur et à la qualité des produits », résume le Chef.

...et de l'accueil

« Mon but est que l'ensemble de ce que nous offrons, aussi bien en salle qu'en cuisine, fasse qu'un moment chez nous soit pour nos convives un moment d'exception. »

Et c'en est un ! La clientèle est fidèle, attachée au lieu et à son Chef ! L'Épuisette fait partie intégrante du paysage gastronomique marseillais, c'est devenu une adresse incontournable, particulièrement prisée.

Au-delà du succès dû à sa carte, l'énergie, l'ambiance, l'environnement créés par Guillaume Sourrieu y sont pour beaucoup. Ce chef incarne la force tranquille, un mélange d'impulsivité et de discrétion. Un homme simple mais engagé et entier.

Pour preuve son investissement dans des événements gastronomiques plus ou moins médiatiques mais toujours porteurs d'un message, engagés au service d'une cause. La semaine gastronomique à L'Albergo au Liban, l'opération « Tous au Restaurant », les Diners de Chefs pour « les Restos du cœur » et bien d'autres encore...

Chef accompli, homme occupé et investi, Guillaume Sourrieu pourrait s'estimer au sommet de son art. Il préfère se remettre quotidiennement en question, toujours motivé par la même obsession : montrer ce qu'il y a de meilleur dans son métier !



© Romain Martinez



© Romain Martinez

La recette de... Guillaume Sourrieu



ROSSINI DE THON, LÉGUMES CROQUANTS ET FRUITS DE LA PASSION

Pour une personne

Ingrédients

- 40 g de thon
- 1 escalope de foie gras de 25 gr
- 250 g de pulpe de la passion
- 50 g de carottes jaune
- 50 g de carottes orange
- 30 g de pousses de soja
- 5 batons de ciboulette
- 2 cuillères à café d'herbes hachées (coriandre, persil, cerfeuil)
- PM : sel et poivre
- PM : Ras el Hanout
- Fleurs du moment

Progression de la recette

- Griller le thon et réserver.
- Poêler le foie gras, égoutter et réserver.
- Cuire la pulpe de passion à feu doux durant 30 minutes et réserver.
- Tailler les carottes en fine julienne, ajouter aux pousses de soja.
- Ajouter le mélange d'herbes hachées et la ciboulette, le sel le poivre et les épices.

Montage

- Déposer le foie gras sur le carré de thon .
- Ajouter le coulis passion et déposer la julienne finement taillée.
- Mettre dans l'assiette avec un trait de coulis
- Déposer quelques fleurs sur le dessus.
- Prévoir une saucière avec le coulis restant pour arroser le plat au moment de servir.



Christian Buffa dans les cuisines
du Miramar © Armand Luciani

« Chefs » d'aujourd'hui...

DE NOMBREUSES TABLES DE GRANDE QUALITÉ

Par Jean-François Cauquil

Le paysage gastronomique marseillais ne se limite pas aux cinq grands chefs évoqués dans les pages précédentes. Ils entraînent à leur suite toute une profession qu'ils tirent vers l'excellence. Depuis quelques années, Marseille fourmille ainsi de bonnes adresses et de talents émergents ou largement confirmés.



Dans la salle du *Miramar*,
sur le Vieux-port de Marseille
© Armand Luciani

88

S'il est un domaine dans lequel l'émulation est particulièrement présente, c'est bien la cuisine !

Les chefs au sommet vous le diront tous. Chaque jour, quasiment à chaque service, comme des artistes sur le devant de la scène -qu'ils sont d'une certaine manière- ils remettent leur couronne en jeu.

Cette émulation fait émerger de nouveaux talents, comme elle stimule ceux que l'on pourrait qualifier de « valeurs sûres », déjà dans l'excellence depuis des décennies, et dont le moindre mérite n'est pas d'avoir su se maintenir au sommet.

Des « valeurs sûres » tournées vers la mer

Haut-lieu gastronomique de la cité phocéenne, installé sur le Vieux-Port, le *Miramar* est « Le » spécialiste où déguster la « vraie bouillabaisse », comme il le revendique. L'établissement n'est-il pas un des membres fondateurs de la *Charte de la bouillabaisse* ? Sous la houlette de son chef talentueux, Christian Buffa, cette institution propose une carte complète et très maîtrisée qui allie poissons, fruits de mer, crustacés, spécialités provençales et viandes, à même de satisfaire tous les goûts, même les plus exigeants.

Surplombant le Lacydon, *Les trois forts*, restaurant gastronomique du Sofitel Marseille Vieux-Port, offrent un cadre enchanteur depuis la terrasse et la salle de l'établissement. La stabilité est, ici, gage d'excellence. Dominique Frérard, qui règne en cuisine depuis des années, place la barre haut. Il propose une carte d'inspiration méditerranéenne, extrêmement subtile.

Direction la corniche, pour une première étape dans l'anse des Catalans où le restaurant *Chez Michel* est, là encore, une institution réputée. Depuis 1946, la famille Visciano est aux commandes de cet établissement qui a fait du poisson frais sa spécialité. On vient ici déguster la bourride et, bien sûr, la bouillabaisse, depuis des décennies. La quatrième génération est d'ailleurs prête à prendre la relève de cette belle table marseillaise.

A quelques centaines de mètres de là, accroché à la roche de la corniche, le restaurant *Péron* offre une vue panoramique à couper le souffle sur la rade de Marseille et ses îles. Un cadre idyllique, particulièrement aux beaux jours à l'heure du coucher de soleil, qui n'est pas le seul atout de ce bel établissement. Naturellement axée sur le poisson frais, avec notamment de savoureux chipirons farcis, la carte sait se montrer à la hauteur du site. C'est tout dire...



Les trois forts, le restaurant gastronomique du Sofitel Vieux-Port Marseille, et sa vue imprenable sur le Lacydon. © Crédit photos : Sofitel Marseille Vieux-Port



Le restaurant *Péron* accroché à la roche de la Corniche. © Péron

Entre adresses réputées et belles trouvailles

Entre le Vieux-Port et le Palais de Justice, au cœur du centre-ville, *Lauracée* est une étape obligée pour tout gastronome qui se respecte. Le restaurant de la rue Grignan propose un espace chaleureux et confortable. Aux fourneaux, Christophe Négrel soutient le concept de cuisine « gastro-conviviale ». Une cuisine inventive et raffinée, d'inspiration provençale, qui accorde une large place aux produits du marché.

A proximité de Castellane, rue Sainte-Victoire, se niche *Saisons*, une véritable pépite. Récents lauréats de la dotation Gault et Millau, Julien Diaz, le chef, et Guillaume Bonneaud, sommelier et maître de salle, accueillent leurs clients dans une ambiance détendue et un décor très épuré. La cuisine est recherchée, maîtrisée et toute en finesse. De la cuisine, ouverte sur la salle, sortent des assiettes qui se présentent comme de véritables œuvres d'art.

Dans un tout autre registre, *Le bistro du cours* (Julien) est également une étape à ne pas manquer. Son mobilier soigné, autour d'un emblématique comptoir en zinc, plante immédiatement le décor : Frédéric Charlet est un adapte de la cuisine bistrot moderne. L'inspiration est puisée, chaque jour, aux trouvailles du marché. Les produits frais régionaux sont sublimes par une cuisine véritablement inventive. Un vrai bonheur.

C'est sans doute la brasserie la plus raffinée de Marseille, portée par un décor sobre et chic, avec son interminable comptoir et sa banquette (brasserie oblige) tout aussi longue. Décontracté, mais pas débraillé, l'accueil est chaleureux, l'ambiance conviviale. Rue Fortia, *Malthazar*, la table de Michel Portos, est incontestablement une bonne adresse. Le chef, Vincent Poette, fait preuve d'une parfaite maîtrise technique qui lui permet de proposer, avec beaucoup de justesse, une carte riche et originale.

Non loin de là, rue Sainte, *L'aromat* affiche une atmosphère cosi. Son chef, Sylvain Robert, propose une gastronomie audacieuse et métissée, à l'image de la cité phocéenne. Une cuisine de caractère qui ne manque pas de finesse.

De finesse, il est aussi question de l'autre côté du Vieux-Port, avec le *Café des épices* rue Lacydon, où Arnaud Carton de Grammont a installé sa terrasse sur « la place aux oliviers ». Le marché commande l'inspiration du chef et il dicte les plats qui auront l'honneur de figurer sur l'ardoise du jour. Place ensuite au talent du chef qui ne manque pas de s'exprimer.



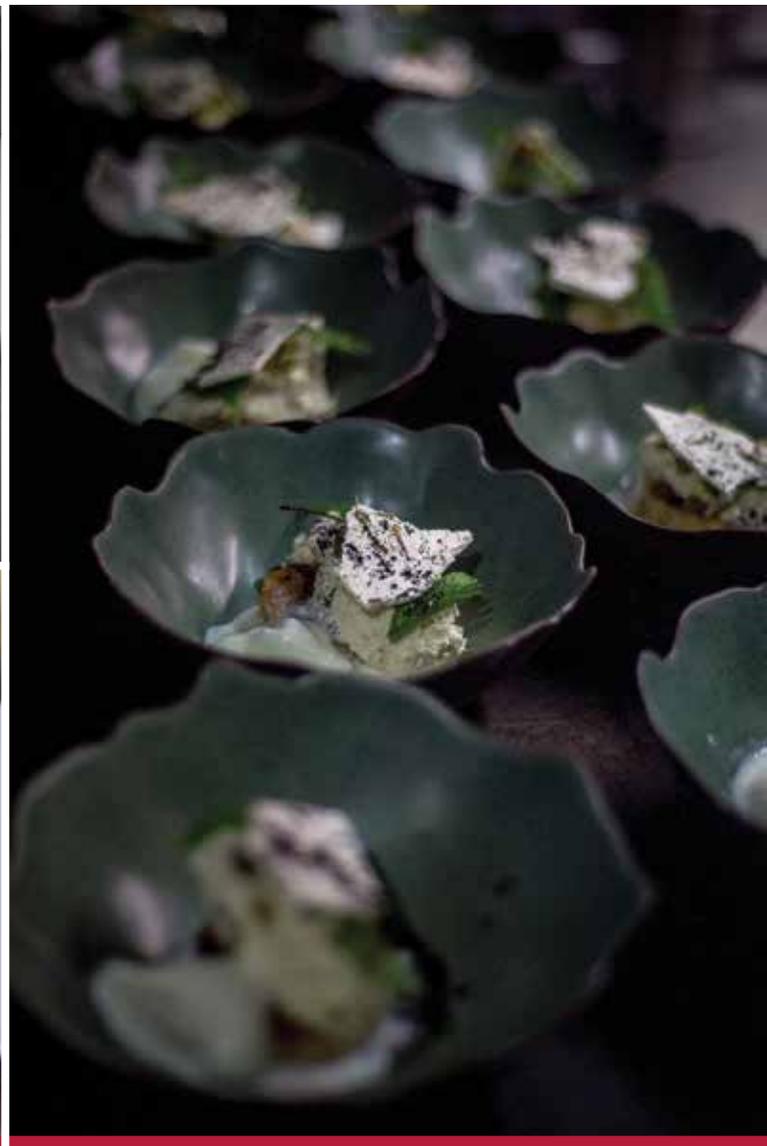
Le long comptoir de la brasserie *Malthazar*. © Hervé Lefebvre / Twin

De prometteuses révélations

À eux trois, ils incarnent parfaitement cette relève qui pousse. Jeunes chefs inventifs, pleins d'audace, ils n'hésitent pas à bousculer les codes de la cuisine classique avec des résultats probants. Le Gault et Millau les a, dès à présent, classés dans la catégorie « jeunes talents » de son édition 2017.

Une nouvelle génération révélée parfois par des concours de télé-réalité, comme c'est le cas de Coline Faulquier, finaliste du concours Top chef. Dans un quartier en devenir, chemin de la Madrague Ville, la jeune chef n'a pas laissé retomber cette notoriété naissante pour ouvrir *La pergola*, un établissement plein de promesses.

Dans les quartiers sud, boulevard Sainte-Anne, Ippei Uemura excelle dans une gastronomie plus exotique aux commandes du restaurant *Tabi No Yume* qui bouscule les habitudes et initie les pêcheurs locaux aux pratiques japonaises de traitement du poisson. Une adresse, encore confidentielle, dont on devrait entendre parler à l'avenir.



