



TENDANCES

La cuisine en partage

Cet été, "l'Obs" vous invite à découvrir une ville à travers sa gastronomie, de la tradition culinaire à la nouvelle scène food. Cette semaine, cap sur Marseille, où le tiercé gagnant ail, huile d'olive et aromates se conjugue avec mixité sociale, solidarité et ouverture aux cuisines du monde

Par **CLAIRE FLEURY** — Photos **LÉONOR LUMINEAU**

Plat du jour au République, place Sadi-Carnot à Marseille, un vendredi de juillet : daurade grillée, polenta aux herbes, vinaigrette de cerise et légumes cuits à l'huile d'olive. Dans ce restaurant à la déco raffinée, la présentation du plat est soignée, les produits sont de qualité et les saveurs, élaborées. Pourtant, il s'agit d'un restaurant d'insertion, pour le personnel en cuisine et en salle, et solidaire : la clientèle traditionnelle paye son menu complet (entrée, plat, dessert) 25 euros, et les personnes démunies déjeunent pour 1 euro symbolique. Ainsi, tout le monde partage le même (bon) repas, ensemble, sans distinction. Un food-truck République aux armes #MonRestoCestTonResto circule aussi dans les cités.

A Marseille, la mixité sociale et la solidarité sont des réalités quotidiennes jusque dans l'assiette. A table comme ailleurs, on s'engueule beaucoup, mais on ne reste pas indifférent aux autres. « *C'est le S* », comme on dit ici. S pour le sang, la famille. Attention, le lien n'a rien à voir avec les gènes, mais tout avec le territoire. On est et on se sent marseillais, que l'on soit né ici ou arrivé la veille. On est et on se sent marseillais, des quartiers Nord à Mazargues, de Noailles aux Camoins, en passant par Montredon, le Panier, l'Estaque, Château-Gombert... Alors, ici, les grands cuisiniers se soucient des petites

gens, l'art culinaire n'oublie pas l'aide alimentaire. Le chef étoilé Sébastien Richard est à l'initiative du République, projet lancé en fin d'année dernière et soutenu par la plupart de ses collègues toqués qui donnent un coup de main de temps en temps. A l'époque, on sortait de la pire période de la crise du Covid. Comme partout en France, les confinements avaient révélé aux Marseillais l'importance du lien social et de la convivialité. Mais plus qu'ailleurs, le retour à la vie normale a vu l'éclosion de nouveaux lieux où le vivre-ensemble est primordial.

Limmat, un restaurant installé dans... l'escalier bariolé du cours Julien (l'un des quartiers les plus déglingués – ou joliment tagués, pour certains – du centre de Marseille), est une sorte de cantine underground dont la cuisinière est un cordon-bleu. En salle – enfin, entre les deux mètres carrés de cuisine et l'escalier –, une petite bande sympathique et efficace emporte ses préparations. « *On fait tout ensemble* », précise la Zurichoise Lilian Gadola, en coupant du pain. Puis elle dépose avec minutie des boulettes de poisson dans de grands bols « *avec plein d'herbes fraîches et de citron, un gaspacho de tomates, tomates fraîches et tomates cerises rôties* », selon le descriptif de l'ardoise (14 euros). On s'installe sur une chaise bringuebalante et l'on dévore son plat, comblé. Valentin Heinrich, ►►





◀ LE TOTEM
CULINAIRE DE
MARSEILLE, LA
BOUILLABAISSE,
SERVIE ICI
CHEZ MICHEL.





►► 27 ans, sociologue et directeur éditorial de l'Observatoire de l'Art contemporain, est un habitué de Limmat. Il y retrouve le goût des bons produits et celui du partage qu'il aime tant dans la cuisine. « *Pendant le Covid, avec un copain qui habite au Frioul, on s'est mis à faire la focaccia, raconte-t-il, ensuite on est passés au levain, au kéfir de fruit... On se concentrait sur un produit. C'est important de connaître et comprendre le processus de fabrication.* » De fil en aiguille, après les confinements, les amis organisent des dîners dans des restaurants fermés le dimanche. « *Ça permettait de découvrir des endroits et d'y revenir* », poursuit-il. Nouvelle étape : la création de Baïta (« petite bise » en provençal), plateforme de rencontre d'acteurs et de consommateurs de produits et plats durables de la région. « *Marseille est une ville inclusive, tout le monde peut se rencontrer*, ajoute le sociologue, *et la cuisine, dans sa dimension gustative, écologique, culturelle... favorise cette inclusion.* » Ainsi, après le Refugee Food Festival, qui l'avait accueilli en 2021, le chefsyrien Abdul Rahman El Khaïtib a ouvert en février dernier Le Levant, boulevard de la Liberté (ça ne s'invente pas).

