

DU 28 JUILLET AU 3 AOÛT 2022. FRANCE MÉTROPOLE : 3,40 € / ANDORRE : 3,50 € / BELGIQUE : 3,80 € / CANADA : 9,95 \$ CAN / CHILI : 5,90 \$ CH / DANMARK : 5,50 \$ DAN / ESPAGNE : 4,50 € / GRÈCE : 4,50 € / ITALIE : 4,50 € / JAPON : 530 ¥ / LUXEMBOURG : 4,50 € / MEXIQUE : 45 \$ MX / PAYS-BAS : 4,50 € / PORTUGAL : 4,50 € / ROYAUME-UNI : 4,50 £ / SUÈDE : 53 \$ SWE / SUISSE : 4,50 \$ SUI / TAILANDE : 130 ฿ THB / USA : 6,99 \$ US / VENEZUELE : 20 \$ VZ

PARIS MATCH

EXCLUSIF
BRAD PITT NOUS REÇOIT
Ses confidences

CARLA ET NICOLAS SARKOZY

ODYSSÉE AMOUREUSE EN GRÈCE

14 ans de mariage
Une passion intacte
Le clan réuni autour d'eux



Série d'été
LEURS DERNIERS JOURS
1/ **MARILYN** L'ICÔNE UNIVERSELLE
PAR SIMON LIBERATI

Dans le golfe de
Corinthe, le 20 juillet.

www.parismatch.com
M 02533 - 3821 - F: 3,40 €

PASSION POUTARGUE

Produit depuis la nuit des temps, ce « caviar » de la Méditerranée fait un retour très remarqué dans nos assiettes. Un mets pour chefs en herbe ou étoilés.



RECETTES

À la libanaise : coupée en tranches fines surmontées d'une lamelle d'ail, arrosées d'huile d'olive.

À l'italienne : râpée sur des pâtes, avec de l'ail confit à l'huile d'olive.

Dans une salade de pois chiches, avec du fenouil et des tomates.

Sur un « ajo blanco » (soupe froide d'amandes mixées avec ail, pain, huile d'olive, vinaigre, eau, sel, poivre).

Sur une mozzarella de bufflonne, avec du zeste de citron, des olives noires et du basilic.

Par Catherine Roig

Faut-il l'appeler boutargue (version arabe) ou poutargue (version occitane) ? Est-elle italienne, grecque, tunisienne, libanaise, française ? Doit-on la déguster seule ou accompagnée dans un plat ? Nature ou parfumée ? Moelleuse ou séchée ? Ne cherchez pas, toutes les réponses sont bonnes ! Une chose est sûre : cette poche d'œufs de mullet salés et séchés, qui se présente sous forme d'un double bâton enrobé de cire d'abeille (pour la conservation) et que l'on déguste en tranches ou râpée, régale les amateurs depuis des millénaires : les Égyptiens l'appréciaient déjà au temps des pyramides, et les Phéniciens l'auraient exportée dans tout le bassin méditerranéen. Préparation jadis très populaire – les pêcheurs l'emportaient en mer pour s'en sustenter avec un quignon de pain –, la poutargue est devenue un produit de luxe en raison de la rareté du mullet, et fait l'objet d'une passion dévorante chez les gourmets et les chefs, des plus décontractés aux plus étoilés. Elle cartonne évidemment dans le Sud, puisque le berceau français de cette spécialité n'est autre que Martigues.

À la brasserie Les Fenêtres (Marseille), le chef Lionel Lévy l'associe aux œufs mimosa ; au bistrot Édouard à Saint-Rémy-de-Provence, Édouard Giribone en parsème des pizzettes aux artichauts, tandis que les triplement étoilés Christophe Bacqué (Hôtel du Castellet, Le Castellet) et Glenn Viel (l'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence) l'interprètent en version gastronomique. Le premier rôle la poutargue



Élodie Bar, fondatrice de la marque So'Boutargue, et son père.

Pour les poutargues classiques et « Signature », à la texture de pâte de fruit et aux saveurs d'oursin et d'abricot confit (de 39 à 55 € les 200 g) : maisondehesa.com.

Pour la légendaire poutargue Trikalinos, produite à Athènes depuis 1856 (58 € les 200 g) : kaviari.fr.

Pour la boutargue au citron confit, idéale sur les pâtes (35 € les 200 g) : soboutargue.com.

Pour la poutargue aux épices « Caspienne » (32 € les 140 g) : petrossian.fr.

Pour la poutargue classique de Martigues (23 € les 150 g) : saveurdescalanques.com.



Les poutargues haute couture de Maison Dehesa : des textures différentes en fonction du temps de séchage, compris entre un et trois mois.

sur un sorbet à la criste marine et au caviar, tandis que le deuxième s'amuse à la marier avec du muge – le nom provençal du mullet – fumé maison, du riz soufflé, du raifort, du miel et une touche de pamplemousse... « J'en ajoute dans l'amertume avec cet agrume pour prouver que la poutargue peut être douce », précise Glenn Viel.

Jadis les pêcheurs l'emportaient en mer pour s'en sustenter avec un quignon de pain

Il faut dire que, comme de nombreux grands chefs à travers le monde (Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic, Christopher Coutanceau, entre autres), il se fournit auprès de Florence Châtelet Sanchez, fondatrice de Maison Dehesa. Subtilement amères, ses poutargues haute couture recèlent des notes florales et fruitées. Maturées très lentement selon un processus secret développé par cette experte ès saveurs, elles séduisent les plus réfractaires à ce produit puissamment iodé. « Le succès actuel de la poutargue s'explique de plusieurs façons, avance-t-elle. Les clients des restaurants se sont habitués à l'amertume en goûtant à la cuisine contemporaine d'avant-garde, leur palais est donc prêt à accueillir la saveur si particulière de la poutargue. C'est aussi un produit qui permet de valoriser entièrement le mullet, surpêché au point que je ne dévoile pas la provenance de mes poissons. Enfin, c'est un produit sain, plein de qualités nutritionnelles, que j'aime déguster simplement, au petit déjeuner sur du pain blanc grillé avec du beurre doux et un filet de jus de citron, même si un chef comme Sébastien Tantot [Auberge à la Bonne Idée, Saint-Jean-aux-Bois] en fait des merveilles, en l'occurrence un "vitrail" à la pulpe d'artichaut, huile de colza et poutargue. »

Une autre jeune femme, Élodie Bar, s'est aussi lancée dans l'art de la néo-poutargue avec bonheur ces dernières années : ses produits sont moelleux et parfumés au pastis, à la boukha (alcool de figue), au poivre de Timut... « Je voulais sortir de la boutargue traditionnelle très sèche, très salée, et l'élaborer à ma façon, alors j'ai lancé la marque So'Boutargue il y a cinq ans. Elle se déguste idéalement avec des pâtes, dans des œufs brouillés ou sur un carpaccio de coquilles Saint-Jacques. » Et vous, comment la goûterez-vous ?