

LA BOUILLABAISSE

Il est pratiquement impossible de s'approcher du quai du Vieux Port quand les bateaux de pêche rentrent avec leurs prises. On a l'impression que la moitié de Marseille est là. De vieilles femmes avec leur filet à provisions pointent leurs doigts calleux vers les poissons. Des voitures s'arrêtent en plein milieu de la rue, provoquant des embouteillages, et les conducteurs bondissent hors de leur voiture pour acheter quelque chose. Les marchands des étals interpellent les passants de leurs cris " Achetez mon poisson... Poissons de roche pour la soupe... Bouillabaisse, bouillabaisse. Attendez monsieur, madame, achetez mon beau poisson! Tout frais de ce matin". Dans les restaurants du front de mer et à peu près partout vous verrez proposer une bouillabaisse, toujours décrite comme "la véritable bouillabaisse marseillaise", bien en vue sur tous les menus, à côté des autres plats de poissons. Marseille est la ville des fruits de mer et prétend être le pays de la bouillabaisse, ce mélange de soupe et de poisson qui, plus que tout autre plat, caractérise la cuisine méditerranéenne.

Les origines mythiques de la bouillabaisse sont aussi grandioses que les autres légendes marseillaises. La soupe de poissons au safran serait soporifique et la légende veut qu'Aphrodite l'ait inventée pour endormir son époux Héphaïstos pendant ses rendez-vous amoureux avec Ariès. Il est probable que la bouillabaisse ait des origines grecques puisque la soupe de poissons était et est toujours un plat répandu dans les pays méditerranéens, la bouillabaisse n'en étant que la variation la plus connue. Son nom vient du provençal *bui-abaisso* : lorsque la soupe bout (*bouii*), il faut réduire le feu (*abaisso*), pour permettre à l'huile d'olive et à l'eau de se lier sans que le poisson soit trop cuit.

Malheureusement seuls quelques restaurants proposent une bonne bouillabaisse. Après avoir goûté celle de la tante préférée d'Odile à Marseille, j'ai trouvé que la chose grumeleuse au vague goût de poisson que l'on m'a servie dans plusieurs restaurants n'avait qu'un lointain rapport avec la véritable bouillabaisse. Comme le fait aigrement remarquer Leslie Forbes dans son livre *A Table in Provence*, peu de restaurants à Marseille respectent la vraie recette :

"A Marseille, le moindre boui-boui à poisson ayant plus d'une place assise prétend servir l'authentique bouillabaisse, et la recette originale a été tellement altérée qu'un groupe de pêcheurs, de restaurateurs et de journalistes a fini par coucher sur le papier la vraie recette une fois pour toutes. Mais de tous les cafés et restaurants de Marseille, seuls 13 en suivent les directives relativement simples. Cela peut se comprendre, car si n'importe qui peut verser un potage insipide sur du poisson et appeler ça "la vraie bouillabaisse", la vraie recette demande du temps et de l'attention".

Si vous n'avez pas d'ami(e) ayant une tante à Marseille, vous

pouvez toujours essayer de faire votre propre bouillabaisse. J'ai adapté et simplifié les diverses recettes pour que ce soit facilement exécutable sur un bateau, mais je pense en avoir gardé les ingrédients essentiels.

Bouillabaisse (pour 4)

500 g de poisson - rascasse, merlan, rouget, brème, congre, saint-pierre ou bar. Les pêcheurs sur le port sauront ce dont vous avez besoin et vous proposeront souvent un assortiment d'affreux petits poissons spécial pour la bouillabaisse. La recette contient normalement de la vive mais en raison de son arête dorsale qui peut injecter un dangereux venin, il vaut mieux l'exclure si vous ne voulez pas finir à l'hôpital ! (Lorsque la vive est cuite, son venin n'a plus d'effet.)

1 oignon moyen, coupé en rondelles

250 g de tomates, pelées et coupées en morceaux

250 g de pommes de terre, épluchées et coupées en tranches

2 gousses d'ail hachées

Persil haché

1 ou 2 feuilles de laurier

Thym et fenouil

Sel et poivre

10 cl d'huile d'olive

Une bonne cuillerée à café de safran

Rouille (qu'il vaut mieux acheter car c'est assez compliqué à faire sur un bateau)

Une baguette légèrement rassise

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande marmite ou une cocotte-minute et ajouter les oignons, les tomates, l'ail, le persil, le laurier, le thym, le fenouil. Saler et poivrer. Ajouter deux petits poissons nettoyés et vidés, un peu d'eau, et laisser mijoter à feu doux une demi-heure à une heure dans la cocotte jusqu'à obtenir une consistance de purée fine. Passer cette mixture, ajouter un peu d'eau et une cuillerée à soupe de rouille, puis les autres poissons nettoyés et vidés, les pommes de terre et le safran. Porter à feu vif pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que le poisson et les pommes de terre soient cuits, et servir.

On mange normalement la soupe et le poisson séparément, mais vous pouvez les mélanger si vous le voulez, bien que cela ne soit pas souhaitable car vous finissez par avoir beaucoup d'arêtes et de morceaux de poissons dans la soupe. La soupe se mange avec de la rouille et des tranches de baguette grillées.

Il y a tout un rituel pour préparer la soupe avant de la manger. Habituellement, on frotte les tranches de pain grillées avec une gousse d'ail, on les place dans l'assiette à soupe avec un peu de rouille dessus et éventuellement un peu de fromage râpé, et enfin seulement la soupe peut être versée dans les assiettes.



L'île d'If en regardant vers le sud-ouest. Au premier plan, les deux tourelles W du Canoubier et de Sourdaras, à l'arrière-plan le château d'If et le port du Frioul.