DES AOP AVANT L'HEURE

L'engagement culinaire, souvent simplement gustatif, est parfois artistique. Le 21 juin, le chef nomade Emmanuel Perrodin a concocté le Dîner du solstice dans le jardin du ZEF, la scène nationale de Marseille (15 euros). Le 5 juillet, c'est un dîner portugais que les Grandes Tables ont proposé à 350 convives sur le toit-terrasse de la Friche la Belle de Mai (27 euros). Plus chic, les Dîners insolites rassemblent les amoureux des beaux lieux et des bons plats (menu à 65 euros). « *Hier, c'était sur la digue de la Forme 10 du Grand-Port* », raconte Perrodin. Tous les Dîners affichent complets. Et partout, des initiatives, des restaurants éphémères, des festivals culinaires, des banquets s'enchaînent et font de la deuxième ville de France la capitale de la cuisine qui rend heureux. Point d'orgue de cette ébullition, l'ouverture le 15 juillet dernier des Grandes Halles du Vieux-Port, cours d'Estienne-d'Orves. Dans un bâtiment joliment restauré, une dizaine de traiteurs d'ici ou d'ailleurs (poissons, fruits de mer, viandes, plats végétariens, pizzas...) proposent des plats à emporter ou à consommer sur place, autour d'un verre de vin ou d'un cocktail sur la terrasse de la place. Triple bravo pour l'eau des Halles à base de citron, whisky et menthe, et mention spéciale pour la carte de La Vallée du Liban.

Ce traiteur rappelle combien Marseille est depuis la nuit des temps la porte de l'Orient et de la Méditerranée, le « *point de fuite de l'Europe* », selon Jean Genet. « *Depuis l'Antiquité, la Méditerranée est un espace en mouvement* », explique Edouard de Laubrie, commissaire du « Grand Mezzé », formidable exposition sur l'histoire de la cuisine méditerranéenne au Mucem jusque fin décembre 2023. « *D'abord, tout se diffuse depuis la Mésopotamie. L'époque romaine connaît déjà les spécificités culinaires. Les jarres portent des estampes, des AOP avant l'heure* », poursuit le responsable du pôle

Agriculture et Alimentation du musée. Au Moyen Age, c'est la folie des épices; à la Renaissance, l'engouement pour la morue, « *un poisson blanc que l'on peut consommer pendant le carême* », explique-t-il. Puis, ce sont les fruits et légumes d'Amérique (tomates, courgettes...), d'Orient (aubergines, pois chiches...), d'Asie et d'Afrique (bananes, oranges...), « *les produits de l'Empire colonial qui débarquent dans le port de Marseille* ». Ces produits s'intègrent peu à peu à la cuisine locale. Ainsi le stockfish (morue séchée) est un plat du Sud au point d'être devenu le stoquefiche (dire : « stoqueufich »). « *Avec ses légumes venus d'ailleurs, la ratatouille n'a rien de méditerranéen, hormis l'ail et l'huile d'olive* », ajoute-t-il.

Ah... l'ail et l'huile d'olive ! Avec les aromates, ils forment les trois fondements de la cuisine provençale, selon « *la Véritable Cuisine provençale et niçoise* » (Editions Provençalia, 1953), la bible des spécialistes. « *L'ail n'est point du tout ce condiment brutal et incivil qui, dans les pays du Nord, fortifie l'haleine des gens de commun. Est-ce à cause du soleil qui distille les essences mieux qu'un alambic ? Est-ce à cause de cette flamme inté-*

▼ LA TERRASSE
 DES GRANDES
 TABLES À LA
 FRICHE LA
 BELLE DE MAI.





rière dont les hommes de Provence portent en eux l'inextinguible foyer ? [...] Vous êtes à table. La porte s'ouvre : l'ail entre en souverain », écrit son auteur, Jean-Noël Escudier, sans craindre l'emphase ni la mauvaise foi. A le lire, au Nord, le mangeur d'ail est une brute, au Sud, un gourmet ! Mais comment lui en vouloir ? Dans les années 1950, la gastronomie française snobe les aromates et vénère les plats en sauce. Il faut attendre la révolution de la nouvelle cuisine, dans les années 1970, puis la valorisation de la diète méditerranéenne (ou régime crétois) à partir des années 1990, pour que la cuisine provençale soit prise au sérieux. Bien sûr, on respectait la bouillabaisse, LE plat marseillais par excellence. Au départ, il appartient à ce que l'on a longtemps nommé « la cuisine du pauvre ». « On parle d'une "cuisine du pauvre" dont la pomme de terre est l'emblème, avant que celle-ci finisse par s'imposer aussi bien sur la table familiale que sur celle des grands restaurants », écrit Patrick Rambourg dans « Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises » (Ed. Perrin, 2010). La pomme de terre, l'ail, l'huile d'olive et, bien sûr, les poissons de roche (rascasse rouge et blanche, grondin rouge dit galinette...), tels sont les ingrédients de ce totem culinaire, spécialité du restaurant Chez Michel (7^e arr.) depuis 1946. « Que ce soit le mode de cuisson qui donne le nom d'un plat est un trait caractéristique d'une certaine cuisine populaire », écrit Madeleine Ferrières dans « Nourritures canailles » (Seuil, 2007). « C'est le contenant qui définit le contenu. Peu important les variétés des poissons, on y met ce qu'on peut, à la fortune du chaudron et de la pêche », poursuit l'historienne, qui cite plus loin le naturaliste Aubin-Louis Millin de Grandmaison et son « Voyage dans les départements du Midi de la France », paru en 1807 : « Bouillabaisse, c'est-à-dire il bout, descends la marmite, ce qui signifie qu'on doit servir vite le poisson, qui est cuit après quelques bouillons. » Hier les poissons de roche (les plus goûteux) frétilaient au bout des lignes des petits pêcheurs des calanques. Aujourd'hui, les uns et les autres sont des espèces rares. Ces poissons valent une fortune et font de la bouillabaisse un plat d'exception que la plupart des Marseillais ne mangent jamais. Pour autant, la débrouillardise locale a fait naître des variantes plus abordables, comme une bouillabaisse aux sardines, ou même... sans poisson !

