



© Memmi

LA POUTARGUE, LA TOUCHE SALINE ORIGINALE

Spécialité méconnue des rives de la Méditerranée, la poutargue s'invite dans les créations culinaires pour apporter une touche de salinité et de légère amertume. Ces poches d'œufs de mullet séchées, tranchées, en copeaux ou râpées, révèlent les saveurs et subliment la signature des chefs.

Elle vient ajouter la petite touche finale à un plat. La poutargue pique la curiosité des chefs depuis quelques années déjà et saupoudre ses arômes salins dans les créations culinaires. Comme l'oursin ou le caviar, elle fait partie de ces produits clivants. Adorée ou détestée, elle symbolise pourtant un mets de choix dans les pays méditerranéens. Depuis des siècles, ces poches d'œufs de mullet séchées font le bonheur des amateurs sur les marchés de Martigues, de Murcia, de Bastia, en Tunisie, au Liban ou en Égypte. « C'est une vraie tradition ! » assure le producteur Gérard Memmi, qui travaille notamment avec le Plaza Athénée*** et Guy Savoy**. « On retrouve les plus vieilles traces du côté de l'Égypte ancienne. Au Louvre, on peut voir une représentation de hiéroglyphes avec des pêcheurs qui fabriquent de la boutargue. » Boutargue ? « Oui, avec un b, car dans l'alphabet arabe, la lettre p n'existe pas. Les puristes parlent de boutargues, et pas de poutargues. » Et même le Larousse précise les deux versions. La famille Memmi fait partie des premiers fabricants installés en France, rue de l'Arbalète, Paris 5^e. « Mon père est arrivé fauché de Tunisie et a commencé à produire. C'est une spécialité que l'on consommait beaucoup pendant

les fêtes, un produit cher et rare qui faisait fantasmer les gens », explique Gérard Memmi qui a même écrit un livre par amour pour ce produit, *Boutargue : histoire, traditions, recettes*, aux éditions Flammarion. Aujourd'hui, l'entreprise perpétue ce savoir-faire familial à Ivry-sur-Seine, « où tout est fait à la main. Notre secret, c'est le temps et une bonne matière première achetée en direct des pêcheurs de Mauritanie, d'Australie ou des États-Unis : des poches ovariennes qui arrivent brutes et congelées ». Ces poches, appelées aussi rogues, sont ensuite décongelées, salées, rincées, nettoyées puis posées sur des plaques avant de passer à l'étape du séchage. « Le plus difficile



L'ŒUF DANS L'ŒUF PAR BENOÎT NICOLAS



© Dehesa

évidemment, c'est de ne pas percer la poche », dit-il. Les poutargues restent environ quatre jours à une température de 26°C avant d'être expédiées.

DES ŒUFS SÉCHÉS DANS LEUR POCHE

La Maison Koskas, elle aussi fait perdurer le savoir-faire familial depuis 30 ans à Paris. « Tout est fait artisanalement et on prend soin d'utiliser de la cire alimentaire achetée en France », explique Franck Koskas. Une cire qui permet une meilleure conservation de la matière, et ce de manière ancestrale, mais qui n'est pas systématiquement utilisée aujourd'hui par les fabricants. La poutargue tend aujourd'hui à se démocratiser, tout en gardant cette dimension luxe due à son histoire et à ce savoir-faire qui reste délicat. « C'est le caviar de la Méditerranée », résume Franck Koskas, qui travaille notamment avec la Maison Kaviari. La Maison Petrossian est allée plus loin et



ORANGE SANGUINE, POUTARGUE DE MULET, HUILE D'ARGAN PAR CHRISTOPHE PELÉ

© R. Haughton

propose une poutargue de caviar où les œufs de mullet sont remplacés par du caviar qui réclame plusieurs mois de maturation et un séchage lent. Le tout enrobé de cire d'abeille. Au rayon des originalités, la Maison Memmi a même proposé cet hiver une poutargue au poivre et aux truffes, « avec de vraies brisures apparentes ». Une bonne boutargue ? « On la choisit épaisse car elle aura une concentration d'œufs importante, peu importe la couleur ! Ce n'est pas forcément la plus belle qui sera la meilleure », note Gérard Memmi. La couleur changeant d'un poisson à l'autre.

