

Dans le ventre de Marseille

La plus vieille ville de France et sa région célèbrent la cuisine provençale à l'occasion d'un gargantuesque rendez-vous gourmand

REPORTAGE
CAROLYNE PARENT
COLLABORATRICE LE DEVOIR
À MARSEILLE

C

'est l'année de la gastronomie en Provence. Depuis mai et jusqu'en décembre prochain, Marseille, son littoral, des Saintes-Maries-de-la-Mer à La Ciotat, et jusqu'à Aix-en-Provence font saliver les bécots fins à l'occasion de quelque 1000 manifestations liées à la table locale — rencontres avec des chefs, expositions au musée, grands dîners et autres animations au potager urbain.

Aléchant « buffet » s'il en est, Marseille Provence Gastronomie 2019 (MPG2019) est le premier événement d'envergure célébrant la cuisine provençale. Compte tenu de sa richesse, la chose étonne. Étant donné la sale réputation dont la ville portuaire a pâli pendant des années, tout s'éclaire. Le vent commença à tourner pour elle avec la mise en route d'un énorme chantier de rénovation urbaine, qui la dota d'infrastructures modernes, certaines franchement spectaculaires, tel le Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM). Tant et si bien qu'en 2013, elle décrochait le titre de « capitale européenne de la culture ». Résultat : Marseille est aujourd'hui de tous les palmarès des

plus belles villes de France. Les chiffres sont également éloquentes : avant 2013, elle recevait deux millions de touristes annuellement ; depuis, cinq millions.

« Pourquoi MPG2019 ? Mais pour écraser Lyon ! » lance à la blague le chef étoilé Lionel Levy, l'un des ambassadeurs de cette grande fête qui fédère agriculteurs, producteurs, chefs de cuisine, gourmets et gourmands. Le 28 juin dernier, il donnait d'ailleurs, dans le Vieux-Port, un cours de cuisine autour de la sardine à 1000 apprentis cuisiniers ! « Le but de MPG, c'est la valorisation de la cuisine provençale, avec ses épices, ses herbes, ses influences méditerranéennes, et la valorisation de la convivialité de notre table, poursuit le cofondateur de Gourmediterranée, une association de chefs qui vise à faire de Marseille LA capitale de la cuisine méditerranéenne. C'est un événement concret pour montrer notre savoir-faire et un événement important pour les touristes, qui ont envie de découvrir les spécialités du terroir. »

Quand ça bout, abaisse le feu

Et quelles spécialités ! Il y a bien sûr la bouillabaisse, sans laquelle Marseille ne serait pas Marseille, peuchère ! Le savièr-vous ? On la doit initialement aux femmes des pêcheurs. « Autrefois, ces derniers leur don-



naient les poissons abimés, qu'ils ne pouvaient vendre au marché, pour qu'elles les cuisinent », raconte-t-on chez Miramar, l'un des restaurants à l'origine de la Charte de la bouillabaisse. Née du désir de préserver l'authenticité de ce mets, la charte décrit jusqu'à la façon de le servir, soit d'abord la soupe avec ses croûtons frottés d'ail et sa rouille, puis l'assiette de poissons de roche, cinq au minimum.

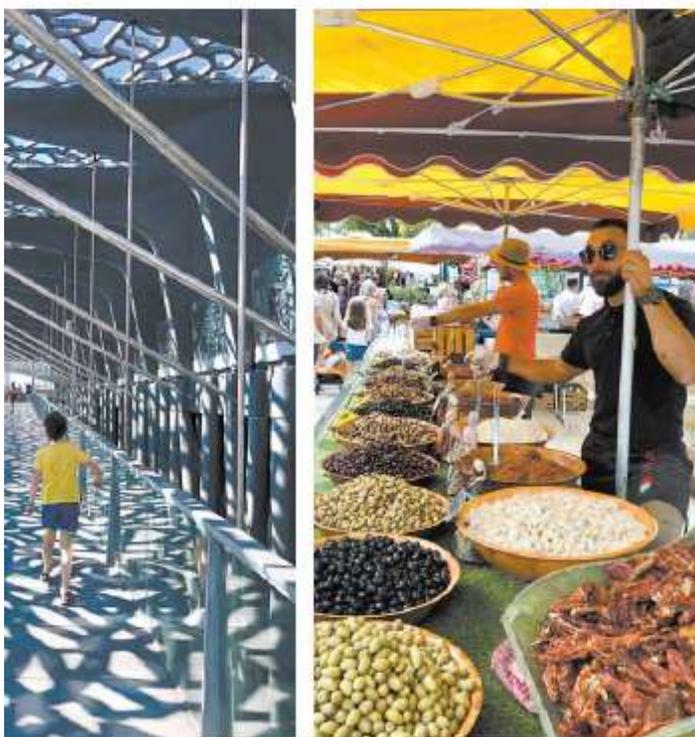
Le chef Levy, aux commandes de toute la restauration à l'InterContinental Hôtel-Dieu, l'a réinventée non sans faire valider sa version allégée par « les mamans de Marseille » ! Accompagné d'une paille de parmesan, son « *mituhake* de bouille-abaisse » superpose rouille, cappuccino d'œufs et de mascarpone, puis écume de soupe de poissons. Sans surprise, c'est l'entrée la plus populaire au menu de la brasserie Les Fenêtres. « Il faut aussi goûter à ces spécialités et produits exceptionnels que sont la poutargue [poche d'œufs de poisson salée et pressée], les pieds paquets [pieds et panses d'agneau] et les alouettes sans tête [pauquettes de bœuf au lard] », ajoute le chef.