Julien Diaz, le chef, et Guillaume Bonneaud, sommelier et maître de salle, à la tête du restaurant *Saisons*. © Crédits photos : Rija Andrianina

L'aîné de ces « jeunes talents », qui affiche également la plus grande expérience, a déjà pignon sur rue sur le Vieux-Port. Après avoir fait ses classes chez Michel Bras et Alain Ducasse, grand professionnellement entre Sète et Montpellier, mais également ouvert son propre établissement en région bordelaise, Noël Baudrand est de retour au pays. Le protégé de Michel Portos officie à la tête des cuisines du *Relais 50*, la table de *La résidence du Vieux-Port*. Un travail d'artisan talentueux qui apporte à des produits de consommation courante une technicité assurée, relevée de quelques touches de produits plus luxueux. Le résultat est saisissant.

Bien d'autres établissements auraient, sans aucun doute, mérité de figurer dans ce tour d'horizon des belles tables marseillaises qui n'a pas la moindre prétention d'exhaustivité. Apprécier la cuisine et l'ambiance d'un lieu est tellement subjectif !

Selon la journée que vous venez de passer, selon la compagnie dans laquelle vous vous trouvez... votre jugement s'en trouvera tellement influencé !

Prenons donc le parti de considérer le verre à moitié plein, plutôt qu'à moitié vide ; dites-vous qu'il y a incontestablement bien d'autres restaurants à Marseille qui méritent votre visite, mais que ceux qui figurent dans cette modeste sélection ne devraient pas vous décevoir.



© Photo Ange Lorente

Atypique

LA BOÎTE À SARDINE

LA MER DANS LES ASSIETTES

| 93 |

Par Patrice Vanelle,
Directeur de la publication

Un homme, une femme, Fabien Rugi poissonnier de son état, Céline Bonnieu chef cuisinière ont ouvert... une poissonnerie-restaurant, « la Boîte à sardine ». Un lieu unique par son décor, son ambiance, sa cuisine avec une volonté de simplicité dans l'appellation : les Grecs avaient ainsi nommé sardine ce poisson commun pour son abondance dans les eaux de Sardaigne et le substantif boîte délimite la taille du restaurant.

Ici, le coquillage est roi, le poisson est roi, nous sommes dans le royaume de la Méditerranée. Quoi de plus naturel que cette institution marseillaise soit située à quelques encablures du Vieux-Port, tout au bout de la Canebière, en face de l'église des Réformés.

Quand vous franchissez la porte de cette « Boîte à sardine », vous oubliez la ville, vous sentez l'appel du large et vous entrez dans un capharnaüm peuplé du sol au plafond de filets de pêche, de cordages, de gilets de sauvetage... à n'en pas douter, vous êtes à bord d'un chalutier prêt à partir pour une délicieuse traversée gastronomique. Des boîtes à sardines de toutes formes et de toutes couleurs peuplent des pans de mur, il y en a des centaines... de tous les pays, de toutes les contrées... Elles sont propices au dépaysement, à la rêverie et surtout à l'évasion... Tout est décor marin en passant par les lustres-bouées, les assiettes poissons, les carafes poissons... Nemo n'a qu'à bien se tenir, nous sommes dans sa cité !



© Photo Ange Lorente

BEP-CAP ostréiculture, Bac Pro aquaculture et licence de biologie marine, Fabien Rugi a la mer qui coule dans ses veines. Dès sa petite enfance, il accompagne son père pêcher dans les calanques de Marseille. Le poisson n'a pas de secret pour lui tout comme d'ailleurs les fruits de mer de par sa formation. Céline Bonniou est une enfant de Marseille, formée au lycée hôtelier de Bonneveine et surtout une cuisinière talentueuse.

De l'étal à l'assiette

Le poisson, elle sait le travailler, pas d'artifice ostentatoire, du naturel, un doigté exceptionnel qui lui permet de magnifier le poisson à chaque recette. Elle se présente d'ailleurs comme « cuiseuse » de poissons. Prenez ses beignets d'anémone de mer ou *anemonia viridis* pour les puristes et vous allez manger la mer du bout des doigts : sous une délicate parure transparente, vous savourerez un nuage iodé et croustillant. Vous pouvez aussi découvrir ses tendres calamars sautés à l'ail et au persil sans oublier le piment d'Espelette, ses boulettes de sardines, ses tellines... et bien sûr le poisson frais : daurade, sole, pélamide, saint-pierre, pageot, baudroie... en fonction de la saison. Les rougets seront sautés à la marseillaise, c'est à dire non vidés de leur foie, tradition oblige. Le poisson passe de l'étal à l'assiette et sa fraîcheur est la marque de fabrique, le tartare de thonite rouge la preuve tangible.

Des accompagnements de légumes frais et de panisses complètent picturalement l'assiette. Quant aux coquillages, vous aurez l'embarras du choix ; entre les huîtres de Bouzigues, les Camargue, les sublimes Tarbouriech de l'étang de Thau, Méditerranée oblige... sans oublier les Papin du littoral atlantique en clin d'œil à un ancien joueur de l'OM.

Oursins, bious, moules, violets... seront aussi de la partie.

A côté de cette table marine populaire et colorée, Fabien Rugi et Shéhérazade ont inventé le Fish & Ship, le premier "Food Truck" 100 % marseillais dans leur vaisseau amiral, une Citroën Tube des années 70, ancienne bétailière devenue une rutilante cuisine ambulante violette et jaune, où ils proposent merlan frit, panisses croustillantes et l'inévitable aioli.

Vous l'aurez compris, avec Fabien, Shéhérazade et Céline, nous avons affaire à des amoureux de la cuisine et du terroir marseillais.

Authenticité et convivialité

Ici le maître mot c'est la convivialité. Vous y serez accueilli par l'accent, notre accent marseillais, dont les touristes raffolent et ils ont bien raison. Le "melting pot" est de rigueur, assis sur une simple chaise étroite le long d'une table plus ou moins grande couverte d'inox brillant, vous ferez connaissance avec vos voisins de table, c'est ce plaisir de partager, de raconter que vous propose « la Boîte à sardine », vous serez dans l'ancre des "copains d'abord" et vous vous sentirez comme un poisson dans l'eau.

La clientèle est ainsi très diverse de tous milieux et de tous âges englobant à la fois de vieux Marseillais de naissance gourmets et gourmands, de jeunes couples et des étrangers aussi qui ont obtenu l'adresse, on ne sait comment. Le bouche à oreille fonctionne bien et tout le monde se régale des plats froids ou chauds apportés par des serveurs acrobates en tenue de marins. L'atmosphère est bon enfant et l'on se donne souvent d'une table à l'autre appréciations, parfois en langue étrangère, sur les merveilles de la mer servies.

Et dans l'assiette, c'est l'authenticité qui domine. Impossible de prévoir son repas, c'est la Criée avec la pêche du jour qui dicte sa loi.

Boulettes de sardines, rougã de tomate © Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente



« un capharnaüm peuplé du sol au plafond de filets de pêche, de cordages, de gilets de sauvetage... » © Photo Ange Lorente



—M—

QUELQUES ENTREPRISES GOURMANDES

— AUTOUR DE LA TABLE —



© Photo Ange Lorente

DROMEL AÎNÉ, LE TEMPLE DE LA GOURMANDISE

Par Bernard Chaillan

Depuis 1760, cette confiserie-chocolaterie réputée satisfait les palais les plus exigeants. Un passage obligé pour qui veut sacrifier à la tradition des treize desserts.

M

Les macarons de chez Dromel, les navettes provençales ou les canistrelli au citron constituent autant de madeleines de Proust pour des générations de Marseillais. Il faut dire que depuis sa création, la Maison Dromel Aîné en a régalié des petits et des grands gourmands !

Avec la quincaillerie Empereur et l'herboristerie du Père Blaize, la célèbre confiserie fait partie des plus anciens commerces phocéens encore en activité. La Maison Dromel Aîné, est en effet une vénérable institution qui a traversé les siècles. De la Royauté à la V^e République, elle a tout connu ! Les Révolutions sont passées, elle est toujours là, plus attirante que jamais.

La plus ancienne confiserie-chocolaterie marseillaise a été créée en 1760, sous Louis XV. Cette année-là, les Dromel, une famille d'armateurs, s'installent rue de Rome non loin du port et commencent à assurer la commercialisation des denrées importées des colonies : sucre, café, cacao, thés, épices.

Anecdote révélatrice du génie de son fondateur, en inventant une machine à découper les pains entiers, M. Dromel a été à l'origine directe du premier carré de sucre !

Au fil des décennies, le négoce évolue. En 1834, le commerce est baptisé « Dromel Neveu », plus tard il sera rebaptisé « Dromel Aîné » lorsqu'il aura été repris par l'aîné de la famille.

Aujourd'hui, c'est une famille de confiseurs depuis 1896, spécialisée dans les chocolats, les marrons glacés, les calissons mais aussi la torréfaction, qui est aux commandes.

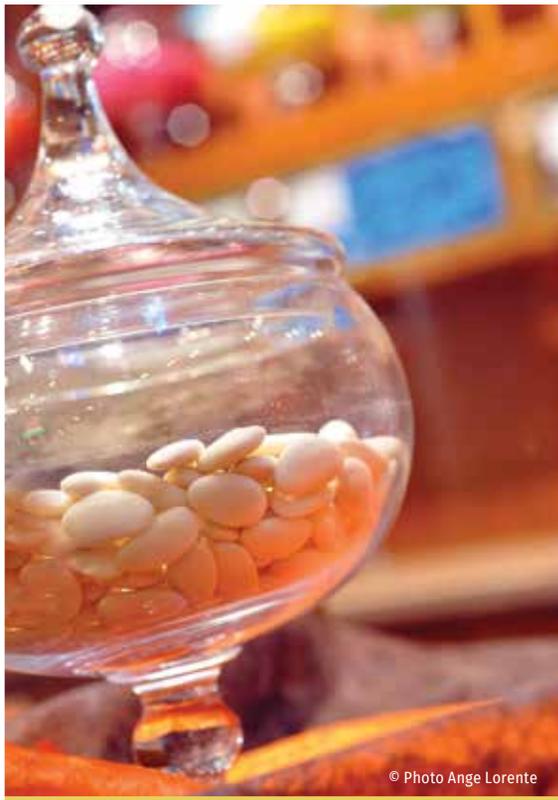
En 2010, la boutique historique du bas de la rue de Rome a fermé ses portes pour donner toute sa place au nouveau point de vente plus spacieux créé quelques années plus tôt à proximité de la place Castellane. C'est désormais au numéro 19 de l'avenue du Prado que se poursuit la saga Dromel.



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente

Un univers de douceurs

La maison propose des spécialités de chocolaterie garanties « pur beurre de cacao » avec des fèves en provenance d'Afrique pour leur caractère ou d'Amérique du sud pour leur saveur fruitée. Les chocolats « qualité France » sont ainsi déclinés en quelque trente variétés différentes, toutes issues du même savoir-faire : en pralinés noisettes, amandes, ganaches, giandujas, pâtes d'amandes...

La Maison Dromel Aîné se distingue aussi par ses calissons fabriqués à base de fruits confits et d'amandes et recouverts de glace royale. Elle fabrique également des macarons souples aux amandes ainsi que les traditionnelles navettes marseillaises et des canistrelli, des palets et des croquants aux amandes...

On y trouve des pâtes de fruits pure pulpe, des marrons glacés, des nougats et des Marseillotes, spécialité locale composée de nougat parfumé à l'anis avec des amandes, des écorces d'oranges confites et du miel, finement poudrée de cacao. Dromel Aîné propose également une sélection de thés du monde entier et de cafés torréfiés sur place, toutes sortes de variétés de sucettes, de guimauves, sans parler des dragées ou encore des confitures fines et divers miels sélectionnés.

En ces temps de fêtes, Dromel Aîné est une adresse que Dom Balaguère, le prélat des *Trois messes basses*, n'aurait pas désavouée. Face à pareilles tentations, la gourmandise n'est pas un péché. Il est même recommandé, presque capital, d'y succomber !





© Photo Ange Lorente

MARROU, UNE DYNASTIE AU SERVICE DU GOÛT

Par Bernard Chaillan

Maison plus que centenaire - fondée en 1902 - Marrou est une institution à Marseille. De la fromagerie des origines aux diverses boutiques spécialisées dans les métiers de bouche, l'entreprise de Castellane poursuit son développement pour le plus grand plaisir des gourmets.

