

Cuisines de la mer...

Alain Miossec
Professeur émérite des Universités
Recteur honoraire

Deux mises en bouche...

« Le hors-d'œuvre de poulpes à la croque-au-sel parut fait de mer condensée, qu'ils fondaient à peine entrés dans la bouche. Les pâtes au noir de seiche pouvaient dignement rivaliser avec celles de Calogero. Et dans le mélange de rougets, de bar et de daurade à la grille le commissaire retrouva la saveur paradisiaque qu'il avait cru perdue pour toujours. Un motif musical commença à sonner dans sa tête, une espèce de marche triomphale. Il se cala, béat, sur son siège. Puis il poussa un soupir profond.

Après une longue et périlleuse navigation, Ulysse, enfin, avait trouvé son Ithaque tant désirée. »

« L'établissement était complètement vide, manger à huit heures du soir, c'était un truc de Milanais, les Siciliens commencent à prendre en considération l'idée de faire un repas après neuf heures.

Qu'est ce qu'on a de beau ?

Taliasso cça, regardez là, répondit Calogero avec orgueil en lui montrant le comptoir réfrigéré.

La mort prend le poisson dans l'œil, elle le lui voile.

Ceux-là en revanche, ils avaient les yeux vifs et brillants comme s'ils étaient encore en train de nager ;

- Fais moi quatre loups
- Des pâtes, vous en voulez pas ?
- Non, qu'est ce qu'il y a comme hors d'œuvre ?
- Des *purpiteddri* qui fondent en bouche. Pas besoin d'utiliser les dents.

C'était vrai. Les petits poulpes se dissolvaient dans la bouche, très tendrement. Avec les loups, après leur avoir versé quelques gouttes d'assaisonnement du charretier, à savoir huile aromatisée à l'ail et au piment, il y alla tranquillement.

Le commissaire avait deux façons de manger le poisson. La première, qu'il utilisait à contrecœur et seulement quand il avait peu de temps, consistait à retirer les arêtes, rassembler dans l'assiette les seules parties comestibles et puis commencer à se les manger. La seconde, qui lui donnait beaucoup plus de satisfaction consistait à se gagner chaque bouchée, en la décollant de l'arête sur le moment. Il lui fallait plus de temps, c'est vrai, mais justement, ce supplément de temps, en un certain sens, lui servait d'estafette : durant le nettoyage de la bouchée déjà aromatisée, la cervelle mettait préventivement en action le goût et l'odorat, et ainsi il semblait que le poisson, il se le mangeait deux fois. »

Pêché de gourmandise, sans doute, talent gustatif affiné plus sûrement ! Le commissaire Montalbano, héros des romans d'Andrea Camilleri, ne risque pas les foudres tel un Dom Balaguère. Il n'est que le personnage central d'une série enracinée dans la Sicile natale de l'auteur, à Vigatà, cette petite ville imaginaire, à deux pas de la Scala dei Turki, cette « échelle des Turcs » qui frappe par la blancheur de ses falaises taillées dans un calcaire

marneux qui luit sous le soleil de l'après-midi. En quelques lignes, tout est dit, sous la plume truculente de Camilleri, la Sicile face aux « Milanais » qui ne savent pas ce qu'est la vie, sans doute, le bord de mer et la cuisine de la mer, simple mais si variée, le commissaire, sensuel, aimant la vie et sacrifiant quelques longues minutes à déjeuner, rompant la ligne de ses réflexions « policières » pour, sous le charme, trouver tel Ulysse, son Ithaque ! Voilà dans leur singularité quelques images gustatives, celles que l'on peut dédier à un « terrien » si cela ne choque pas Jean Robert Pitte dont la « gastronomie française » (1991) est assez avare de cuisine en bord de mer... Et pourtant... Symboliserait-il l'opposition non du Bordeaux à la Bourgogne mais, plus avant de la France continentale, aux yeux tournés vers la ligne bleue des Vosges face à la France du large et même du grand bleu ? Ce serait sans doute accorder trop d'importance à une géographie du goût quelque peu partisane, tout en souhaitant qu'une géographie de la gastronomie de la mer puisse un jour « émerger » !

