





EDITO

"Mon père, Elie Memmi m'a transmis un précieux héritage : la préparation de la boutargue. En s'installant dans la région parisienne au début des années 70, il a choisi de faire découvrir ce trésor de la mer très apprécié dans les pays méditerranéens mais peu connu en France.

Tout jeune, j'ai appris aux côtés de mon père à transformer ces œufs de mullet salés pressés, séchés en « boutargue » ou « poutargue ». Il m'a enseigné toutes les ficelles du métier pour fabriquer ce produit d'exception qui, exige et mérite, ô combien, un traitement attentif, de la pêche jusqu'à la commercialisation.

Depuis la création de l'entreprise familiale, les principes inculqués par mon père sont restés inchangés. Nous sélectionnons rigoureusement les poches d'œufs et suivons de près leur traitement entièrement naturel. Chez les Memmi, tout est fait à la main. Aucune machine ne remplacera la main de l'homme. Aucun additif, aucun conservateur ne sont ajoutés au produit afin de conserver sa pureté et sa simplicité. C'est ce savoir-faire que m'a enseigné mon père et que je transmets aujourd'hui à mes enfants.

En plus d'être un merveilleux produit, la boutargue fait appel à notre mémoire et à notre culture. C'est aussi et surtout une histoire, une communion entre les peuples et les religions qui abolit les frontières. Il faut prendre le temps de découvrir son goût unique, ses saveurs aussi subtiles que puissantes qui explosent en bouche et réservent plein de surprises."

Gérard Memmi

SOMMAIRE

La Boutargue Memmi, une tradition familiale	5
L'art de la boutargue chez MEMMI.....	7
Boutargue ou poutargue ?	8

LES COLLECTIONS MEMMI

 Boutargue Classique	9
 Boutargue Yellow	9
 La boutargue sans cire sous vide ...	10
 La boutargue de thon	11
 La boutargue rapée.....	11

LA CARTE PRESTIGE

 La Classique Prestige ...	14
 La Yellow Prestige	15
 Le coeur de boutargue ...	16
 La boutargue râpée	17

La boutargue MEMMI côté pratique	18
Les qualités nutritionnelles	19
La boutargue MEMMI en recettes	20
La gamme générale en photo	23
Renseignements pratiques	24

Boutargue
Memmi



LA BOUTARGUE MEMMI

Une tradition familiale...

La maison Memmi a été créée par Elie Memmi dans les années 70 au cœur du quartier Mouffettard à Paris. Ce champion de water-polo à Tunis et grand amateur de boutargue décide alors de faire découvrir aux Français cette spécialité méditerranéenne ancestrale.

En pionnier passionné, il investit toutes ses économies dans une petite structure pour importer et transformer les œufs de mulot en boutargue. La tradition familiale s'est poursuivie avec son fils Gérard qui a pris les rênes de l'entreprise en 1994. La maison Memmi s'est installée dans la proche banlieue sud de Paris, à Ivry-sur-Seine. Puis elle s'est agrandie, se mettant aux normes européennes et devenant ainsi la première entreprise du secteur à respecter les dernières normes en vigueur HACCP et à exporter le produit.

Tout aussi passionnés que leur père, les trois enfants de Gérard sont aujourd'hui, toujours partants pour prêter main-forte à l'atelier ou sur les salons : l'aventure familiale continue.

Efficacité, réactivité à chaque étape sont les mots d'ordre chez Memmi. L'équipe, compétente et exigeante, est fidèle à la transmission du geste et du savoir, tout ce qui fait l'esprit « maison » et le style Memmi.

Photos :

- ◀ Elie Memmi (debout à gauche) avec ses coéquipiers de water-polo du club La Méduse à Tunis en 1938.
- ▲ Elie, le petit dernier de la famille Memmi.
- ▼ Elie Memmi dans son bureau, rue de l'Arbalète dans les années 70



Boutargue
Memmi



L' Art de la Boutargue chez MEMMI

La boutargue ou poutargue Memmi est un produit artisanal 100% naturel. C'est une poche d'œufs de mulot salée, pressée, séchée.

La pêche aux mulets

Les œufs de mulets sauvages (Mugil Cephalus) proviennent principalement de Mauritanie, du Brésil ou du golfe du Mexique. Des petits bateaux de pêche lancent leurs filets au large des côtes, au moment où les mulets vont frayer en mer. Il s'agit d'une pêche saisonnière écologiquement responsable en parfaite adéquation avec les ressources naturelles.

La poche d'œufs est prélevée sur le poisson avec délicatesse pour ne pas détériorer la fine membrane qui protège son précieux contenu.