Tout juste arrivé du Queyras, Jean Marrou, père de sept enfants, ouvre en 1902 La Fromagerie des Alpes à Marseille. Ses fromages du terroir rencontrent immédiatement un vif succès, les clients affluent et les affaires prospèrent. Dès le début de la Première Guerre mondiale, Jean Marrou est appelé au front. Son fils aîné, Paul, se trouve alors propulsé à la tête du commerce.

Le succès aidant, il s'établit au cœur de la ville pour cibler une clientèle désormais attirée des quatre coins de Marseille par cette adresse réputée. Située à deux pas de la Place Castellane, La Fromagerie des Alpes est rebaptisée du nom de Marrou. A la mort de Paul Marrou, en 1952, son fils Jean-Pierre, jeune étudiant de 16 ans, prend le relais, aidé de sa maman. La clientèle se fidélise et la fromagerie prend une nouvelle envergure. En 1967, les Marrou élargissent leur activité en ouvrant la confiserie La Tour d'argent sur la Place Castellane. Des dizaines de paniers en osier regorgent de bonbons de toutes sortes, des chocolats au détail, du café en grains et même de nombreux produits diététiques très en vogue à l'époque.

Suite page 102





Un traiteur renommé

A partir de 1981, la maison Marrou se diversifie encore. Elle propose ses premiers plats cuisinés, salades composées et charcuteries de provenances variées. La croissance enclenchée, un troisième magasin ouvre ses portes en 1992. L'activité de traiteur se développe et Marrou propose désormais l'organisation de réceptions, de repas assis pour les cérémonies (mariage, baptême, communion), de séminaires ou congrès, de plateaux repas pour les entreprises, de buffets, d'apéritifs ou de cocktails dînatoires... Un domaine dans lequel la réputation de la maison Marrou a su s'étendre jusqu'à la Côte d'Azur, au-delà de Saint-Tropez.

Depuis quelques années, Laurent de Buzonnière, le gendre de Jean-Pierre Marrou, entouré de ses quatre enfants, poursuit cette belle histoire familiale et le développement de l'entreprise.

Un véritable parcours gourmand...

Aujourd'hui, la « galaxie » Marrou compte quatre boutiques et un point de vente implantés à Marseille. Au menu, toutes sortes de plats préparés, de fromages affinés, de produits régionaux et de mets d'exception, pâtisseries et chocolats maison. Un itinéraire gourmand qui mérite bien une petite visite...

Boulevard Baille, se trouve l'adresse historique. Ce sont plus d'une centaine de références de fromages affinés et de charcuteries balayant le terroir local, corse et italien : Chèvre du Rove, Saint-Nectaire, Parmeggiano Reggiano, Saint-Félicien de la Mère Richard... Ce sont aussi des plats cuisinés : daube provençale, veau aux olives, soupe au pistou, marmite du pêcheur, cannellonis... qui varient au fil des jours et des saisons.



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente

Pour les grandes occasions, on trouve des produits d'exception : saumon fumé norvégien et sauvage, caviar Beluga, produits Kaviari, foie gras, poutargue de Martigues. Des plats et des produits fins que l'on retrouve aussi dans la boutique de la rue Paradis.

Place Castellane, c'est l'adresse « sucrée ». On y découvre toutes les spécialités en provenance directe des producteurs de la région : navettes, croquants aux amandes, calissons d'Aix, macarons, marrons glacés, marseillotes ou olives de Provence. La quintessence de la gourmandise locale.

Fin 2015, la maison Marrou poursuit son expansion en inaugurant un nouveau point de vente à Saint-Giniez, sur le second Prado. Il dispose d'un coin traiteur-snacking et d'une partie pâtisserie-salon de thé.

Côté traiteur, on retrouve fromages affinés, charcuterie et plats cuisinés ainsi qu'un espace restauration avec une carte de salades, sandwiches et plats chauds qui changent chaque semaine. A déguster sur la terrasse ou à l'intérieur, une salade quinoa, saumon fumé, roquette et avocat, un wok de volaille aux légumes croquants, un sauté de veau forestier et, bien sûr, les savoureux desserts maison.

Côté pâtisserie, le chef propose, chaque matin, des entremets et gâteaux de table dont la carte évolue au fil des saisons. A déguster chez soi ou consommer sur place, accompagnés, pourquoi pas, d'un thé Mariage et d'un sablé chocolat maison.



© Photo Ange Lorente

UNE FROMAGERIE MILITANTE

Par Jean-François Cauquil

L'art de la fromagerie n'est pas une boutique traditionnelle. Ses gérants ont développé un concept innovant qui privilégie les circuits courts, le contact direct avec quelque 120 producteurs, défenseurs d'un savoir-faire ancestral, au service de la qualité.



© Photo Ange Lorente

Quand on pousse la porte du 20, rue Saint-Michel dans le quartier de Notre-Dame-du-Mont (13006) on sent bien qu'on ne pénètre pas dans une fromagerie banale... Selon les saisons, ce sont quelque 250 à 350 variétés de fromages qui vous en mettent plein les yeux et vous emplissent les narines.

Ici, que de l'authentique, pas de fromages aseptisés, de pâtes uniformisées, de goûts standardisés.

Le credo de *L'art de la fromagerie* est de travailler en direct avec 120 producteurs et affineurs, essentiellement français mais également suisses, italiens, irlandais... Des circuits courts qui sont un gage de qualité.

La fromagerie fait partie du paysage commercial du quartier depuis les années 1950. L'un des deux gestionnaires actuel, Michel Lando, intègre au début des années 2000 cette fromagerie alors tenue par son parrain. Après un cursus universitaire dans la biologie et l'informatique, il change radicalement d'orientation pour se passionner pour le monde du fromage. L'expérience se révèle concluante, en 2008, il rachète le fonds de commerce. Depuis près de vingt ans, ce Marseillais d'origine anime ce temple du fromage avec conviction et passion. Une passion puisée dans la défense d'un travail ancestral, du producteur, de son terroir et de sa façon de confectionner le fromage.

*Adeptes du
Bon, du Propre
et du Juste.*

L'histoire s'accélère, il y a quelques années, avec la rencontre de Sylvain Basset. Un Franc-Comtois d'origine, bi-national franco-suisse, qui a toujours baigné dans l'univers du fromage ayant notamment vécu quinze ans en Haute-Savoie. Armé d'une riche expérience nourrie à l'exigence de la manufacture horlogère Rolex en Suisse, Sylvain Basset souhaite transposer le modèle de cette excellence au monde du fromage.

Dénicher de nouvelles pépites

La rencontre des deux personnalités va donner lieu à un tandem complémentaire. A Michel Lando, le contact de la clientèle, le conseil et la vente. A Sylvain Basset, la prospection des meilleurs producteurs au cœur des régions françaises et européennes où il dénicher toujours de nouvelles pépites fromagères, inconnues du grand public. C'est à lui aussi que revient l'organisation administrative de l'entreprise, la gestion financière, la communication, le développement...

La démarche de Michel Lando et Sylvain Basset trouve son origine dans le constat suivant : en France, les grossistes occupent une part prépondérante dans le circuit de distribution des fromages. 60 % des AOP (Appellations d'Origine Protégée) sont aujourd'hui détenues par des groupes internationaux tels que Lactalis, par exemple. Ce qui entraîne une standardisation des produits proposés aux consommateurs.

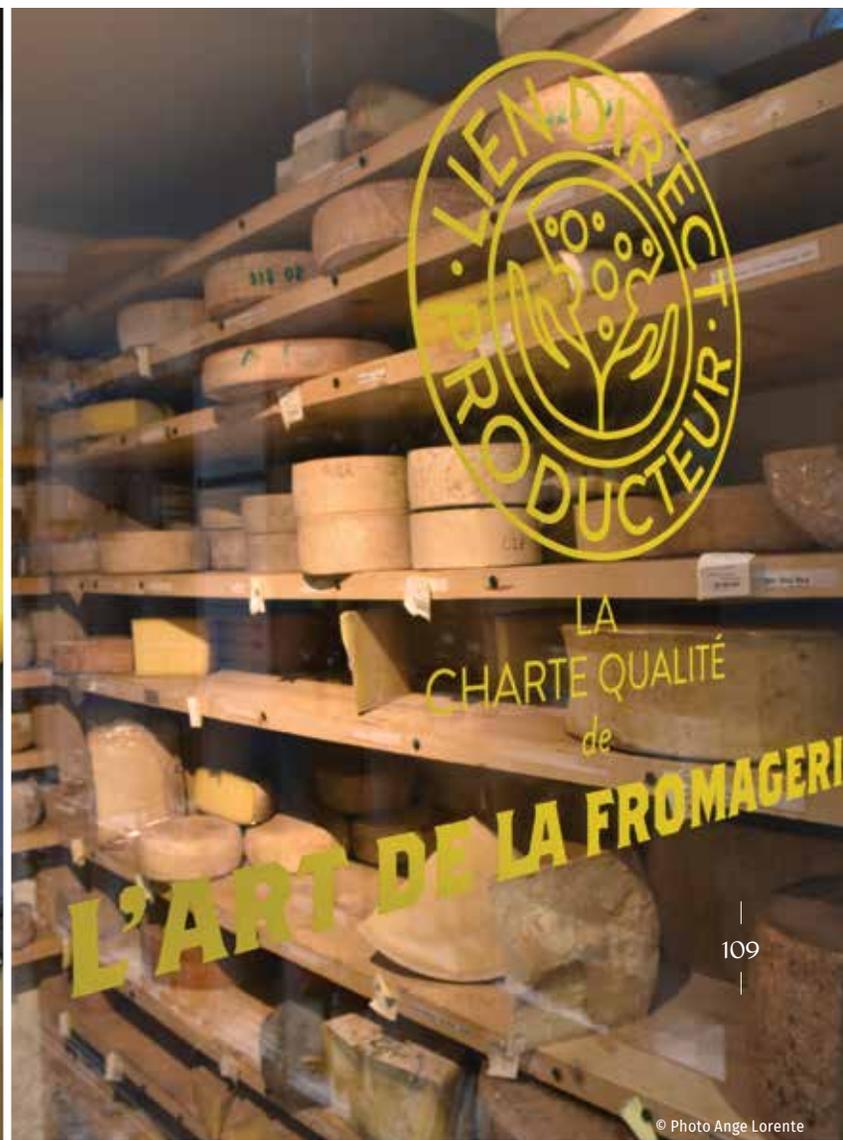
Michel Lando va même plus loin, estimant que le bio vendu en supermarché n'est pas un gage de qualité incontestable car il autorise jusqu'à 80 % d'ensilage pour la nourriture des bêtes, c'est à dire le recours à de l'herbe stockée en silo avec antibiotiques et conservateurs.

Face à ce constat, *L'art de la fromagerie* a souhaité développer un modèle alternatif. Le paradoxe absolu étant de voir des produits régionaux transiter par Rungis avant de se retrouver sur les tables marseillaises...

Pour se passer des grossistes, *L'art de la fromagerie* a tissé un réseau de 120 producteurs et affineurs, sélectionnés pour la qualité de leur travail, leur implication dans le développement durable et le bien-être animal. Dès lors, la logistique est un point clé de l'organisation mise en place. Les colis sont livrés chaque jour par Chronofresh ou autres transporteurs aux véhicules réfrigérés, en direct des exploitations fermières.



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente

Des productions saisonnières

Adaptés du *Slow Food*, les deux gérants revendiquent la défense du Bon, du Propre et du Juste. Entendez par là qu'ils défendent la qualité du produit pour sa saveur, sa qualité gustative et son impact sur la santé du consommateur. Ils misent sur un réseau de distribution qui réduit l'impact écologique lié au transport et au stockage, qui participe également au maintien de l'activité dans les campagnes ainsi qu'à l'entretien des pâturages. Enfin, le modèle original de *L'art de la fromagerie* constitue un soutien à l'agriculture en rémunérant le travail des producteurs à son juste prix.