Marseille serait-elle devenue une ville de gastronomie ? « Elle est assu-



Cassis, pour ses pointus, ses calanques et son bon vin !

CAROLYNE PARENT



Le MuCEM et les marchés de Marseille, où les produits du terroir s'élevèrent à l'infini sur les étals.

PHOTOS
CAROLYNE PARENT

rément devenue une ville où l'on mange très bien et à différents prix, à la poissonnerie comme au restaurant étoilé, en passant par la pizzeria», dit-il. Au nombre de ses adresses préférées, il y a notamment Sèpia, « où Paul Langère fait un boulot fabuleux avec un rapport qualité-prix défiant toute concurrence ».

Pour ce chef passionné, MPC2019 doit être le début de l'histoire : « Il faut que ces rendez-vous autour de la

nourriture soient pérennes et qu'il y ait ici de grands événements [gastro-nomiques] comme il y en a à Paris, à Lyon et dans d'autres grandes villes du monde. » Pour nous, c'est l'occasion de laisser Marseille et la Provence nous prendre par le ventre !

Carolyn Parent était l'invitée de Provence Tourisme, de l'Office de tourisme et des congrès de Marseille et de l'Office de tourisme de Cassis.

Papilles en goguette aux Goudes et à L'Estaque

Aux Goudes, quartier de Marseille aux portes des calanques, Christian Qi swingue la bouillabaisse dans l'fond du cabanon ! En clair, ce chef cuisinier aux racines vietnamiennes y concocte un festin qui témoigne de sa passion du poisson. « En Asie, le poisson a plusieurs dimensions, dit-il. C'est la santé, l'énergie, la spiritualité, la beauté et la gourmandise, et tout ça me rejoint. » Au menu : ce qu'il aura trouvé au marché du quai des Belges et une ambiance du tonnerre sous la tonnelle. (Réservation par texto uniquement : 06 80 02 08 65)

À L'Estaque, fiief du **cinéaste** Robert Guédiguian, place à la cuisine de rue ! On y **grignote** en effet panisses (galettes de pois chiches frites) et tortillons de pâte appelés « chiches frégis », **legs** de l'immigration italienne. Au kiosque Chez **Freddy**, la serveuse rougit en expliquant que dans la **langue** du pays, ça signifie « sexe d'homme frit ». Ouch !

On se rend aisément aux Goudes comme à L'Estaque en navette, au départ du quai des Belges.

Des rendez-vous savoureux

À Marseille, des expos : De la table au tableau réunit des œuvres appétissantes des XIX^e et XX^e siècles qui racontent l'art de recevoir local, tandis que les créations contemporaines de l'art manga l'art surprennent. Oh, les mises en scène de fromages du photographe Jean-Jacques Pallot ! Au musée Regards de Provence, respectivement jusqu'au 22 septembre et 13 octobre. Petit ! au MuCEM voisin, il y a Jean Dubuffet, un barbare en Europe, jusqu'au 2 septembre.

À Cassis, les Vendanges étoilées : au cœur de ce port de pêche pittoresque, voisin de Marseille, une cinquantaine de chefs renommés et Meilleurs Ouvriers de France animeront démonstrations culinaires et cours de cuisine les 20, 21 et 22 septembre. Également au programme : des marchés de producteurs et des menus spéciaux dans les restaurants.

À Cassis, des tapas dans les vignes : au Clos d'Albizzi, on déguste le bon blanc produit sur place, accompagné de fromage et de cochonilles. Le saviez-vous ? Cassis fut la première AOC de France (1936). Pourquoi une production essentiellement en blanc (marsanne, clairette) ? « Parce que déjà, on avait conscience du besoin de se distinguer du reste de la Provence et de son petit royaume dont on disait à l'époque qu'il donnait mal à la tête ! » lance Jérôme Parot, à la tête du vignoble voisin, le Domaine de la Ferme blanche.

Informations utiles

Y aller : avec Transat pour ses forfaits avion-hôtel avantageux (jusqu'à fin octobre).

Se loger : à Marseille, face à la Grande Bleue, au superbe hôtel Nhow, où les friends de beau design sont comblés. À Cassis, au Mahogany, un hôtel qui, avec sa vue sur le cap Camille et la baie, rassasie les affamés de mer.

Deux guides à emporter : Un grand week-end à Marseille de Céline Faucon (Starchette, 2018), tout-fait, et Explorer Marseille et la Provence de Sarah Meublitz (Lulu, 2016), pour des tuyaux sur le meilleur de la région.

Renseignements : mpc2019.com, myprovence.fr, marseille-tourisme.com, et-cassis.com, marseille.intercontinental.com