Les poches appelées « rogues » sont triées, calibrées, nettoyées et immédiatement surgelées.

Le savoir faire MEMMI

Les rogues arrivent ainsi à l'état brut chez Memmi.

Dès lors, le savoir-faire « maison » intervient tant pour le salage au sel de mer non traité que pour le desalage à l'eau froide, auxquels succèdent le délicat pressage et le séchage.

Les secrets bien gardés ajoutent, bien sûr, un sacré plus à chaque étape de la fabrication, sans oublier le talent propre à l'artisan.

Après un nouveau tri et un calibrage très précis, la boutargue est conditionnée sous vide ou enveloppée dans la cire selon les méthodes ancestrales.

Chaque étape demande de l'expérience, de la patience, de l'attention, de la rigueur et un savoir-faire unique pour ce produit d'exception qui exige de se rendre plusieurs fois par an sur les lieux de pêche pour sélectionner et calibrer des poches d'œufs.

◀ Photo : pêche en petite chaloupe à Saint Louis du Sénégal.

LES REFERENCES, LES RECOMPENSES

Ce n'est pas un hasard si la boutargue Memmi fait l'unanimité pour ses qualités gustatives, appréciées par les amateurs exigeants. Elle inspire les plus grands chefs cuisiniers (Paul Minchelli, Alain Ducasse, William Ledevil...) qui la subliment dans des recettes très raffinées.

Elle a ses fidèles aux quatre coins du monde, dans les Emirats, aux Etats Unis, en Fédération de Russie, en Israël, en Italie, au Japon et bien sûr en France.

Encensée par la presse professionnelle et dans les médias grand public, l'entreprise a reçu de nombreux prix prestigieux.



Sélectionnée au répertoire des Innovations au Sial 1996.



Coq d'or depuis 2001 décerné par le Guide des Gourmands.

Prix de la dynamique artisanale en 2001.



Prix Stars et Métiers du Val de Marne en 2009.



Best Of du Salon Gourmet Food and Vine en 2013.



La Chartre Qualité performance de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat en 2015.

Boutargue
Memmi

Boutargue ou Poutargue ?

Un nom d'origine arabe ou provençal ?

Certains disent boutargue, d'autres « poutargue » pour désigner ce mets précieux, si goûteux, aux touches iodées si spécifiques et qui a incontestablement l'accent du Sud. Au fil des différentes éditions du Larousse gastronomique, la dénomination change mais la définition reste la même. Il s'agit toujours d'une poche d'œufs de mulot salés, pressés, séchés.

Pour les lexicographes le mot poutargue ou boutargue est emprunté au provençal « boutargo » venant de l'espagnol « botagra », dérivé de l'arabe « bitârikha ». On dit, « bottarga » en Sicile et en Sardaigne.

Si l'on respecte l'origine du mot, on doit donc dire « boutargue » puisqu'il n'y a pas de lettre « p » en arabe.

Une histoire à tiroirs

Plusieurs pays se disputent l'origine de ce produit. Les historiens s'accordent pour faire du bassin méditerranéen, toutes rives confondues, le lieu de naissance et de consommation de ce mets raffiné. Appréciée depuis des siècles en Espagne, en Italie, en Israël, en Egypte, au Liban, la boutargue était même utilisée jadis en Grèce pour la fabrication de l'authentique tarama.

On peut penser qu'en France elle fut importée en Provence vers 600 avant notre ère par des marins grecs venus de Phocée lorsqu'ils fondèrent Marseille. A quelques kilomètres de là, dans le joli port de Martigues, c'est une spécialité incontournable de plus en plus rare. Très réglementée, la pêche au mulot au large de l'étang de Berre est devenue confidentielle.

Plusieurs ouvrages font référence à la consommation de boutargue en Provence au fil des siècles. Rabelais en fait une friandise dévorée par Pantagruel dans le Quart Livre et la cite parmi les salaisons préférées de Grandgousier dans Gargantua. Une publication sur les pêcheurs côtiers parue à la fin du XIX^{ème} siècle raconte comment les habitants de Martigues accompagnaient dès 8 h du matin leur café au lait de belles tartines de boutargue.



LA COLLECTION MEMMI

Chaque boutargue est unique et se différencie d'une autre par son allure, son poids, sa couleur et même sa saveur. Pourtant la composition reste identique, il s'agit toujours d'œufs de mulot salés, pressés, séchés présentés sous vide ou recouverts de cire. On peut s'émerveiller devant ce véritable défilé de modèles sur mesure qui constituent la gamme Memmi.