La cuisine de Camilleri est toute de simplicité, le produit frais contre le surgelé, « la mort prend le poisson dans l'œil, elle le lui voile » écrit-il : un constat à l'heure de la pêche industrielle, du filet des chalutiers d'Intermarché aux bacs de surgelé, ou à l'étal de poisson pour être honnête. Seul le poisson frais mérite l'honneur de la chronique ; encore est-il préférable de ne pas le cuisiner à peine sorti de l'eau, il y perdrait de sa saveur ! Cuisiner la mer est une référence noble et il importe d'y insister : chacun sait que la cuisine des navires, c'est la cambuse et que cela n'est guère flatteur pour le chef qui ne serait qu'un cuistot. Du moins les deux termes relèvent-ils à la fois du populaire et de l'argotique, magasin où l'on entrepose les vivres pour l'un et responsable des préparations dans une communauté, en l'occurrence l'équipage, pour l'autre. Où commencer et comment terminer cette « cuisine » de la mer ?

Nourrir les hommes...

La proximité de la mer a de longue date permis à l'homme de survivre. Les coquillages en particulier, faciles à récolter sur les rochers, témoignent, par leur amoncellement ici ou là de la consommation qu'en firent les hommes, ces « kjökkenmöding » marquent les fonds de grotte, constituent des dépôts datables au moins au carbone 14 et on les trouve le long de bien des littoraux sans qu'un inventaire en ait jamais vraiment été entrepris. Jean Chaussade dans son ouvrage au titre évocateur, « la mer nourricière » (1994) les mentionne sur les plages de la frange circumpacifique, dans la vallée du fleuve Tennessee aux USA, dans la baie de Paranagua au Brésil et bien sûr en Europe, les « concheiros » du Portugal ou les amas considérables d'huîtres des buttes de Saint Michel en L'Herm en Vendée où ces dépôts furent parfois confondus avec des témoignages de hauts niveaux de la mer ; ce qu'ils n'étaient pas, témoignant seulement d'un stade déjà avancé de la consommation des coquillages. On en trouve l'équivalent continental dans les amas de coquilles d'escargots sur toute la frange nord du Sahara datant de la période dite capsienne. Cette consommation reste encore la règle et, par temps de crise, il n'est pas rare d'observer quelques retraités gratter les rochers pour emporter huîtres et berniques, ou encore les moules dont il est mille manières d'accompagner la dégustation (au moins sont-elles « fraîches », ce qu'on ne peut toujours dire des langoustines un peu pâles qui ornent les classiques plateaux de fruits de mer). Reste aussi que bien des populations en vivent encore aujourd'hui, dans certaines régions reculées telles les îles Chiloé au sud du Chili. Parler de « cuisine » serait jouer sur les mots : au-delà du fait de se nourrir, il n'y avait guère d'inventivité dans la pratique des hommes... Celle-ci naît en quelque sorte d'une avancée dans la « civilisation » pour employer un mot-valise qui veut ici seulement dire que la vie sociale dans ses rapports complexes commençait à porter assez haut la mise en œuvre d'une véritable « cuisine » de la mer. Jusqu'à quand ? C'est l'angoissante

question posée il y a quelques années (2010) par la canadien Taras Grescoe dans un ouvrage au titre provocateur : le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète ? Une dénonciation pleine d'humour qui est celle d'une forme industrielle de développement économique peu (ou pas) compatible avec la cuisine des saveurs qu'offrent tout de même maints restaurateurs ;

Suivons la morue...