LE GOÛT DE L'OURSIN

Comme pour tous les produits de luxe, certains fournisseurs cherchent à aller plus loin pour exprimer tout le potentiel gustatif. C'est le cas de By Dehesa qui privilégie une « slowmaturation » allant jusqu'à deux mois. « Nous avons choisi de travailler des mulets en pêche responsable avec notre fabricant de poutargue installé dans la communauté de Valencia en Espagne qui travaille depuis sept générations avec ses propres pêcheurs en Méditerranée, et parfois au-delà, du côté de l'Amérique latine. » Des mulets dont la zone de pêche est savamment étudiée pour garantir une qualité optimale de la poche « qui est l'ADN du produit et reflète tout ce qu'a mangé le mullet, mais aussi la qualité des eaux. Car comme l'anguille, le mullet fait partie de ces poissons poubelles qui mangent tout », précise Florence Châtelet-Sanchez, fondatrice et présidente de la maison By Dehesa. Sans cire, la poutargue se décline en version à râper, maturée deux mois, mais aussi en version king size avec des œufs plus gros qui donnent une texture pâte d'abricots, déclinée déjà sur la table d'Anne-Sophie Pic avec de la courge ou du ris de veau. Enfin, en version signature, la poutargue surprend avec sa texture et son goût d'oursin. « À travailler comme des langues d'oursin, on peut poser cette poutargue sur un sushi par exemple. Cela apporte un côté hyper marin, plein de fraîcheur et une sensation crue comme tout juste sorti de la mer », explique Florence Châtelet-Sanchez. Autre lecture du produit en s'inspirant du tarama : les poches des œufs de cabillaud sont fumées à la japonaise. Résultat ? Un tarama en version pure, sans aucun autre additif.

En cuisine, si la tradition veut qu'on la déguste simplement sur un pain toasté avec du beurre ou de l'huile d'olive, la poutargue joue les exhauteurs de goût et l'effet surprise. Frédéric Duca, chef du Rooster (Paris 17^e), en bon ambassadeur de la gas-

tronomie méditerranéenne, apprécie particulièrement cette spécialité de poissons. « Ces derniers temps, j'aime la râper sur notre entrée signature, un tartare de veau servi avec un sabayon à l'huile d'estragon et du brocciu. La poutargue vient apporter un côté salin, iodé, et donner ce côté terre-mer intéressant. » Autre utilisation : sur des linguine à l'encre de seiche aux oursins, avec un jus de crustacés. Là encore, la poutargue vient comme une touche finale sur



© Koskos



TARTARE DE VEAU À LA BERGAMOTE, BROCCIU, SABAYON À L'HUILE D'ESTRAGON ET RÂPÉ DE POUTARGUE PAR FRÉDÉRIC DUCA

DK



FOCACCIA À LA POUTARGUE PAR CHRISTOPHE PELÉ

© Le Clarence Paris

le plat. « La poutargue permet aussi de baisser la quantité de sel dans les préparations, et elle vient apporter du relief au plat. » Avec un piège à éviter sur ce produit : l'amertume ou même l'astringence qui peut parfois l'emporter si la qualité du produit n'est pas assez bonne.

VERS L'UMAMI

À la mandoline ou au couteau, le chef l'apprécie « plutôt souple, pas trop sèche, avec une grande finesse de saveurs et une légère amertume » justement dosée. Sur certaines créations, elle sera tranchée, « pour apporter un peu de mâche. C'est la petite touche qui fait toute la différence. La poutargue fait partie intégrante de ma cuisine méridionale. Quand je râpe un peu de poutargue, c'est comme une signature », assure-t-il. Comme un élément différenciant, comme la cerise sur le gâteau, comme la griffe gastronomique d'un amoureux de son terroir.

Cela me fait penser à du jambon séché, c'est d'une finesse extrême. Il se passe beaucoup de choses en bouche. À marier avec un rouget, « ou même un pigeon ou du bœuf. Cela apporte une certaine salinité. C'est un vrai booster, ça fait remonter les saveurs. Quand on passe tout un repas à table, on accumule les saveurs, et la poutargue vient apporter un coup de pep's ». Sur une focaccia, ou même sur une gaufre au sarrasin, la poutargue de mullet vient donner cette note complémentaire à la cuisine du chef. Jusqu'au dessert : « Avec du chocolat, ça marche très bien. Mais il faut être ouvert d'esprit, on ne peut pas le faire avec tout le monde. » La poutargue a ce pouvoir presque magique d'apporter la touche finale qui va permettre d'atteindre le stade suprême de l'umami. Apportant puissance, volume, amplitude. La poutargue joue le rôle de botte secrète pour sublimer et garantir une originalité.

■ Mathilde Jarlier