Parmi les multiples saveurs à découvrir au sein de cette fromagerie d'exception, citons pêle-mêle le Rond de chèvre fermier Aquitain, « La » référence en chèvre, la Tomme fermière du Soulour, un mélange brebis-vache d'une rare douceur, le Vacherin Mont d'Or fermier, le seul Mont d'Or fermier, le Comté extra fruité -19 à 26 mois- AOP, élaboré selon le cahier des charges de la maison, la raclette Helvète fumée ou le Young Buck fermier, un persillé irlandais de caractère... Des références qui varient au fil des saisons, fruit d'une sélection rigoureuse, opérée par le service qualité de la maison, parmi plus de 1400 fromages !

La France est réputée être « Le pays du fromage ». Une réputation à défendre pour les gérants de *L'art de la fromagerie* qui ambitionnent d'étendre leur concept à l'ensemble du territoire.



© Photo Ange Lorente

LA CHOCOLATIÈRE DU PANIER, CRÉATRICE DE PLAISIR

Par Patrice Vanelle,
Directeur de la publication

Cho-co-lat : 3 syllabes qui sonnent gaiement à l'oreille. Il s'agit d'un produit merveilleux qui enchante l'odorat et les papilles que vous le croquiez ou que vous le dégustiez liquide ou crémeux, froid ou chaud, un tonique et un euphorisant face à toutes les tracasseries de la vie, un incontournable de la table pour tous les repas de fêtes.

Les Aztèques l'ont utilisé déjà sous la forme salée et liquide bien avant la conquête espagnole pour sa fonction alimentaire et thérapeutique. Les moines et les conquistadors qui ne l'appréciaient pas, à l'image de Christophe Colomb allant jeter à la mer les merveilleuses gousses, transportèrent le

cacao dans leurs caravelles et ce sont les juifs séfarades chassés d'Espagne qui l'amènèrent chez nous, il y a quatre siècles.

Au début, privilège de la cour et de la haute noblesse, le chocolat nouvellement inventé séduisit les gourmets fortunés en particulier la Marquise de Sévigné qui fit sa publicité auprès des « happy few », avant que son nom ne soit utilisé par une marque célèbre. Le chocolat se démocratisa lentement jusqu'à devenir un produit d'utilisation courante en particulier chez les enfants conquis par sa facilité de transport dans les poches et les cartables.



© Photo Ange Lorente



© Photo Ange Lorente

Dans leur laboratoire du Panier

Il y a plus d'un siècle, une famille d'artisans, je devrais même dire d'artistes, les Le Ray, ouvrit une boutique-laboratoire, la Chocolatière du Panier à Marseille, place des Treize Cantons dans le quartier historique et populaire du Panier, à deux pas de la Vieille Charité.

Dans la famille Leray, il y a d'abord l'arrière grand-père, un géant dépassant les deux mètres, garde à la cour royale d'Italie qui par amour (ou par gourmandise diront certains) pour une jeune cuisinière piémontaise connaît les cuisines de sa Majesté Victor Emmanuel II, roi d'Italie... et des recettes exclusives de préparation du chocolat. Il y a ensuite le grand-père, chaudronnier de profession, qui avec ses doigts de fée conçoit des moules artisanaux pour façonner et magnifier

cette noble matière première. Il y a, bien sûr Rose, la mère, gardienne de la tradition. Et désormais, ce sont Michèle et sa fille Marine qui perpétuent la tradition, fidèles au savoir-faire familial et prêtes à le défendre contre vents et marées.

Le chocolat, Michèle l'a dans les gènes, c'est son ADN qu'elle a exploité d'abord modestement avec des préparations pour Pâques et Noël à son domicile dans sa propre cuisine, et devant l'insistance de ses admirateurs, toute l'année dans son atelier du Panier.

Toutes les formes de chocolat y sont développées, depuis le chocolat pur jusqu'à tous ses savoureux mariages avec tomates séchées, huile d'olive, basilic, noix de muscade, cerises, figues, poires, ananas, bananes, abricots, oranges, myrtilles, amandes, noisettes, pistaches... (la liste serait trop longue pour citer tous ses mélanges) donnant naissance à des saveurs originales et quelquefois inattendues.





La fameuse « barre marseillaise »

C'est sans conteste la fameuse « barre marseillaise », noire feuilletée pralinée ou palais d'or qui a fait sa réputation, les « *aficionados* » bravant pluie et vent dans des queues parfois interminables en décembre pour qu'elle puisse figurer sur la table de Noël. Ici, le chocolat est fabriqué quotidiennement, sans beurre, ni crème, ni huile de palme, du chocolat rien que du chocolat et quand le stock est épuisé, il faut revenir à la case départ et tenter sa chance le lendemain pour récupérer son savoureux sésame. Avec Michèle, non seulement la tradition est respectée, mais l'innovation est toujours en éveil avec de nouvelles recettes et de nouvelles saveurs.

La boutique familiale connût un déménagement au 144 Boulevard de la Libération à la suite de diverses péripéties d'ordre juridique, mais la qualité des productions demeurera intacte avec une variété renouvelée de créations. Largement imitée, mais jamais égale, la « barre marseillaise » reste une valeur refuge et quand vous franchissez la porte du 144 Bd de la Libération, mais aussi celle de l'historique boutique du Panier au 47 rue du Petit Puits qui vient de rouvrir, vous êtes immédiatement enivrés de parfums suaves et variés dans un environnement quelque peu austère, peu éclairé, à la manière du siècle dernier, témoignant du faible intérêt de la famille Le Ray pour le clinquant mais toujours à la recherche de l'authentique.

Les Marseillais et les touristes bien avisés ne s'y trompent pas, ils viennent uniquement par gourmandise pour célébrer le mérite de ces créatrices de plaisir que sont Michèle et Marine Le Ray.



—M—

ÇA S'EST PASSÉ À MARSEILLE





© Photo Franck Meynial

MARSEILLE À LA CONQUÊTE DE MIAMI

Par Franck Meynial

Une semaine durant, une large délégation d'élus et chefs d'entreprises a promu le territoire métropolitain et ses filières d'excellence en Floride.

Deux ans après la venue à Marseille d'une délégation de Miami, le Maire de Marseille et Président de la Métropole Aix-Marseille-Provence, Jean-Claude Gaudin, a conduit outre-Atlantique, du 5 au 10 novembre, une délégation comprenant 42 chefs d'entreprises dans le but de promouvoir le territoire et ses filières d'excellence comme la haute technologie, l'excellence médicale, le tourisme, l'aéronautique, le port et les croisières. « Il s'agit de concrétiser la dynamique amorcée en 2015, en faisant mieux connaître le territoire et le marché Marseille Provence aux décideurs économiques et institutionnels de Miami et de Floride, d'accompagner 40 entreprises locales à l'international avec un soutien financier pour l'organisation de rendez-vous et d'attirer chez nous de nouveaux investisseurs et des talents », a précisé Jean-Claude Gaudin, aux côtés d'élus marseillais et de représentants d'Aix-Marseille-Provence Métropole, de l'Office de tourisme, de la Chambre de commerce et d'Industrie Marseille Provence, du Conseil départemental, du Grand port maritime de Marseille, de Provence Promotion et d'Euroméditerranée.

Un programme particulièrement dense

Plus de vingt grands événements, ayant pour objectif de faire progresser les relations franco-américaines, ont permis aux membres de la délégation marseillaise de nouer



© Photo Franck Meynial

des liens institutionnels, économiques et culturels solides. 200 rendez-vous interentreprises (B to B), 3 tables rondes (Smartport, santé, numérique), des échanges avec les grands armateurs, des visites de terrain (quartier de Wynwood, studios de cinéma, centre opérationnel d'urgence...), des animations pour le grand public et des soirées de promotion ont aussi contribué à exporter le savoir-faire du territoire. Partenaire de poids, la quatrième puissance économique américaine où résident 120 000 Français s'est montrée sensible aux arguments métropolitains mis en valeur grâce aux *French weeks*, un événement organisé par la Chambre de commerce franco-américaine de Miami pour lequel la ville de Marseille était partenaire pour la première fois.

Les premiers résultats de cette mission, au cours de laquelle un accord de coopération a été signé avec le *Miami-Dade County*, sont déjà encourageants. Trois entreprises de Floride (le leader mondial de la propulsion électrique pour les navires de croisière, un fabricant de peintures de marine et une association représentant 400 sociétés de construction et de maintenance de super yachts) vont venir prochainement sur le territoire métropolitain pour des visites de sites dans le cadre de leur implantation. Cela en plus de l'accueil imminent par l'Agence métropolitaine Provence Promotion et la Métropole sur le Technocentre Henri-Fabre du Cluster Space Florida réunissant les grands groupes de l'aérospatial. Assurément le début d'une grande aventure commune entre ces agglomérations servant de passerelles géographiques naturelles pour les échanges commerciaux vers l'Afrique et l'Amérique du Sud.



© Benoy / Didier Rogeon Architecte



© Benoy / Didier Rogeon Architecte



© Benoy / Didier Rogeon Architecte

LE FUTUR CENTRE COMMERCIAL PRADO DÉJÀ PRIMÉ

Par Jean-François Cauquil

Il a reçu un premier prix lors du Marché international des professionnels de l'immobilier commercial, en novembre à Cannes.

Attendu pour le printemps 2018, le futur centre commercial Prado fait déjà l'actualité. Présenté sur le stand de la Ville de Marseille lors du Marché international des professionnels de l'immobilier commercial (MAPIC) qui s'est tenu à Cannes du 15 au 17 novembre derniers, il a reçu un MAPIC Award dans la catégorie « Best futura shopping center ».

Conçu par le cabinet d'architectes international Benoy, en collaboration avec le cabinet marseillais Didier Rogeon, le centre commercial Prado est inspiré des galeries commerciales italiennes.

Servi par une architecture avant-gardiste de grande qualité, il jouxte le stade Orange Vélodrome, assurant une liaison harmonieuse entre l'architecture moderne de l'enceinte sportive et la trame urbaine du quartier du Rond-point du Prado.

Dans le sillage des Galeries Lafayette, déployées sur 9 400 m², le centre Prado accueillera une halle alimentaire de 2 200 m², des restaurants avec terrasses végétalisées ainsi qu'une cinquantaine de boutiques. Il se présente ainsi comme une rue commerçante protégée par une canopée de 2 400 m², suspendue à trente mètres du sol.

Bénéficiant d'un environnement privilégié, ce nouveau centre commercial devrait susciter la création de quelque six cents emplois.

UN PROGRAMME SANS PRÉCÉDENT POUR LES ÉCOLES

Par Jean-Louis Lecroisey

La décision relative aux bâtiments scolaires, adoptée lors du conseil municipal d'octobre 2017, témoigne une nouvelle fois de la priorité placée par Jean-Claude Gaudin dans les domaines de l'éducation et de la jeunesse.

C'est en effet un rapport exceptionnel qui a été voté puisqu'il concerne la remise en état de trente et un établissements construits dans les années 60, pour un coût global de 1,042 milliard d'euros étalé sur vingt-cinq ans.

Ces établissements, construits selon une architecture composée de structures métalliques qui avait alors cours, doivent aujourd'hui être modernisés.

Le vieillissement de ce parc scolaire, qui représente près de 10 % des 444 écoles publiques de la ville, engendre des surcoûts de maintenance. De plus, ces bâtiments ne correspondent plus à l'évolution des usages pédagogiques et ils ne sont plus adaptés aux contraintes réglementaires. Ils ne répondent pas davantage aux objectifs environnementaux de la Ville.

Toutes ces considérations ont incité la municipalité à engager, dès avril dernier, une démarche d'assistance à la maîtrise d'ouvrage. Les différents modes de portages juridiques, techniques et financiers ont été étudiés, les groupes scolaires concernés analysés méticuleusement.

Ce travail a conclu que le mode de réalisation le plus pertinent pour mener à bien ce projet ambitieux est la conclusion d'un accord-cadre de marchés de partenariat. Cette démarche a reçu un avis favorable de « Fin Infra », l'organisme ministériel qui expertise les projets publics d'investissement, ainsi que de la Direction régionale des Finances Publiques.

31 groupes scolaires détruits et remplacés

La Ville va donc engager la reconstruction complète de trente et un groupes scolaires, qui vont être totalement détruits et remplacés, grâce à des regroupements, par vingt-huit nouveaux établissements modernes et fonctionnels, dotés chacun d'un gymnase et d'un plateau d'évolution.

C'est un coup d'accélérateur sans précédent qui va être apporté au programme de constructions scolaires. Ici, l'école Capelette Curtel, inaugurée en 2016.



