



- **NOM DU SUPPORT :** 20 MINUTES (EDITION NATIONALE)
- **DATE DE PUBLICATION :** 28 OCTOBRE 2019
- **CATEGORIE :** ACTUALITÉS
- **PERIODICITE :** QUOTIDIEN
- **DIFFUSION :** 971 807 EXEMPLAIRES
- **CONDITION :** CP
- **SUJET :** LIVRE BOUTARGUE

GRAND PARIS

2
Lundi 28 octobre 2019

La boutargue a plus d'une saveur dans sa poche

Gastronomie Décrit comme le « caviar méditerranéen », ce produit est la passion de Gérard Memmi

C'est la nouvelle toquade des chefs, si l'on en croit *L'Obs* ou *Glamour*. La boutargue (ou poutargue, le débat sur son orthographe n'est toujours pas clos), cette poche d'œufs de mulot, salés et séchés, enrobée d'une couche de cire et surnommée le « caviar méditerranéen », se retrouve de plus en plus dans les assiettes des restaurants. « Notre activité s'est beaucoup développée ces cinq dernières années », confirme Gérard Memmi, 62 ans, à la tête de l'entreprise familiale du même nom, située à Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne). Chaque année, 20 t de boutargue sortent de l'usine du plus ancien fabricant de la capitale. « Le nom, l'emballage, son goût qui ne laisse pas indifférent... La boutargue



Gérard Memmi découpe avec habileté une tranche de boutargue.

a toujours suscité curiosité et fantasme », poursuit, derrière ses lunettes aux verres teintés en bleu, le véritable boss de ce mets raffiné (140 € environ le kilo) habitué des tables de fêtes juives. En France, et dans le monde entier. « Râpée, en toast, accompagnée de pommes de terre, ou à l'apéro avec un alcool de figue pour les Tunisiens, la

boutargue est aussi consommée avec de la manzana [liqueur de pomme] en Espagne », détaille Gérard Memmi, qui en dit bien plus dans son ouvrage*.

Un mets souvenir

Dans son usine, on fabrique « avec les normes », mais « à l'ancienne ». « On fait tout à la main », insiste Gérard Memmi dans les allées de sa production. Là, près de 15 salariés s'affairent. Décongélation, salage, dessalage, nettoyage... la boutargue est ensuite déneuvée, puis séchée de deux à quatre jours, plongée dans la cire, emballée et expédiée. « J'ai déjà vu des gens pleurer en mangeant de la boutargue, car ça leur rappelait leurs grands-parents, les jours de fête », confie le boss. La boutargue, c'est sa vie, c'est son père. « A travers le livre, je voulais transmettre l'héritage fabuleux de mon père et lui rendre hommage », sourit-il, un peu crispé par les émotions, mais les yeux toujours cachés par ses lunettes teintées.

Romain Lescurieux

* **Boutargue (éd. Flammarion) sort mercredi.**

20 secondes

Des milliers de Libanais à Paris pour soutenir la « révolution ». « Du balai », « Révolution laïque »... Trois milliers de Libanais ou de Franco-Libanais ont manifesté dimanche après-midi à Paris pour soutenir la « révolution » de leurs compatriotes contre des dirigeants « corrompus », a constaté l'AFP.

Rassemblement contre l'islamophobie. Elles dénonçaient la « stigmatisation des musulmans » par des responsables politiques et dans les médias, notamment. Plusieurs centaines de personnes se sont rassemblées dimanche à Paris. Le soir, Emmanuel Macron a annoncé qu'il rencontrerait ce lundi des représentants du Conseil français du culte musulman.

Un grand centre européen du judaïsme inauguré dans le 17^e. Après quatre ans de travaux, le Centre européen du judaïsme (CEJ), complexe à la fois culturel et religieux, qui se veut un « lieu d'échanges » pour « toutes les sensibilités juives », va voir le jour dans le 17^e arrondissement. Le chef de l'Etat viendra l'inaugurer mardi.