“CUISINER AVEC L'AMOUR D'UNE MAMAN”

Autre plat typique de Marseille : les panisses, des bâtonnets à base de farine de pois chiche frit. Cette spécialité qui s'est diffusée sur les bonnes tables françaises est d'origine ligurie, au nord-ouest de l'Italie. Les cuisines des autres régions de la Botte (Piémont, Sicile...), mais aussi les niçoise et espagnole sont les grandes inspiratrices de la cuisine quotidienne ou plus élaborée. Car la haute gastronomie n'est pas en reste à Marseille, avec cette année trois triplement étoilés au Michelin.



▲ D'ORIGINE LIGURE, LES PANISSES SE RETROUVENT SUR TOUTES LES BONNES TABLES.

Après Gérald Passédat en 2008 au Petit Nice, Alexandre Mazzia en 2021 à l'AM, Dimitri Droisneau vient en effet de décrocher son troisième macaron pour la Villa Madie à Cassis. Ce qu'a changé pour lui cette distinction ? « C'est une reconnaissance qui fait très plaisir. Des recettes ont évolué. Mais je dis à mes gars : "N'oubliez jamais qu'il faut d'abord cuisiner avec l'amour et l'abnégation d'une maman qui le fait pour ses enfants" », raconte-t-il. La simplicité chez ce triplement étoilé, voilà qui sonne bien marseillais, même s'il est originaire de Normandie (mais rappelons-le, on est marseillais dès que l'on y vit). Et à Marseille, cette exigence de l'excellence que l'on retrouve dans des tables moins prestigieuses ne vient pas de nulle part. Elle remonte au début des années 2000, quand de nouveaux chefs se sont installés. Le mouvement de la bistrotnomie trouve ici une terre d'accueil enthousiaste. Dès juin 2001, grâce au TGV (ou à cause de...), les Parisiens débarquent le week-end. Certains s'installent. S'ils font grimper les prix de l'immobilier, ils consomment aussi beaucoup. Nouveau tournant : la ville est capitale européenne de la Culture en 2013. Le Mucem ouvre ses portes. C'est l'effervescence. Dans les quartiers Saint-Charles et Belle de Mai, le projet de renouvellement urbain Quartiers libres est lancé en 2016. « Le seul moyen pour amorcer une intégration des populations, c'était la bouffe », résume Marie-Josée Ordener, codirectrice des Grandes Tables à la Friche La Belle de Mai. Alors aujourd'hui, si la misère et la violence sont toujours là, Marseille permet à tous de bien manger ; la cuisine donne à chacun ce sentiment reconfortant d'appartenance. L'appartenance à une ville bien dans son assiette. ■

ADRESSES

Marché paysan

Tous les mercredis matin, de 8 heures à 13 heures, sur le cours Julien (6^e arrondissement). Les fromages de chèvre du Rove sont exceptionnels.

Saladin, épices du monde

10, rue Longue des Capucins (1^{er} arr.). 04-91-33-22-76

Grandes Halles du Vieux-Port

30A, cours d'Etienne d'Orves (1^{er} arrondissement) www.lesgrandeshalles.com

Chez Yassine

8A, rue d'Aubagne (1^{er} arrondissement). www.chez-yassine.com et 04-91-39-00-17

Les Grandes Tables de la Criée...

30, quai de Rive Neuve (7^e arrondissement). lesgrandestables.com/ la-criee et 06-03-39-14-75

... et celles de la Friche La Belle de Mai

41, rue Jobin (3^e arrondissement). www.lafriche.org/

la friche/lieux/ les grandes-tables et 04-95-04-95-85

Limmat

41, rue Estelle (6^e arrondissement). limmatmarseille.com et 04-91-47-49-35

Regain

53, rue Saint-Pierre (5^e arrondissement). 04-86-68-33-20

La Femme du boucher

10, rue de Village (6^e arrondissement). 04-91-48-79-65