© Ville de Marseille



© Ville de Marseille

De plus, six nouveaux groupes seront construits afin d'anticiper sur la poussée démographique, liée au développement urbain, et la prévisible évolution des besoins scolaires.

D'ici 2021, quatorze groupes scolaires seront livrés dans les 4^e, 8^e, 9^e, 10^e, 12^e, 13^e, 14^e et 15^e arrondissements. Une dizaine d'autres ouvrira en 2024, et en 2025 pour les derniers.

Ce plan « école » prévoit également la construction de deux nouveaux groupes scolaires, Marceau 2 et Docks Libres dans le 3^e arrondissement.

Un ambitieux projet qui « constitue une véritable opportunité pour la prise en compte des changements relatifs à l'école de demain comme la scolarisation des tout-petits, le dédoublement de classe, l'apprentissage du numérique... » estime Danièle Casanova, adjointe au maire déléguée notamment aux Ecoles.

Ce plan « école » exceptionnel s'ajoute aux efforts constants de la Ville en faveur de la jeunesse marseillaise. Cette année encore, 237 millions d'euros auront été consacrés à l'éducation et à la jeunesse, et ce en dépit des baisses régulières des dotations de l'Etat.

POUR LES FÊTES, MARSEILLE EN HABITS DE LUMIÈRE

Par Jean-François Cauquil

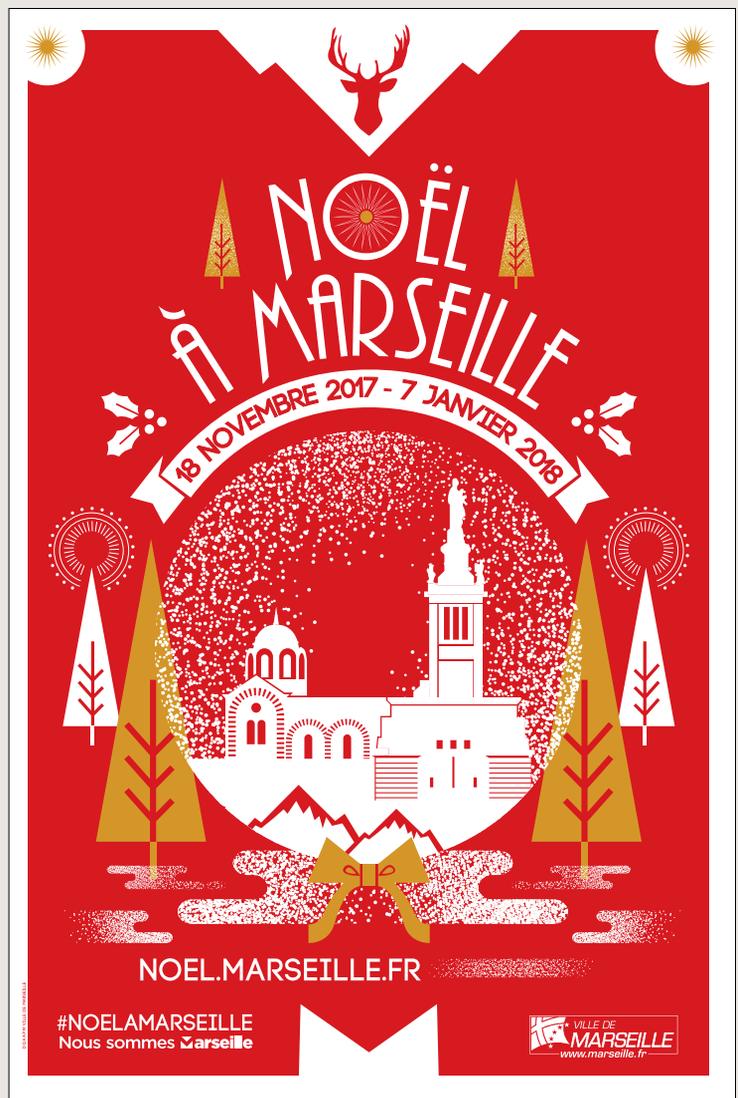
De la place Villeneuve Bargemon au cours d'Estienne d'Orves, en passant par le quai de la Fraternité, la Canebière, la place Général de Gaulle et l'Opéra, un parcours féérique a été dessiné pour les fêtes de fin d'année, donnant aux Marseillais, ainsi qu'aux nombreux visiteurs et touristes, le plaisir de déambuler au cœur de Marseille dans un décor lumineux et festif.

Attraction originale de cette édition 2017, les colonnes Morris et leur animation enneigée, implantées place Bargemon et cours d'Estienne d'Orves, sont devenues en quelques jours l'animation numéro une, devant laquelle on réalise selfies et portraits d'enfants émerveillés. Des forêts de sapins ont pris possession de l'espace, créant au centre ville une ambiance nordique et chaleureuse, assez inhabituelle sous nos latitudes.

Sur la façade de l'Hôtel de Ville, chaque soir de 18h30 à 22h30, et ce jusqu'au 7 janvier, une projection met en scène Noël dans l'ambiance ouatée et poétique de décors enneigés. Un spectacle lumineux qui offre une nouvelle représentation toutes les quinze minutes.

Projections sous l'Ombrière

Les quais illuminés du Vieux-Port mènent naturellement les pas des promeneurs jusqu'au marché de Noël, sa soixantaine d'exposants, artisans et créateurs d'idées de cadeaux et de tentations gourmandes. Chaque jour, un programme d'animations musicales et festives, à l'intention notamment des



enfants, vient ponctuer la visite. Aux portes du marché de Noël, l'Ombrière offre son plafond miroir d'images à des projections magiques, diurnes et nocturnes, propices à l'émerveillement.

Un crochet par la Canebière pour admirer son plafond lumineux permet d'accéder à la traditionnelle foire aux santons qui fête cette année sa 215^e édition, installée sur la place Général de Gaulle.

Puis via l'Opéra et ses variations alternatives de couleurs, les promeneurs rejoignent le cours d'Estienne d'Orves, son plafond lumineux de 140 mètres de long, ses sapins, sa colonne Morris animée...

Ajouté à cela la fête foraine installée aux Mobiles, les initiatives multipliées par les commerçants du centre-ville et toutes les animations mises en œuvre dans les différents secteurs municipaux, Marseille s'est parée de ses atours les plus attractifs pour que chacun vive de belles fêtes !



—M—

LA CULTURE À MARSEILLE



Trésors des musées marseillais

LA CUISINE PROVENÇALE, UN SUJET RARE

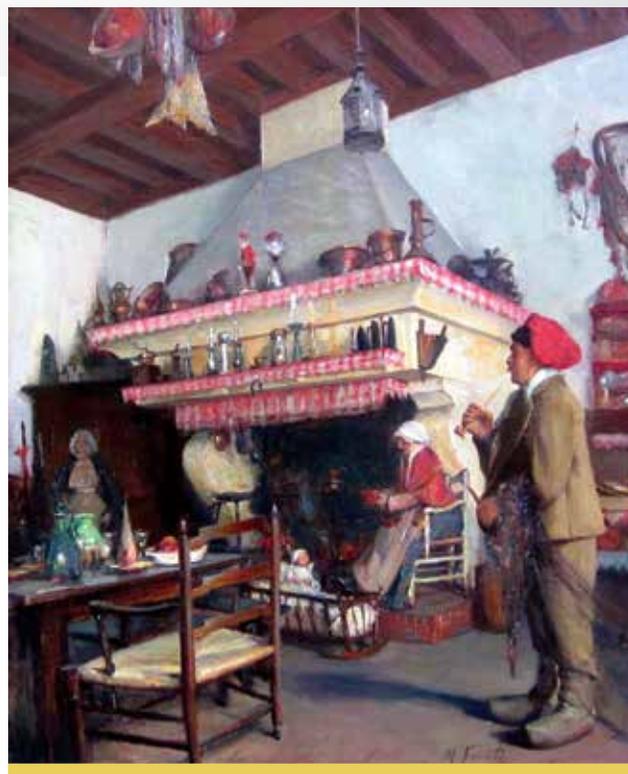
par Pierre Murat, historien de l'art

Les peintres provençaux, depuis Meiffren Conte au XVII^e siècle et ses vaisselles rutilantes jusqu'à l'austère Cézanne ou l'opulent Olive, n'ont pas été avares de natures mortes, tables garnies de victuailles, de fruits et légumes divers, voire simplement d'un verre et d'une bouteille, mais rares sont chez eux les vues de cuisine. Elles sont même inexistantes chez deux fauves pourtant amateurs d'intérieurs, Chabaud et Seyssaud^[1]. Le sujet se déploie en fait au temps du félibrige et chez des peintres réputés mineurs, comme une façon de présenter la particularité de notre alimentation et l'aménagement original de cette pièce.

|
120
|

Personnages et mobilier emblématiques

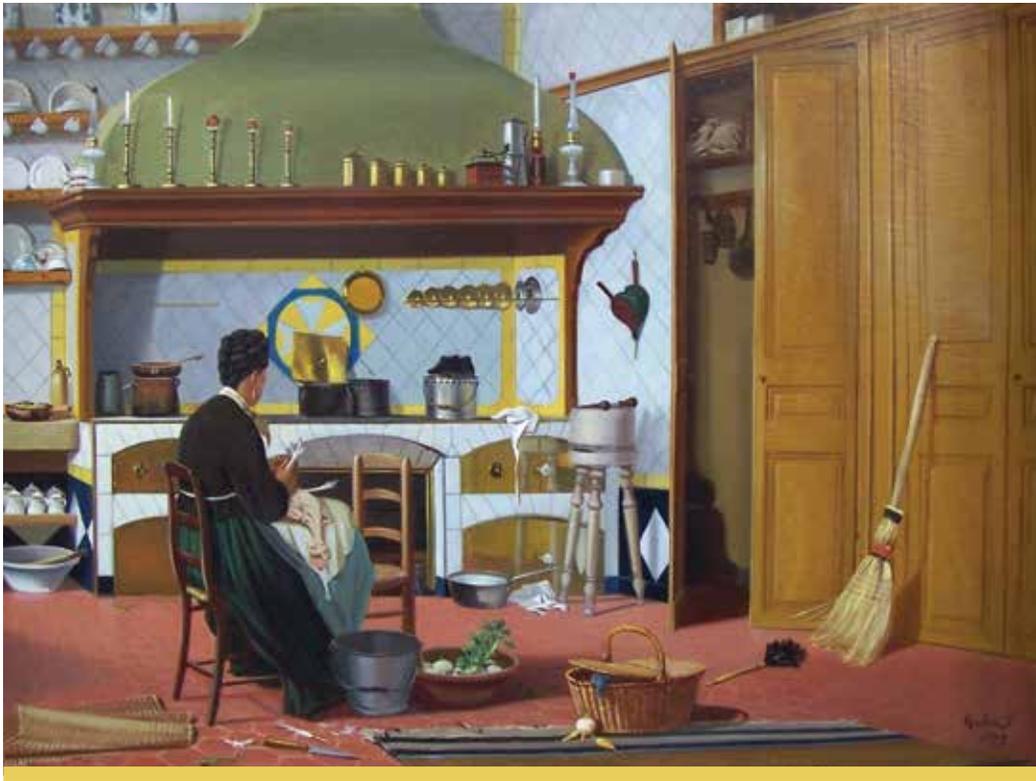
Michel Fronti (Marseille 1862-1935) est plus connu pour ses portraits et paysages que pour des scènes d'intérieur. En voici une où rien ne manque. Aux deux extrémités du tableau, se répondent, dans l'angle gauche, une armoire surmontée d'une pierre à rétamier et de savons et, à droite, au-dessus d'un vaisselier, se détachent du mur chaulé ce qui semble un leurre de pêche et peut-être un étendard de prud'homme. Au plafond de poutres, est pendue une énorme bourse rougeâtre entourant des sachets de poutargue et de la morue qui sèche : l'âioli n'est pas loin. Au centre trône la cheminée de pierre claire aux étages soulignés de napperons de Vichy rose. S'alignent comme autant de trophées au niveau supérieur, entre une écorce et une palette de bois, des cuivres luisants qui encadrent deux sujets colorés, une figurine en porcelaine colorée d'élégant du XVIII^e siècle et un vase de fleurs. A l'étage inférieur,



Michel Fronti, *Cuisine provençale*. © Galerie Marina

bougeoirs variés et clairs contrastent avec le moulin à café et les fers à repasser plus sombres tandis que sont suspendus au bord un soufflet pour la cheminée et au milieu un fer à cheval. Et puisque la cheminée paraît le sujet central, en dessous des taraiettes ou des écumoirs, au plus près de la chaleur de l'âtre, le bébé dans son berceau ouvragé attend que l'alimente sa jeune mère, un peu trop haut perchée cependant sur sa chaise pour lui tendre la soupe, disons attendant que celle-ci refroidisse. Scène centrale de tendresse. Sur la table, cruche, fiole, verre, assiette et plat : le repas est prêt pour le seigneur des lieux, sa chaise l'attend. C'est que, planté comme un santon, le pêcheur vient d'arriver qui scrute sa maisonnée, pipe en main, toque rouge sur le crâne et bottes aux pieds, traînant bizarrement son filet : il est celui qui approvisionne la famille et dont dépend sa richesse. « *Spectator in tabula* »,

[1] Seule exception, les deux *Casseuses d'amandes* derrière lesquelles, indistincte, une troisième femme attise le feu dans la cheminée (vers 1914, coll. part., toile reproduite in Claude Jeanne Sury-Bonnici, *René Seyssaud*, Somogy 2016, p.106).



