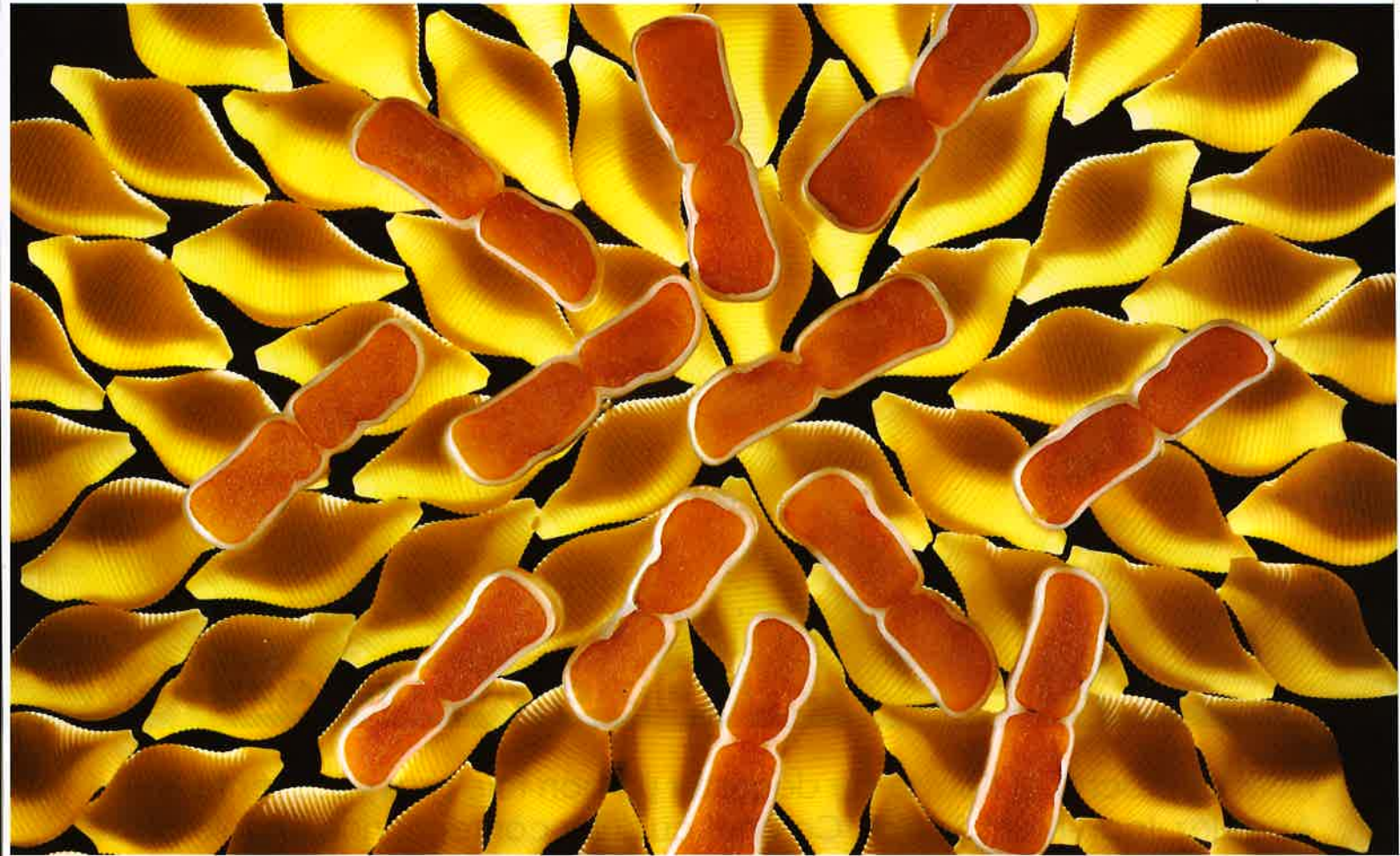


# LA BOUTARGUE, UNE SAVEUR UNIQUE

Le produit, fabriqué à partir d'œufs de mullet séchés, est un must dans le sud de l'Europe. En France, les établissements Memmi en sont les premiers fabricants.



**O**n la surnomme le caviar de la Méditerranée. Et à juste titre. Dégustée depuis des millénaires dans le sud de l'Europe, la boutargue (ou poutargue), offre en bouche une explosion de saveurs, « un goût de mer rare, qu'aucun autre produit ne peut vous offrir », s'exclame Gérard Memmi, grand spécialiste de la question. Et pour cause ! Celui-ci dirige les établissements Memmi. Fondés il y a quarante ans par son père, Elie, l'entreprise est spécialisée dans la fabrication de ce produit naturel et gourmand qui se présente sous la forme de saucisse aplatie, faite d'œufs de mulets salés, séchés et pressés, généralement recouvertes de cire afin d'en assurer la conservation.

«Savoir savourer une bonne boutargue dans les règles de l'art, c'est connaître trois secrets de dégustation, énumère Gérard Memmi. Premièrement, elle se déguste à température ambiante. Deuxièmement, afin d'éviter de l'effriter, la boutargue se coupe en tranches avec un couteau sans dents. Enfin, il faut ôter les deux parties rondes qui se trouvent aux extrémités. Cet endroit est en contact avec la vésicule biliaire du poisson, lui donne un goût amer. Il serait dommage de gâcher ainsi un véritable instant gourmet »

Publi-reportage

## Fort à l'export

Longtemps ignorée dans les pays du nord, la boutargue commence à y trouver une place de choix. Les Chefs en raffolent, les restaurants en proposent désormais à leur carte. En apéritif, accompagnant une salade, personnalisant un velouté de légumes, la boutargue se décline de bien des façons, en tranches ou bien râpée. Un succès que confirme Gérard Memmi. Son père avait été le premier à croire en l'avenir du produit dans nos contrées.

Des le départ intraitable sur la qualité de la matière première et les normes de sécurité et d'hygiène, la société totalise désormais un chiffre d'affaires (CA) de 3 millions d'euros avec une part à l'export qui ne cesse d'augmenter depuis 5 ans. « Actuellement, 10 % de notre CA est réalisé grâce à l'exportation, confirme Gérard Memmi. Nos produits sont désormais présents aux Etats-Unis, Canada, Japon, Taïwan, Hong Kong, Emirats Arabes Unis, Israël. » Dans l'Hexagone, les établissements Memmi, n°1 français, travaillent avec les grands noms de la distribution ainsi que de nombreuses boutiques spécialisées. Incontournable.

[www.boutargue-memmi.com](http://www.boutargue-memmi.com)