A la première dégustation son goût subtilement iodé peut surprendre et reste incomparable à aucun autre produit de la mer. On s'habitue vite à cette saveur authentique et on peut même devenir vite accro.

LA CLASSIQUE

le fleuron de la collection, enrobé de cire de paraffine et de cire d'abeille, est commercialisée selon son calibre au kilo.



LA YELLOW

Recouverte de pure cire d'abeille à la « façon grecque » elle acquiert une agréable saveur de miel qui la rend plus ronde en bouche.



Boutargue
Memmi

LA SANS CIRE SOUS VIDE

Celle-ci est une évidente qui ne cache rien, ni sa forme, ni sa couleur. On peut presque distinguer à travers son emballage transparent et à l'œil nu les millions d'œufs microscopiques. Elle reste la préférée des Japonais et des Italiens. Ses différents calibres: 50 g à 250 g mais rarement plus. Elle exige une dégustation dans la semaine qui suit son ouverture.



LES PLUS



LA BOUTARGUE DE THON

D'un poids variable est préparée à partir d'œufs de thon. Très connue et très consommée en Italie notamment au Sud de la Sardaigne et en Sicile, elle se distingue par son goût plus salé et se déguste arrosée d'huile d'olive et de citron.



LA BOUTARGUE RAPEE

Présentée en sachet sous vide de 100 g se marie bien à la crème fraîche. Elle peut s'utiliser pour toutes les préparations de fond de sauce ou en accompagnement des poissons, du riz ou des pâtes. Elle est également idéale pour les pizzas, les œufs brouillés ou encore sur des toasts beurrés.





LA CARTE PRESTIGE

Elle compte quatre sortes de boutargues présentées en étuis élégants dans l'idée du « concept » cadeau. Spécialement adaptée à la vente en libre-service, elle a l'avantage d'être commercialisée en unité de vente, c'est à dire en poids fixe.

Boutargue
Memmi

LA CLASSIQUE PRESTIGE



Ce conditionnement prestigieux adapté à la vente en libre-service répond aux demandes d'une clientèle exigeante et son poids (100g) est fixe. C'est le cadeau idéal et raffiné qui complètera l'amateur éclairé.



LA YELLOW PRESTIGE



Fin du fin, avec un poids fixe de 100 grammes, elle est recouverte de pure cire d'abeille, selon la recette traditionnelle grecque. Sa délicate saveur de miel plaît aux fins connaisseurs.



Boutargue
Memmi

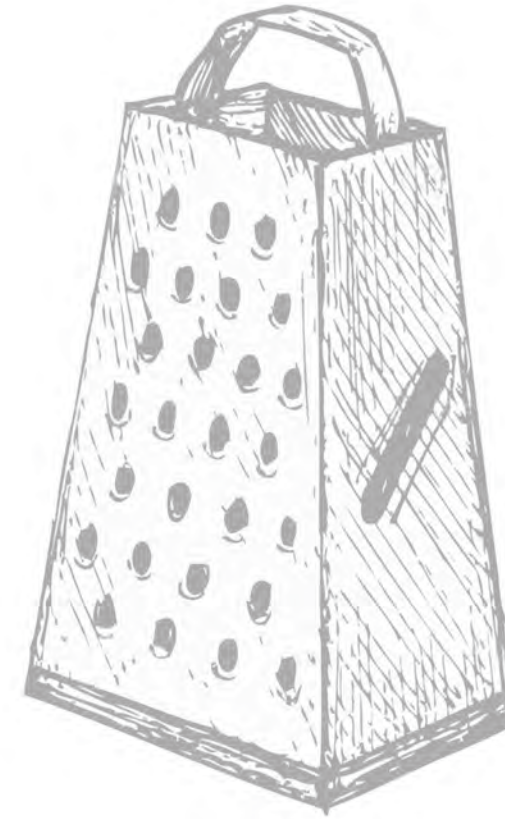
COEUR DE BOUTARGUE

Des tranches régulières de boutargue ont été prédécoupées dans le meilleur du produit. Cette présentation sous vide de 40 g met en valeur la couleur et laisse apparaître les millions d'œufs microscopiques. Ce « prêt à déguster » permet aux néophytes de découvrir cette spécialité.



LA BOUTARGUE RÂPÉE

Prête à l'emploi avec son poids fixe de 50 g, elle se saupoudre sur les linguine, les spaghettis ou d'autres pâtes. C'est un plus à posséder en réserve dans son réfrigérateur pour parfumer ou relever de multiples préparations culinaires ou donner du style à une salade, un plat de poisson, du riz ou même certains légumes.