Louis François Gautier, *La Cuisine*, 1879. © Galerie Marina

son regard de maître de maison, accompagnant l'oblique de la perspective, creuse pour nous l'espace jusqu'au fond de la pièce, jusqu'au coin obscur où attend l'épouse, non loin de sa quenouille, et nous fait inspecter à sa suite la totalité des éléments que le peintre a si emblématiquement accumulés tout en représentant, à travers trois âges de la vie, des rapports familiaux où la tendresse maternelle s'oppose à la rigueur du père et à la modestie de l'épouse qui attend, prête à servir comme tous les jours... Il peut être satisfait : tout est en ordre, impeccablement rangé, et tout y est, Fronti y a veillé. Jusqu'aux touches de rouge et de rose qui ponctuent cette mise en scène digne d'un musée Grévin provençal où l'on aurait reconstitué et non sans quelque luxe digne d'un patron-pêcheur une cuisine faisant office de salle à manger.

A cet inventaire du typique et à ce bon ordre traditionnel des choses, répond une recension tout aussi exhaustive mais plus claire, frontale et hyper-géométrisée chez le jeune Aixois **Louis François Gautier** (1855-1947). Plus de roman familial mais un personnage féminin qui prépare une poule au pot et dont nous ne connaissons jamais le visage. Plus de cheminée en pierre mais une vaste cuisinière à carreaux blancs que surmonte une hotte et où s'étalent là encore, incontournables, lampes, bougeoirs, moulin à café mais aussi une série de poids bien astiqués. Tout ici est à l'avenant, détaillé à l'extrême avec une netteté et sous une lumière si

égales, avec tant d'insistance sur horizontales et verticales que dans cette rigidité se perd la notion de profondeur et que l'on contemple le tableau comme une vitrine de musée où s'exposeraient tous les ustensiles ménagers mis en évidence et étincelants de propreté. Emblèmes du tableau et du peintre : le balai et le plumeau à épousseter. Pour sûr, plumes du volatile et serviette blanche au sol, seuls signes de négligence, seront tôt ramassés et le placard, seul coin d'ombre, vite refermé. Étonnant, cet hyperréalisme glacé qui déjoue les lois de la perspective et confine au surréel à force de représentation méticuleuse.

La jeune et la vieille

Avec Marius Barthalot et Edouard Crémieux, ce ne sont plus seulement des personnages anonymes, prétextes à la présentation d'un intérieur, mais des personnes en action qui sont portraiturees et nous font pénétrer dans l'intimité de leur travail.

Marius Barthalot (Marseille 1861-1955 ou 1933 selon les sources !) est le moins connu. Assidu à Marseille, Avignon, Martigues et aux Lecques, il fournit, outre des portraits de son entourage et de ses amis peintres (Suchet et Simon) des scènes d'intérieur comme celle-ci, d'une facture lisse qu'il abandonnera sur le tard pour se « renoiriser »^[2].

[2] Ainsi dans plusieurs versions d'une jeune fille devant la cheminée, dont celle présentée à la vente par Leclere, lot 88, le 31-03-2012.



— Marius Bartholot, *Provençale dans sa cuisine*, 1896. © Coll. Musée Regards de Provence

lumière de ce beau contre-jour qu'il faut rendre hommage, qui envahit de la clarté du jardin le petit monde de la cuisine et souligne de ses ombres la perspective des mallons. Tandis que des bleus nacrés de rose harmonisent murs, volet intérieur, fenêtre, pelage du chat, se dissocient en points roses sur fond bleu de la jupe piquée et aboutissent au contraste ente bras roses et tablier bleu, sur l'évier se posent, rouge et or, les couleurs de la Provence, qu'on retrouve dans celles du fichu. Tout le typique dans cette préparation de l'aïoli est réuni et la scène de genre réussie. Reste la lassitude du regard de la grand-mère, sa voussure et comme un appel à la complicité, à la commisération peut-être, qu'elle lance au chat que semble plutôt alerter l'appel du jardin.

Comme par hasard, quatre tableaux où travaillent les femmes dont un où l'homme vient en inspection des travaux finis et s'apprête à jouir de ce qui lui a été préparé. Décidément la cuisine provençale traditionnelle est le domaine féminin par excellence ! Et la solitude de ces humbles illustrée par un oiseau en cage ou un chat indifférent.

La quiétude du lieu est rendue par la nudité des murs, la sobriété des gris, la qualité d'attention que prête la jeune femme toute à sa tâche, la simplicité de la mise en page : la cuisinière en oblique et en bleu vermérien, éclairée de biais et, lui aussi en oblique, le rideau rouge qui atténue la lumière, les deux seules couleurs vives avec le blanc bleuté de la fenêtre qui donne sur les toits de la ville. Nous sommes dans un appartement modeste, le mobilier est discret : une fontaine dans l'angle, la cage de l'oiseau pour seule distraction — un oiseau qui guette le geste de l'éplucheuse placé exactement au centre de la composition —, et, comme elle éclairés, outre les légumes en attente, une salade et le strict nécessaire pour son travail — l'eau, le pot et le plat — tandis que, pour éclairer la zone dans l'ombre, luit la paille d'une chaise en contrepoint de la cruche noire qui saille sur fond clair. Un pur silence coule au long du corps de cette humble Arlésienne qui porte le bonnet traditionnel dit « de Mireille » et un simple fichu croisé sur la poitrine. Le spectateur finit par adopter son doux regard attentif pour la contempler en silence.

Retour à la campagne, sans doute un mas, avec **Edouard Crémieux** (Marseille 1856- Auschwitz 1944). Les œuvres de ce peintre, qui fut un temps à la tête de l'Association des Artistes Marseillais, souffrent parfois de raideur. On la retrouve ici dans les lignes tracées au cordeau des obliques de la perspective et des verticales de la cuisine mais elle est tempérée par les arrondis qui humanisent la scène, voire conçue pour mettre en valeur la courbe du haut de la hotte, l'ovale du tian qui repose dans la pile, la douceur crémeuse de la coiffe brodée, l'ovale central du geste qui enserre le mortier où la vieille pile l'ail et, au bout de cette diagonale qui descend depuis les bougeoirs et pots à herbes, la tête du chat qui la distrait de son activité. Mais c'est aussi à la



— Edouard Crémieux, *l'aïoli*, 1899. © Galerie Marina

QUEL AMOUR D'ENFANT !

Des lois rendant l'école obligatoire (Jules Ferry, 1881-1882) à la « révolution sociétale » de mai 1968, les représentations de l'enfance, la reconnaissance du statut des enfants et leur place dans la société changent profondément : Adèle, Adrienne, Jeannine, Sylvie, Charles, Guy, Jean et les autres sont autant de figures, de petits Marseillais, dont nous suivons l'évolution et la vie quotidienne à Marseille, dans une société en pleine mutation.

Organisée en sept sections (Naître, Nourrir, Soigner et protéger, Au travail, A l'école, Jouer, Lire), l'exposition présente plus de cent cinquante documents et objets issus des fonds des Archives municipales de Marseille, de prêteurs institutionnels (Musée d'histoire de Marseille / fonds du Vieux-Marseille, Mucem) ou privés (Association du Patrimoine médical de Marseille, Jacques Delenne, Georges et Isabelle Aillaud, Jean-Jacques et Geneviève Florange, Gilberte Massari, Michèle Moutte) pour un voyage panoramique à travers l'enfance du XIX^e et XX^e siècles.



Exposition aux Archives municipales

Jusqu'au 28 avril 2018 - 10, rue Clovis-Hugues 13003 Marseille - Entrée Libre



— Édouard Cornet (1861-1930),

Fernand Weill jouant avec sa fille Emilienne.

Fernand Weill, ami d'Édouard Cornet, se livre avec plaisir au traditionnel jeu du « à dada », dans une spontanéité peu commune pour l'époque, sans doute permise par sa complicité avec le photographe.

© Archives municipales de Marseille



Jeu « Jupiter Typo ».

Bois, métal, carton, caoutchouc (années 1940)

Les tampons sont un classique des jouets enfants. Plus accessible que la rotative jouet, le coffret « Jupiter Typo » permettait aux apprentis typographes de s'initier à la composition typographique, avec presque tous les outils des « grands » : composteur, caractères mobiles, pince et encreur. © coll. part.



— Boîte *Blédine* en métal.
© coll Aillaud



Anonyme, *Portrait d'une petite fille*, vers 1900-1914.

Cette petite fille, véritable petite fille modèle, pose avec un des emblèmes de l'enfance : le cerceau.

© Archives municipales de Marseille



Anonyme, *Portrait d'un petit garçon à vélo*, vers 1900-1914.

Comme le costume de marin, l'uniforme de petit soldat fait partie du vestiaire des petits garçons.

© Archives municipales de Marseille

AU FIL DE LA CULTURE

par Jeanne Baumberger, journaliste



MP 2018 : quel amour !

Un petit goût de revenez-y ? Eh oui ! En 2013, l'Année Capitale avait si bien réussi à Marseille et à sa région que les forces vives de la culture, du tourisme et de l'économie ont voulu de nouveau se rassembler autour d'un grand projet.

Soutenu par l'État et les collectivités territoriales, porté par l'association MP Culture et ses membres fondateurs (Mécènes du Sud, le Club Top 20, la Chambre de Commerce et d'Industrie, Aix-Marseille Université...), MP 2018 succède donc à MP 2013 pour célébrer un thème ô combien fédérateur : l'Amour. Sous toutes ses formes. Et sur tous les tons, le titre de la manifestation – *Quel amour* – pouvant, selon le bon vouloir de chacun, être suivi d'un point d'exclamation, d'un point d'interrogation ou de toutes sortes d'adjectifs...

Et le moins qu'on puisse dire, c'est que, de Marseille à Arles en passant par Aubagne, Cassis, Aix, Istres, Salon et Martigues, les opérateurs culturels, les théâtres, les festivals et les musées du territoire n'ont pas manqué d'inspiration ! Insolites cartes du Tendre, fougueux spectacles de passions, célébration des élans du cœur, fêtes populaires : ils ont concocté toutes sortes de propositions.

Retenons déjà que cette sympathique affaire débutera par une série de bals, y compris dans les écoles, entre le 14 (jour de la Saint-Valentin !) et le 16 février. Le « top départ » sera toutefois donné le samedi 17 février à 19 heures sonnantes, par le *Grand Baiser*, moment d'embrassade générale suivi, du Gymnase au Vieux-Port, de la *Chaîne des bisous*, sous les pétarades d'un feu d'artifice.

Pour en rester au chapitre des « poutous » (à votre moitié, à votre maman, à votre bébé, à votre chien, au monde entier...)

signalons aussi que, jusqu'au 18 février, les plus de 13 ans du territoire sont invités à participer au grand concours de photos *A vos amours*. Récompense pour les vainqueurs : leurs clichés seront exposés aux Rencontres d'Arles !

Après ce départ prometteur, toutes les disciplines – théâtre, opéra, danse, musique, arts plastiques, cirque – déclineront l'amour à qui mieux-mieux jusqu'à la soirée de clôture, qu'on nous promet inoubliable, le 1^{er} septembre.

Impossible d'inventorier ici toutes les initiatives étalées ainsi sur sept mois ! Hasardons-nous à en citer quand même quelques-unes, qui scanderont le premier trimestre 2018.