La cuisine à base de morue est sans doute la plus fascinante. Ce poisson, honni longtemps à cause de l'huile que l'on tirait de son foie, méprisé il y a quelques décennies si l'on en juge par le prix qu'il valait sur les marchés est devenu un des poissons les plus chers, pas en tant que cabillaud frais mais en tant que morue séchée. Un renversement qui n'est pas seulement dû à l'effondrement des captures et aux mesures draconiennes prises par le Canada pour tenter d'en renouveler le stock. Sans vrai résultat aujourd'hui encore, sauf à considérer que la disparition du cabillaud, poisson vorace s'il en fût, a permis l'explosion des captures de homards et, partant, la chute de sa valeur propre. Ainsi va la vie dans les océans, toute de chaîne trophique et peu adaptée à la sentimentalité contemporaine ! La pêche à la morue fut une grande aventure et selon l'expression, « un grand métier » (Recher, 1977) ; l'auteur y raconte sa vie, de mousse à capitaine sur les mers froides, du Spitzberg aux bancs de Terre-Neuve. La cuisine, quand il débutait, c'était le poisson « bouilli à l'eau de mer » mais auparavant « habillé », ce qui dans le langage des morutiers signifiait vidé de ses viscères et prêt à cuire ! Le destin de la morue est « géographique » tant, de par le monde, les façons de l'accommoder sont multiples : qui suit basques et portugais suit les cuisines à base de morue, morue séchée plus souvent que morue fraîche, bien que le cabillaud gagne aujourd'hui marchés et restaurants. Des ports de l'Inde à ceux des Antilles en faisant escale à la Réunion, la morue est reine. Si abondante à l'époque de la découverte puis de la conquête des Amériques, elle permettait tous les trafics. Séchée, elle était facile à transporter, nourriture des équipages et, aux Antilles, nourriture des esclaves : mélangée à diverses farines et cuites dans l'huile, elle a donné les accras qui accompagnent aujourd'hui les punchs et autres rhums arrangés des univers touristiques. Emiettée en petits morceaux, elle est à la base de la chiquetaille ou encore du « crasé-morue » de la Guadeloupe (morue écrasée mélangée avec divers ingrédients – œufs, huile, vinaigre, oignons-France, piment, 8 ti-nains (bananes vertes et fermes), citron vert, quatre beaux carrés de fruit à pain, un avocat en tranche ou 2 bananes jaunes cuites. On peut même y ajouter 4 carrés de giraumon ! Tous les charmes d'une cuisine de terroir, fortement pimentée et fortement métissée que chaque île des Antilles accomode à sa manière. Destin planétaire de la morue, du moins jusqu'aux portes de l'Asie si l'on excepte les vieux comptoirs portugais des Indes jusqu'à Macau ! Les recettes sont sans fin, populaires comme sont populaires les 365 manières de la cuisiner au Portugal. Pour mémoire, bacalhau espiritual, pasteis de bacalhau, bacalhau à Gomes de Sa qui porte le nom d'un revendeur de morue, José Luis de Sa Gomes Junior, né à Porto en 1951 ou encore bacalhau à Bras, recette d'un commerçant de Lisbonne, nommé Bras (ou Braz) qui a mélangé la morue, des frites et des œufs brouillés...

En suivant les artistes...

La cuisine est un art (on parle d'art culinaire...). Elle est exigeante car elle doit satisfaire presque tous les sens. Il n'est pas surprenant que bien des artistes l'aient évoquée, l'aient mise en pratique, collationnée dans des carnets qui, relus, témoignent aussi d'une époque et d'un art de vivre. Deux exemples suffiront. Monet aimait manger sans pour autant faire la cuisine, à la différence de Courbet ou de Dumas qui passaient bien du temps devant les