Boutargue
Memmi

La boutargue côté pratique

Chaque boutargue est unique par sa forme, sa couleur, sa saveur puisque chaque poisson est différent. Ce produit 100% naturel, sans conservateur ni colorant ne peut en aucun cas être standardisé.

Il existe néanmoins des critères de rigueur que l'on retrouve dans chaque boutargue Memmi. Les secrets de fabrication et le choix de la matière première font l'essentiel d'un excellent produit. Sa forme oblongue aplatie est la plus régulière possible. Sa couleur qui varie de l'orangé clair au plus foncé n'a aucune influence sur son goût et sa qualité de même que les quelques nervures apparentes.

Comment la consommer ?

Comme un grand vin, la boutargue se sert et se déguste chambrée. Si elle séjourne au réfrigérateur, il est indispensable de la sortir au moins une heure à l'avance pour la mettre à température ambiante afin de profiter de sa texture moelleuse et de sa saveur iodée si subtile.

Qu'elle soit sous vide ou enrobée de cire elle se coupe au couteau à lame lisse bien aiguisée pour ne pas exploser ni écraser les œufs si délicats et pour obtenir de fines tranches. Il ne reste plus qu'à ôter la cire et sa membrane naturelle avant de la savourer.

Comment la conserver ?

La boutargue a une durée de vie de six mois. Elle peut se conserver au frais ou alors à température ambiante. Sous vide, il est préférable de la conserver au frais et elle est à déguster dans la semaine après ouverture. Une fois découpée, il est important de protéger l'entame à l'aide d'un film alimentaire ou un papier aluminium.



Quand et comment la servir ?

La boutargue est idéale à l'apéritif. Elle se sert nature coupée en fines tranches. Elle peut aussi s'accompagner de blinis, de crackers, de pain toasté, de baguette fraîche. Souvent considérée comme un mets de luxe, elle se déguste à l'occasion des fêtes familiales et des fêtes religieuses.

Grâce à son goût unique iodé, qu'elle soit râpée ou émincée en fins copeaux, elle relève une brouillade d'œufs, des pâtes, du riz, des pommes de terre, des légumineuses, des légumes verts ou des salades.

Ses meilleurs accompagnateurs sont les vins blancs ou des rosés légers, les champagnes, les crémants, le Vouvray, le pastis, l'alcool de figue, la vodka glacée et même certaines bières. Il faut exclure les vins rouges.

LES QUALITES NUTRITIONNELLES DE LA BOUTARGUE

Valeur énergétique pour 100 g :
1692 kJ soit 406 kcal
Matières grasses 27,06 g
Dont acides gras saturés 6,45 g
Dont acides gras mono-insaturés 7,74 g
Dont acides gras poly-insaturés 12,12 g
Glucides 2,18 (dont sucres 0,8 g)
Fibres alimentaires 1,10 g, Protéines 39,08 g
Sodium 1,72 g (soit 4,38 g de sel)
Vitamine A 843 mg, Vitamine C 31,5 mg
Omega 3 11,15 g, Omega 0,91 g
Cholestérol 0,75 g

LA BOUTARGUE MEMMI EN RECETTES

LINGUINE A LA BOUTARGUE de Paul Minchelli restaurant 21 à Paris

Pour : 4 personnes
Préparation: 10 mn
Cuisson: 15 à 20 mn

300 g de linguine
4 c. à soupe de boutargue râpée
180g de boutargue
4 l de bouillon de volaille
1 bocal de tomates séchées à l'huile
(120 à 130 g)
1 c. à café de miel d' accacia
4 gousses d'ail
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de fleur d'ail
ou de ciboulette hachée
2 c. à soupe de basilic haché
½ c. à café de piment d'Espelette
1 pointe de graines de vanille
1 citron confit au sel.



Egoutter les tomates séchées. Les mixer avec le miel, 2 gousses d'ail, le piment d'Espelette, la vanille, 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive pour obtenir une consistance crémeuse.
Porter à ébullition le bouillon de volaille. Plonger les pâtes. Les cuire à gros bouillons selon le temps indiqué sur l'emballage.
Faire suer 1 à 2 mn, les 2 dernières gousses d'ail émincées avec 1 c. à soupe d'huile d'olive dans un wok. Verser la crème de tomate avec le citron confit haché. Cuire 2 à 3 mn.
Egoutter les pâtes en conservant un peu de bouillon de cuisson. Les verser sur la sauce. Faire revenir à feu doux. Ajouter la boutargue râpée, un peu de jus de cuisson. Mélanger le tout. Ajouter la fleur d'ail, le basilic, de l'huile d'olive. Remuer à nouveau.
Répartir dans 4 assiettes creuses. Parsemer de fins copeaux de boutargue. Servir aussitôt.