A la Criée, particulièrement investie dans cette opération, on recommandera le flamboyant *Roméo et Juliette* de Prokofiev chorégraphié par Angelin Preljocaj.

Le Gymnase, lui, n'a pas froid aux yeux : il programme une opérette grivoise, déconseillée aux moins de 18 ans, et au titre suggestif : *Opéraporno*.

Dans un tout autre genre, le Mucem a choisi de consacrer son exposition de printemps au roman-photo, quintessence de la littérature sentimentale, née en Italie en 1947. Nous y reviendrons sans doute dans le prochain numéro.

Quant aux Archives municipales, elles ont pris une longueur d'avance sur tout le monde puisqu'elles proposent déjà, depuis le 23 novembre, la délicieuse exposition *Quel amour d'enfant !* Les documents d'archives qui la composent, dont de nombreuses photos, permettent de retracer la vie quotidienne des petits Marseillais depuis 1881, année où Jules Ferry rendit l'école obligatoire – jusqu'à cette « révolution sociale » que fut Mai 68. Une exposition qui ne manque pas de susciter tendresse, nostalgie et émotion, mais qui permet aussi de mesurer à quel point le statut de l'enfant a changé en l'espace d'un siècle !



Pour tout savoir sur les manifestations MP 2018 :

mp2018.com

▪ Concours de photos *A vos amours* :

www.mp2018.wipplay.com

▪ Prokofiev *Roméo et Juliette*

Chorégraphie A. Preljocaj. La Criée du 14 au 18 février.

Pour les autres spectacles de la Criée en lien avec MP 2018 :

www.theatre-lacriee.com/programmation

▪ *Opéraporno*

Théâtre du Gymnase, du 20 au 24 février

▪ *Le Roman-Photo*

Exposition proposée par le MuCEM jusqu'au 23 avril 2018

▪ *Quel amour d'enfant !*

Exposition proposée par les Archives municipales, 10 rue Clovis Hugues (3^e) jusqu'au 28 avril. Entrée libre.

Visites commentées les mardis et samedis à 14h30.

Atelier de fabrication de figurines à partir de 6 ans les 10 février et 14 avril à 15h30.

Projection de 3 courts-métrages de Paul Carpita (*Graines au vent*, *Des lapins dans la tête*, *La Récréation*) le 17 mars à 15h30.

Pour ces activités : entrée libre mais réservation obligatoire au 04 91 55 33 75.

Un musée pour le savon de Marseille

Savez-vous que le premier savonnier marseillais dont l'Histoire ait gardé la trace grâce à une archive de 1370 s'appelait Crescas Davin ? Que la formule du savon de Marseille a été réglementée dès le XVII^e siècle, par Louis XIV ? Et qu'à l'apogée de cette industrie typiquement marseillaise, la ville comptait presque une centaine de savonneries ?

C'est ce que l'on apprendra, entre autres choses, en parcourant les salles du MuSaMA, le Musée du Savon de Marseille, qui doit ouvrir ses portes en mars 2018 au 1 rue Henri Fiocca, dans un bel immeuble haussmannien, à deux pas du jardin des Vestiges.

Il s'agit d'un musée privé, initié par Jean-Baptiste Jaussaud, président du Conservatoire National du Savon de Marseille, dans le but de glorifier un produit d'excellence, connu dans le monde entier, mais souvent dénaturé par les contrefaçons.

Il faut en effet savoir que, pour le législateur, le terme « *savon de Marseille* » désigne un procédé de fabrication et non une appellation d'origine contrôlée. D'où une abondance

de produits locaux aussi bien qu'étrangers, étiquetés « savon de Marseille », mais très éloignés de la vraie tradition.

Le MuSaMa sera donc « le » lieu qui célébrera l'authentique savon de Marseille et qui initiera les autochtones aussi bien que les touristes à ses 1000 ans d'histoire.

Sa conception a en été confiée à Roland Carta qui, pour être architecte, n'en est pas moins un passionné de l'histoire du savon. La scénographie a, quant à elle, bénéficié des conseils éclairés de Patrick Boulanger, conservateur des collections de la Chambre de commerce, membre de l'Académie de Marseille, et grand spécialiste du sujet. Elle est conçue comme un itinéraire interactif, incitant le visiteur à se glisser dans la peau d'un maître-savonnier.

Date prévue de l'ouverture du MuSaMa au public ? Le lundi 12 mars 2018.

MuSaMa, 1 rue Henri Fiocca (1^{er})

La science prend ses quartiers au Gymnase

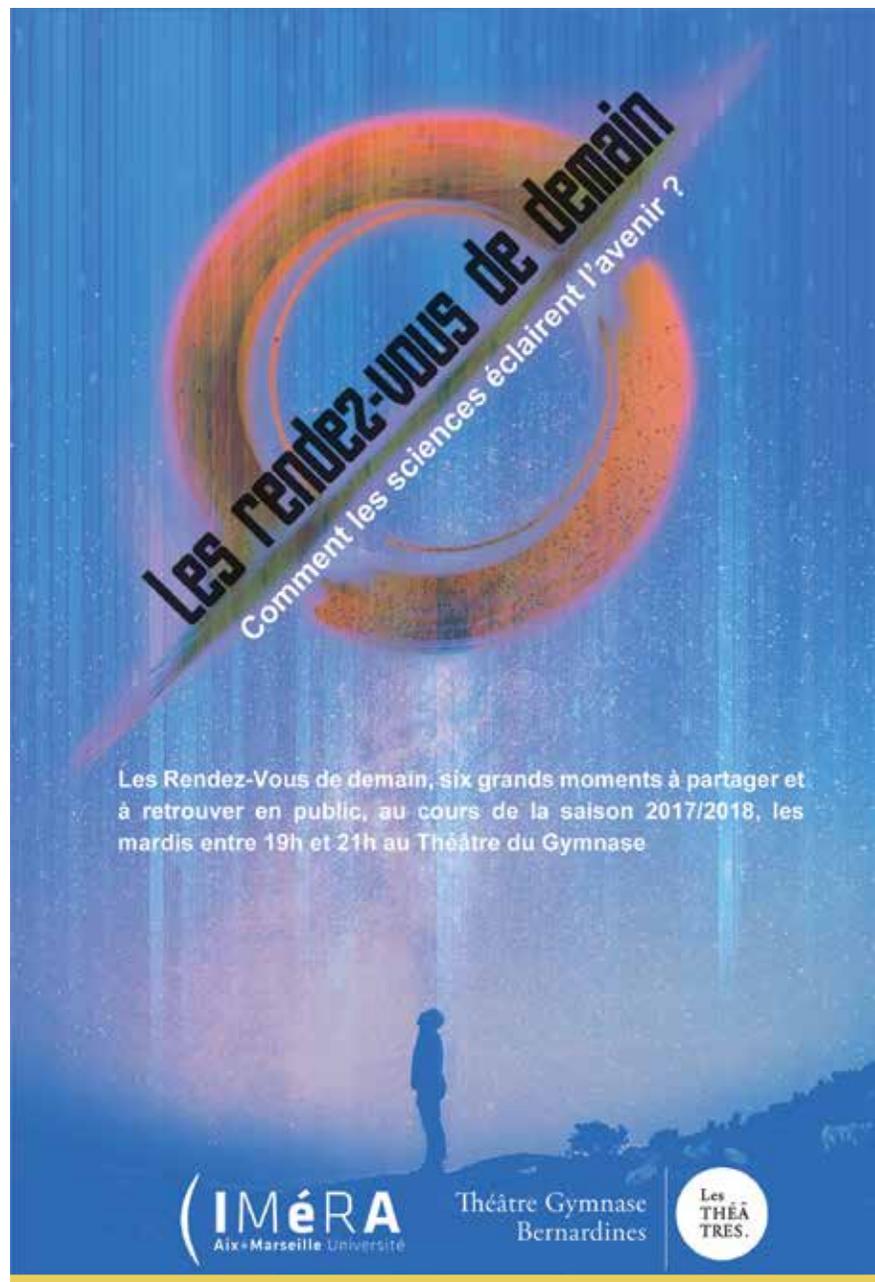
La ville de Marseille est un pôle d'excellence, mondialement reconnu, en matière de recherche médicale et scientifique.

La place accordée à la culture scientifique ne reflète qu'imparfaitement ce niveau d'excellence.

Avec *Les rendez-vous de demain*, il convient donc de saluer la naissance d'une belle entreprise de vulgarisation. Un mot à prendre ici dans son acception la plus noble : la volonté de porter à la connaissance de tous les grands enjeux sociétaux qui découlent des avancées scientifiques.

Trois hommes sont à l'origine de ces *Rendez-vous de demain* : Thierry Fabre, à qui l'on doit déjà les Rencontres d'Averroès, Dominique Maraninchi, cancérologue bien connu, aujourd'hui président de l'Institut Méditerranéen de Recherches Avancées (IMéRA) de l'Université d'Aix-Marseille et Dominique Bluzet, directeur du Gymnase.

Les deux premiers sont allés voir le troisième pour lui proposer d'accueillir chaque mois, dans son théâtre, une rencontre entre public et chercheurs. Idée qu'il a acceptée avec enthousiasme. S'est rajouté, comme il se doit, un quatrième mousquetaire, et non des moindres : le journaliste Stéphane Paoli, lui aussi passionné par une aventure qui pourrait se résumer à la ques-



tion : quelle part peuvent prendre les sciences dans une nouvelle intelligence du monde ?

L'astrophysicien Jean-Pierre Luminet et l'historien des idées Levent Yilmaz ont animé la première rencontre, *Ordre et désordre du temps*, en octobre ; un autre astrophysicien Michel Cassé et le généticien Nicolas Lévy leur ont succédé en novembre sur le thème *le génome et l'humain* avant de céder la place à l'épidémiologiste Carla Makhoul et au cancérologue Dominique Maraninchi pour évoquer la santé du futur.

Trois nouveaux rendez-vous sont prévus au premier trimestre 2018, toujours au Gymnase, sur la question des énergies, des styles de vie et des relations internationales de demain. Des problématiques posées, cette fois, à partir de l'espace méditerranéen. Neurones en ébullition garantis !

Les Rendez-vous de demain

Animés par Stéphane Paoli, les mardis 13 février, 13 mars et 24 avril 2018, à 19h, au Théâtre du Gymnase. Entrée libre. Rens : 04 91 24 35 24.

HOMMAGE AU CARDINAL BERNARD PANAFIEU

Par Renée Dray-Bensouan,
de l'Académie de Marseille

Le cardinal Bernard Panafieu, archevêque émérite du diocèse de Marseille, né le 26 janvier 1931 à Châtelleraut dans la Vienne, s'est éteint ce 12 novembre à l'âge de 86 ans.

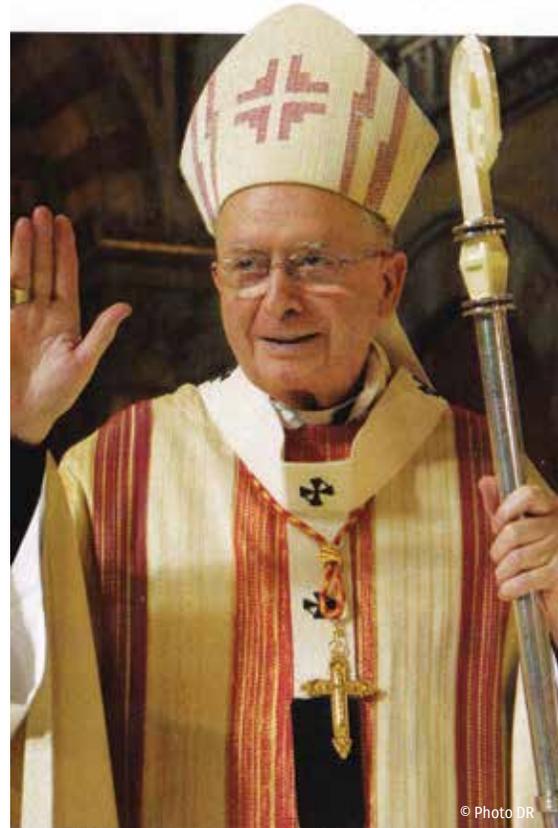
Le vendredi 17 novembre, une foule très nombreuse lui a rendu hommage à la cathédrale de la Major où il repose désormais dans la crypte.