fourneaux. Dans les carnets de Monet, « il y a surtout des innovations III^e République mêlées à des recettes venues de la nuit des temps, assaisonnées de curiosités exotiques dont il est friand depuis que les navires ont conquis de haute lutte, sur les océans, la route des épices » (Joyes, 1989). Les soles à la Normande voisinent avec la baudroie à l'américaine ou le poisson à la créole, les homards... Préparations en court-bouillon souvent, la sole est mêlée avec des huîtres, des crevettes, des moules, posées dans « un plat à gratin bien beurré », recouvertes d'un « papier fort, bien beurré ». La cuisine qu'il affectionne n'est pas « légère », très fin de siècle, riche de beurre « gros comme un œuf », de crème fraîche. Et à chaque fois, à chaque étape d'une longue préparation, ce qu'il faut de vin, voire d'alcool (4 cuillères à bouche de calvados). Ce plat connu est un plat de métissage de poissons et de coquillages, un classique en quelque sorte ! Colette n'est pas en reste, une « Colette gourmande » (Clément MC et D, 1990) qui sait recevoir, qui aime mélanger produits de la mer et herbes provençales, « une céleste cuisine » écrit-elle où l'ail et l'huile entrent à profusion, où les poissons de la Méditerranée pêchés à la « fouenne » par Julio le pêcheur de Saint Tropez sont rois : rascasse rouge (*Scorpaena scrota*), pieuvre d'agate (*Octopus sp.*), girelle à baudrier d'azur (*Julis sp.*, l'affreux « ange » (*Pomacanthus sp.*) « qui a des épaules comme un homme, la cliquetante langouste (*Jasus sp.*) et le maquereau (*Scomber sp.*). Un court bouillon en Bretagne où elle recevait à Rozven, près de Cancale, à la manière des « blaff » antillais où l'on jette dans la marmite d'eau bouillante toutes sortes de poissons... La préparation « au coup de pied » est une recette originale de Colette longuement décrite dans « Prisons et Paradis » en 1932, en apparence une cuisson sur braises, « un vieux gril à trois pieds hauts, salamandre tordue au service de la flamme, reçoit le poisson béni de sauce, et le tout se plante d'aplomb, en plein enfer, là ! » La description s'enfle du rôle de l'homme du Dom qui humecte, asperge, retourne le poisson sur le gril en un temps mystérieux : « il ne mesure rien, il ne consulte pas de montre, il ne goûte pas, il sait. C'est affaire d'expérience, de divination » ; et, belle chute, Colette écrit que « si vous n'êtes pas capables d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine ». Dumas n'aurait pas dit mieux. Telle se présente, embellie par la prose ou la toile, la cuisine de la mer des artistes.

Cuisine de la mer, cuisine des touristes ?

Avec ce point d'interrogation, il convient de s'interroger sur la relation entre le développement touristique et les différentes formes d'offre gastronomique. Les restaurants de bord de mer d'un côté, la curiosité des regards devant les criées, les marchés au poisson, les chalutiers et les bateaux de la « petite pêche » le long des quais, les cartes de ces restaurants de l'autre qui font saliver mais affichent une fraîcheur qui n'est pas toujours au rendez-vous. Cela vaut débat. Partout dans le monde les littoraux attirent, ils combinent les attraits de l'océan et des formes variées de dépaysement. Ils incarnent les vacances quand, par ailleurs, c'est à l'oisiveté des classes possédantes qu'ils doivent leur première entrée dans le monde des urbains (Corbin, 1988). Aujourd'hui, le tourisme de masse a déferlé sur les rivages du monde entier non sans que les lieux ne reflètent, par leur attrait réel ou bien vendu, des discriminations qui ne peuvent pas ne pas se faire sentir sur l'offre gastronomique. Il serait vain d'attendre des stations balnéaires confrontées à l'afflux saisonnier, une grande originalité. Ne serait-ce que parce que celle-ci aurait un coût fortement discriminant. Il suffit de regarder la carte à l'entrée des restaurants, entre les menus de base et les plats « à la carte ». L'un et l'autre valent qu'on s'y intéresse. D'un côté, la tradition qui n'est souvent qu'une franche banalité, de l'autre, la sophistication qui fait les grands cuisiniers, la réelle fraîcheur des produits et l'ingéniosité qui fait du tourisme gastronomique une recherche permanente de la différence. Il serait toutefois peu honnête de regarder de haut cette cuisine des touristes : sa banalité n'est que l'expression d'une masse de convives à servir, en terrasse

si possible et à un prix que chacun s'autorise à payer. Et les cartes trop abondantes cachent beaucoup de produits surgelés ! En l'occurrence, la cuisine de la mer n'est pas la cuisine de l'égalité réelle chère à quelques utopistes qui, dans leur position vont plus aisément chez Le Divellec qu'au bistro du coin ! Mais les touristes voyagent, s'imprègnent des couleurs des marchés, apprennent à reconnaître le frais du surgelé, distinguent les saveurs, savent mesurer l'excès d'épices qui font passer des produits médiocres. En naviguant sur la toile, les sites personnalisés abondent, qui proposent autant de recettes qui sont le produit de l'expérience. Un seul exemple, pour espérer en des cuisines non surfaites, ce « tarama au corail d'oursin » proposé par un amoureux du Viet-Nam... Le voyage stimule la curiosité et les cuisines du monde, avec l'habituelle méfiance du touriste hygiénisé à l'occidentale reste un excellent moyen de s'ouvrir à l'Autre.