MOJETTES A LA BOUTARGUE de Paul Minchelli, restaurant 21 à Paris

Pour : 4 personnes
Préparation: 15 mn
Cuisson: 2 h environ
Trempage: 8 à 10 h

300 g de mojettes sèches
1 boutargue de 180 g
2 c. à soupe de boutargue râpée
3 oignons blancs frais
100 g de haricots verts
3 carottes
2 branches de céleri
½ poireau
1 gousse d'ail
1 ½ l de bouillon de volaille
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive
½ gousse de vanille
2 c. à soupe de ciboulette hachée ou de fleur d'ail
200 g de gras de canard ou autre gras
2 c. à café de bicarbonate de soude
Piment d'Espelette, sel.



Tremper les mojettes 8 à 10 h dans de l'eau tiède (2 à 3 doigts au-dessus du niveau) avec le bicarbonate de soude. Le lendemain, les rincer à l'eau froide. Les couvrir d'eau froide dans une casserole. (ne pas saler l'eau). Porter à ébullition. Cuire 20 mn à gros bouillons en écumant si nécessaire. Les égoutter. Les rincer à l'eau froide.
Faire suer 2 à 3 mn, 2 oignons hachés avec le gras de canard, 1 carotte, 1 branche de céleri émincées. Ajouter les mojettes. Couvrir avec 1,25 l de bouillon de volaille froid. Cuire à frémisses 1h 30 environ.
Saler et assaisonner avec le piment d'Espelette selon goût.
Couper en julienne 2 carottes, 1 oignon, 1 branche de céleri, les haricots verts, le poireau. Hacher le vert des oignons. Cuire les légumes dans le reste de bouillon de volaille avec la gousse d'ail écrasée, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 1/2 c. à café de piment d'Espelette, 1 pointe de graines de vanille.
Mélanger les légumes confits avec les mojettes égouttées. Incorporer la boutargue râpée, la ciboulette hachée, 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive. Mêler intimement le tout. Répartir les mojettes dans 4 assiettes creuses.
Couvrir de boutargue en copeaux pour former un dôme.

Boutargue
Memmi

OEUFS BROUILLES A LA BOUTARGUE de Paul Minchelli

Pour : 4 personnes
Préparation: 10 mn
Cuisson: 6 à 8 mn

12 œufs extra frais
40 g de beurre doux
1 boutargue de 180 g
2 c. à soupe de boutargue râpée
2 c. à soupe de crème fraîche
Sel, poivre.



Casser les œufs. Les filtrer pour éliminer les germes. Les battre légèrement. Faire fondre le beurre dans un wok. Verser les œufs. Les fouetter doucement puis vivement en ajoutant la crème fraîche afin d'obtenir la consistance d'une crème légère. Saler, poivrer. Incorporer la boutargue râpée. Répartir la brouillade dans 4 assiettes creuses. Parsemer largement de copeaux de boutargue. Servir aussitôt.

ASPERGES VERTES AUX AGRUMES ET COPEAUX DE BOUTARGUE recette d'Ella Afialo

Pour : 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn
1 botte d'asperges vertes
2 citrons jaunes non traités
1 orange
1 citron vert
½ pamplemousse
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
1 c. à café de miel
100 g de copeaux de boutargue
Sel, poivre.

Laver les citrons jaunes. Les sécher. Les envelopper dans du papier aluminium. Les cuire 25 mn au four à 200° C. Ôter le papier aluminium. Gratter le cœur des citrons. Mixer la pulpe. La passer au chinois. Réserver au frais. Presser le jus des autres agrumes. Incorporer l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, le miel. Saler, poivrer. Fouetter pour obtenir une émulsion bien liée. Eplucher les asperges. Les cuire 3 mn dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Les refroidir dans une grande quantité d'eau glacée pour stopper la cuisson et conserver leur couleur verte. Disposer les asperges sur un plat. Parsemer 4 c. à café de pâte de citron jaune. Assaisonner avec 2 c. à soupe de vinaigrette. Répartir les copeaux de boutargue. Servir.



Texte : Josseline Rigot
Photos : Françoise Nicole
François Simon
Graphisme : Simon Fravega

Un grand merci à Paul Minchelli
ainsi qu'à toute l'équipe de fabrication



MEMMI

30 rue Pasteur

94200 IVRY-SUR-SEINE / France

Tél. + 33 1 46 72 41 09

Fax. + 33 1 46 58 96 57

courrier@boutargue-memmi.com

www.boutargue-memmi.com