Ordonné prêtre à vingt-cinq ans à Paris pour le diocèse d'Albi, après un premier ministère comme vicaire à Saint-Sauveur-de-Mazamet, il va se consacrer au monde des jeunes, tout d'abord comme aumônier du lycée La Pérouse à Albi, puis de la paroisse universitaire, avant d'être responsable de l'aumônerie de l'enseignement public. De 1986 à 1992, il est président de la commission épiscopale du monde scolaire et universitaire. Son souci de l'éducation ne le quittera jamais. La liste de ses ouvrages le confirme, notamment *Parle, Seigneur, ton serviteur écoute*, destiné à la catéchèse d'enfants de CM2 ou *Ecoute, mon fils, incline l'oreille de ton cœur à destination des moines et des moniales*.

Ce fut un « *théologien de terrain* », qui, lorsqu'il fut élevé en 1978 au rang d'archevêque d'Aix-en-Provence et d'Arles, ouvrit avec succès un nouveau séminaire diocésain pour une « *Eglise ni frileuse ni fiévreuse ayant le goût de la rencontre et le goût du risque pour l'Évangile* ».

Archevêque métropolitain de Marseille de 1995 à 2006, cardinal du titre de Saint-Grégoire Barbarigo à Tre Fontane en 2003, Mgr Panafieu a toujours revendiqué sa fibre sociale, lui qui n'hésitait pas à circuler dans les quartiers Nord ou à prendre fait et cause pour des hommes et des femmes clandestins.

Ce fut un homme de dialogue tant par son œuvre œcuménique qu'intra-religieuse, commentant le texte de repentance des évêques de France « *Solidaires de notre passé, nous tenons à manifester*



© Photo DR

notre repentance... » ou choisissant, en 1996, la fête de l'Aïd-el-kébir pour inaugurer ses fonctions de président du comité épiscopal chargé des relations avec les musulmans au sein de la conférence des évêques de France. Comme il aimait à le dire, pour lui l'œcuménisme n'est pas simple « *matière à option* ». Les occasions sont alors nombreuses de le pratiquer, notamment dans les rencontres du groupe interconfessionnel avec les Orthodoxes, les Anglicans, les Réformés, les Luthériens, les Arméniens. Des événements majeurs ont jalonné ce chemin : semaine de l'Unité, visite du Patriarche de Constantinople Bartholoméos 1^{er}, célébration luthéro-catholique à Saint-Victor... L'homélie qu'il prononça devant un auditoire extrêmement nombreux et œcuménique pour célébrer le Grand Jubilé de l'an 2000 marque encore les consciences.

L'Académie de Marseille le reçut le 23 novembre 1996, dans la chapelle de la Vieille Charité en présence de la veuve de son prédécesseur Pierre Blum, l'année même où il fut élevé au grade d'officier de la Légion d'Honneur. Il fut souvent surnommé « *le sage de Marseille* ».

HOMMAGE AU PROFESSEUR YVES BAILLE (1937 – 2017)

Par le Professeur Jean-Louis Blanc,
Président de l'Association des Amis
du Patrimoine Médical de Marseille



Né le 7 février 1937 à Sisteron, Yves Baille est décédé au mois d'octobre 2017. Après des études secondaires à Marseille, il a choisi d'y étudier la médecine. Il franchit brillamment les différentes étapes de la carrière hospitalo-universitaire, interne puis assistant des hôpitaux, il devient l'élève du Professeur Edmond Henry et se consacre à la chirurgie cardiaque. Excellent praticien, estimé de ses malades et de ses pairs, c'était également un enseignant passionné et passionnant. Il sera à ce titre fait commandeur des palmes académiques.

Professeur des universités et chirurgien des hôpitaux en 1970, il est nommé en 1984 chef de service de chirurgie cardiaque à l'hôpital Sainte-Marguerite. Membre de nombreuses sociétés savantes françaises et internationales, il est l'auteur de plus de 300 publications de chirurgie cardiaque. A l'occasion de voyages d'études à l'étranger, il s'est particulièrement intéressé aux troubles de la coagulation dans les transplantations d'organes.

En 1996, la réorganisation hospitalière le conduit à changer d'orientation. Il démissionne de sa chefferie de service pour se consacrer à son autre pôle d'intérêt, l'histoire de la médecine, qu'il enseigne déjà à la faculté de médecine de Marseille et, tout particulièrement, à la conservation du patrimoine médical de notre ville. Il crée alors l'Association des Amis du Patrimoine Médical de Marseille.

En 1998, il est nommé directeur du Conservatoire du Patrimoine Médical, centre de responsabilité rattaché à la Direction Générale de l'Assistance Publique – Hôpitaux de Marseille. Il va s'épanouir dans cette nouvelle activité. Il est à l'origine de l'organisation d'un cycle annuel de conférences de l'histoire de la médecine, dont il fut l'un des conférenciers les plus éminents. Il a créé une banque de données biographiques et bibliographiques remarquable sur le thème de la santé à Marseille. Enfin, il était l'un des animateurs et rédacteurs les plus actifs des publications de l'association.

Pendant ces vingt années à l'association, il a organisé plusieurs expositions dont la plus marquante fut, en 1999, l'exposition sur 26 siècles de médecine à Marseille à la Maison de l'Artisanat et des Métiers d'Art.



PROCHAIN NUMÉRO

DERRIÈRE LA BOURSE, AU CŒUR HISTORIQUE DE MARSEILLE

n°258

N°257

REVUE TRIMESTRIELLE

ISBN 0995 8703

Directeur de la Publication
Patrice VANELLE

Directeur de la Revue
et Responsable de la Rédaction
Pierre ÉCHINARD

Direction Artistique
Emmanuel LAUGIER

Conseiller iconographie
Michel SCHEFER

Direction Administrative et Financière
Jean-François CAUQUIL

Secrétariat
Nathalie SIMON
Muriel SERRA

Mise en pages
Léonardo Communication

Impression
Azur Offset
171b, chemin de la Madrague-Ville
13002 Marseille

COMITÉ DE DIRECTION
Patrice VANELLE
Président

Jean-Robert CAIN
Vice-Président

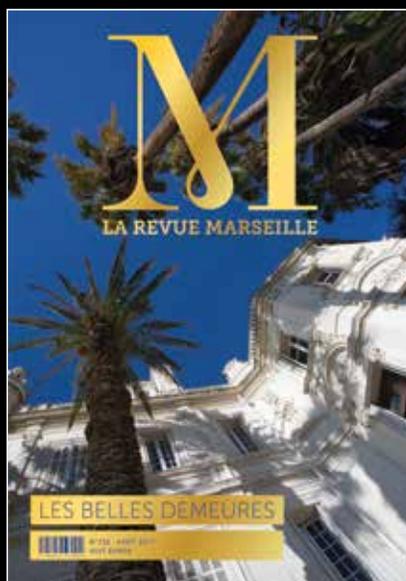
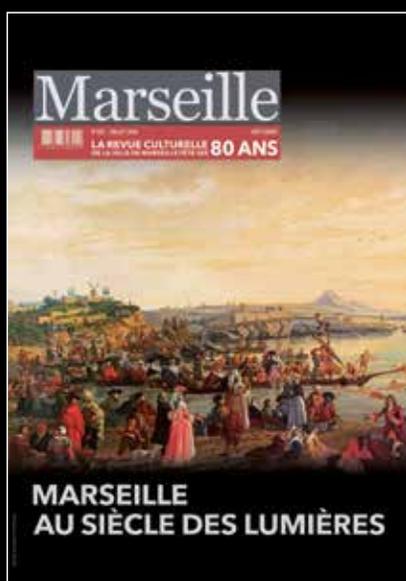
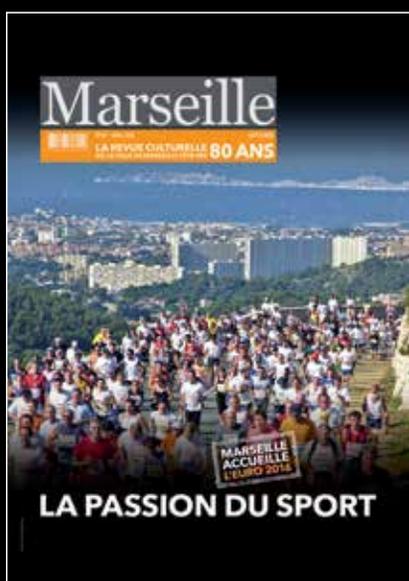
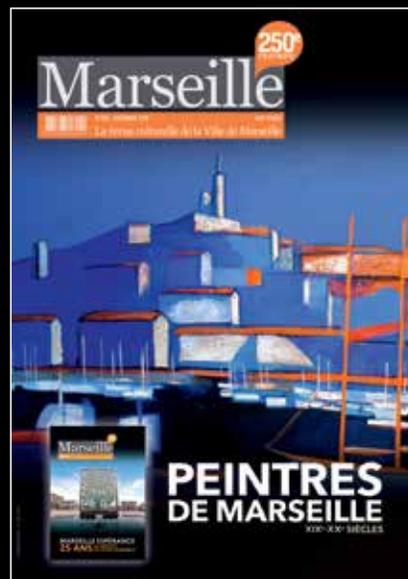
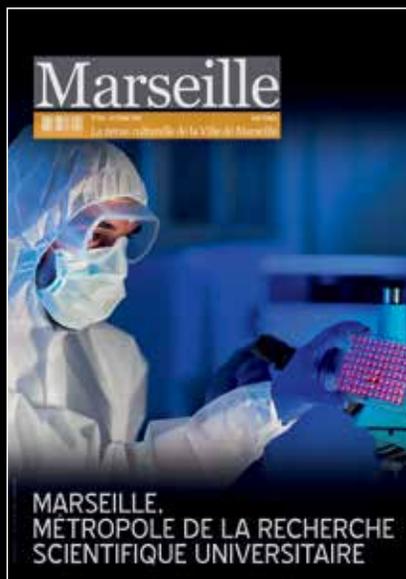
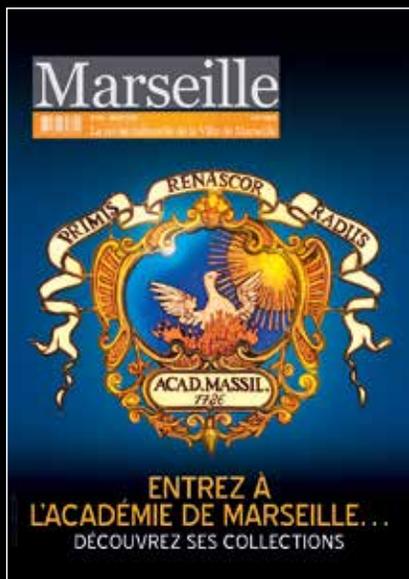
Daniel ARMOGATHE
Jeanne BAUMBERGER
Jacques BONNADIER
Patrick BOULANGER
Jean-Noël BRET
Christian BRUNNER
Sylvie CLAIR
Danièle GIRAUDY
Jacqueline MAGNE
Georges REYNAUD
Madeleine VILLARD
Jean-Louis VISSIÈRE

MAIRIE DE MARSEILLE
Direction Générale Adjointe de l'Attractivité
et de la Promotion de Marseille
Maison Diamantée
2 rue de la Prison
13002 Marseille
Téléphone : 04 91 14 64 16
Courriel :
revuemarseille@marseille.fr
www.marseille.fr

Abonnement par courrier
4 numéros : 26 euros
8 numéros : 48 euros
à l'ordre du «Trésor public».

Retrouvez la revue *Marseille*
et abonnez-vous en ligne sur
Marseille.fr
Culture
Accès rapides - Revue Marseille

Toute reproduction des textes et des illustrations
est interdite sans autorisation préalable de
la revue et de l'auteur. La revue *Marseille* n'est
pas responsable des textes, dessins, photos
et illustrations qui sont envoyés sous la seule
responsabilité de leurs auteurs.



UN RENDEZ-VOUS

MP2018

Quel Amour!

EXPOSITION

23 NOV 2017
28 AVR 2018

QUEL AMOUR D'ENFANT!

ARCHIVES DE MARSEILLE
ENTRÉE LIBRE

ARCHIVES.MARSEILLE.FR

Nous sommes  marseille



(Aix*Marseille
université



espace musical
HYPERION



VILLE DE
MARSEILLE
www.marseille.fr