



- NOM DU SUPPORT : LE JOURNAL DU DIMANCHE
- DATE DE PUBLICATION : 15 DECEMBRE 2019
- CATEGORIE : ACTUALITÉS
- PERIODICITE : HEBDOMADAIRE
- DIFFUSION : 154 601 EXEMPLAIRES
- CONDITION : CP
- SUJET : LIVRE BOUTARGUE

Plaisirs Gastronomie

LE CAVIAR DU SUD

Dans la fascinante famille des œufs de poissons, elle est la cousine discrète qui a dû laisser la lumière aux stars que sont le caviar et les œufs de saumon. La poutargue n'est pourtant pas moins sublime qu'eux, avec son étonnante robe orange, son goût iodé teinté d'une légère amertume et son manteau de cire, blanche ou jaune, pour se protéger de l'oxydation. Elle connaît enfin son heure de gloire sur les tables de chefs tricolores. « Elle est de plus en plus connue et demandée par nos clients, confirme Mikael Petrossian, de la marque d'épicerie fine du même nom. Avec le saumon fumé, c'est l'un des produits fondateurs de notre maison, elle a intégré nos boutiques vers 1930. »

La poutargue est un trésor caché qui sait dissimuler sa valeur : cette poche d'œufs de mullet (parfois de thon rouge), nettoyée, dévinée, salée et enfin séchée, se présente sous la forme de deux lobes fins (rogues) et peut se découper en fines tranches, comme un saucisson. Bien qu'elle soit un produit de luxe qui se vend très cher (jusqu'à 260 euros le kilo), elle ne vient pas de la cour des tsars russes ni des palais iraniens comme le caviar. On la trouve dans les pays du Bassin méditerranéen : en Grèce, Turquie, Tunisie, Italie. En France, la production se concentre en Corse ainsi que dans son fief historique, à Martigues, où la lagune de l'étang de Berre abrite des mulets.

Poutargue ou boutargue ?

Là-bas, on l'appelle boutargue, du provençal *boutargo*. En Italie, elle se nomme *botarga* et poutargue à Paris ou en Tunisie... Qu'importe, la boutargue-poutargue reste une vieille dame très digne de 4 000 ans : on trouve trace de ces œufs séchés au temps des pyramides, en Égypte ; au Moyen Âge, Rabelais en avait fait un mets de rois. Grâce à son côté umami, cette « cinquième saveur » longue en bouche, la poutargue est même adulée par les Japonais et les Taïwanais qui l'appellent le *karasumi* : « Ce sont les plus gros consommateurs au monde, précise Gérard Memmi, issu d'une famille d'importateurs et auteur du livre *Boutargue* (Flammarion). Au Japon, c'est un produit festif qu'on utilise pour épater la famille, qu'on offre aux mariages. On lui attribue les mêmes vertus pour la santé que l'huile de foie de morue autrefois chez nous. »

Comme le caviar, elle a le destin d'un mets luxueux et rentable.

SALÉ La poutargue, une poche d'œufs de mullet séchés très recherchée, s'intègre facilement à des plats simples ou de fêtes



Les œufs salés et séchés sont parfois enveloppés d'une fine couche de cire. MATHILDE DE L'ÉCOATIS

Après transformation, 100 kilos de mulets pêchés donnent seulement 2 à 3 kilos de poutargue ! La demande est donc élevée et les poches d'œufs sont souvent importées de Mauritanie, d'Australie et du Brésil, ce qui entraîne la surpêche de l'espèce. « Seules trois sortes de mulets sur 122 sont utilisées pour la fabrication de la

poutargue, précise Gérard Memmi. Selon les pays, on la conserve avec de la paraffine, de la cire ou on la met sous vide, comme en Italie. »

Chère mais pas snob

Certaines productions restent pourtant raisonnées : en Corse, celle des étangs de Diane ou de Palu, et en Grèce, celle de Zafirris

Trikalinos sur la baie Missolonghi, en face du Péloponnèse : « On ne la trouve qu'à cet endroit car la poutargue grecque est très peu connue, explique Alexandros Rallis, fondateur de la marque Profil grec, qui la distribue en France. Dans son atelier d'Athènes, il fait un travail d'orfèvrerie, retravaillant chaque poutargue à la main. Le salage est

très léger et la façon de la sécher, très particulière. La cire qui la protège, la golden, est de qualité supérieure. » La poutargue Trikalinos fait d'ailleurs partie des « 30 produits préférés au monde » du très réputé chef espagnol Ferran Adrià.

La fragilité des œufs de poissons ne souffre donc aucune production industrielle. Elle impose une méthode de travail artisanale et ancestrale qui donne à chaque poutargue un goût unique « C'est un processus ancien qui demande du temps, dit Mikael Petrossian. Les œufs séchés, en fonction de leur type mais aussi de leur durée de séchage ou de la qualité de leur cire, donneront un produit plus ou moins puissant en goût. »

Malgré son prix élevé, la belle orangée n'est pas pour autant une snob. Bien emballée au réfrigérateur, elle affiche une conservation qui va de deux à six mois. Elle choisit ses fréquentations et ne s'accorde jamais mieux qu'avec des produits accessibles et populaires. On peut ainsi en couper quelques lamelles pour l'apéritif, à déguster crues ou sur une tranche de pain grillé, avec, selon les écoles, de l'huile d'olive, du beurre, voire un peu de citron. Elle fait aussi des miracles avec des pommes de terre, en lamelles sur des œufs mayonnaise ou broyés, ou encore râpée sur des pâtes.

Tradition italienne

« La boutargue est extrêmement moelleuse et elle a aussi une petite amertume intéressante, décrit Christophe Pelé, le chef du Clarence à Paris, qui utilise celle de Trikalinos. Je la compare à une pâte de fruits, pour sa grande délicatesse. » Il l'associe à la Saint-Jacques, avec une sauce pilpil, une orange confite et du citron-caviar ; avec des oursins et de la moelle ou plus simplement avec un artichaut, des brocolis ou du céleri.

Au restaurant Dilia (Paris 20^e), Mikael Fornesi fait revivre la tradition italienne avec des tortellini tout simples (ail-huile d'olive-piment et poutargue) ou une version froide plus élaborée : des tortellini « d'angelo » (très fins) servis avec une sauce au lait d'amande citron-basilic et un râpé de poutargue. « En fait, ce produit s'associe à tout, observe Christophe Pelé. Sur des tagliatelles fraîches, en accompagnement d'un lièvre ou d'un perdreau, etc. On peut même mettre de la truffe dessus. » Cette année, il y aura du nouveau dans les assiettes de fêtes. ●