La cuisine de la mer des grands chefs

Tout autre est la cuisine des « grands chefs » mais, à l'évidence, la manière dont sont préparés fruits de mer et poissons n'est dans la plupart des cas qu'un complément – fut-il exceptionnel – à une offre qui recouvre l'ensemble de la gamme de ce qu'un grand restaurant peut proposer. Certains, à Paris, étaient justement célèbres pour la noblesse de la préparation, c'était le cas de Le Divellec et cela d'autant plus que ses plus grands aficionados venaient du monde politique et que, partant, la médiatisation était assurée (rappelons l'adresse, 107 rue de l'Université à Paris...). Ses successeurs disent s'inscrire dans cette tradition à en juger de la présentation qu'en fait leur site :

Un mot sur le restaurant Le Divellec - Jacques LeDivellec...

ÉLÉGANCE - Joliment situé tout près de l'Esplanade des Invalides et du Quai d'Orsay, Le Divellec est ravi de vous ouvrir ses portes. La façade blanche annonce la couleur, le décor intérieur est classique, sobre aux couleurs bois, blanc et bleu. Ici, l'élégance est le mot d'ordre et vous serez agréablement servis avec grand soin.

LE CHEF - Ce restaurant gastronomique est considéré comme le plus grand spécialiste de la cuisine de la mer à Paris. Jacques Le Divellec, le Chef, vous prépare poissons, crustacés et coquillages au sein d'une carte inventive, et d'un raffinement exquis.

A LA CARTE - À savourer : le carpaccio de langoustines spaghetti de concombre, sauce à la lie de vin ou le blanc de turbot rôti, pointes d'asperges et rates poêlées ou encore le damier de turbot aux truffes, concassé de betteraves aux huîtres.

Peut-on commenter sans risquer le ridicule : ces plats sophistiqués sont des plats qui marient les saveurs. Il s'agit de surprendre le client, qui est venu pour cela, pour tester une nouveauté, pour juger de la diversité de l'offre et sans doute pas pour seulement déguster des poissons dans la fraîcheur de leur origine (la mer) : la proposition concerne des langoustines travaillées en carpaccio, sans doute sur un lit de concombre en spaghetti, baignée d'une sauce à la lie de vin d'une part et le blanc de turbot rôti pointes d'asperges et rates poêlées. La surprise ne peut venir que du choc des saveurs et sûrement de la présentation même du plat. On retrouve là les risques de la « grande cuisine », fondée sur des produits frais mais la

plupart du temps mariés à des garnitures (mot horrible en la circonstance) qui, renouvelées après avoir été testées témoignent de l'inventivité du créateur.

Cette cuisine demande du temps et de la patience dit Joël Robuchon (1992), il faut choisir les meilleurs produits et, ajoute-t-il « si vous travaillez avec de bons ingrédients en y mettant du soin et de l'amour, vous ne pouvez pas faire de mauvaise cuisine. C'est impossible. Même s'il y a des maladresses, votre repas sera réussi. C'est ça, la bonne cuisine. Les recettes sont secondaires ». Sans doute est-ce là coquetterie de langage, tout le monde n'est pas Robuchon et ses « recettes » ne sont à la portée de chacun que pour le livre qu'il propose. Sinon, où serait la « grande cuisine » ? Ce n'est qu'en apparence que l'on peut oser le homard printanière, la blanc de lotte piqué à l'ail à la crème de fenouil, la noix de Saint Jacques au gingembre frais ou encore le rouget à l'émulsion d'huile d'olive. Choix des produits, patte du chef, esprit d'innovation, recherche des saveurs exotiques, comme chez Roellinger à Cancale. Un art qui attire les gourmets. Souhaitons que ces quelques modestes paragraphes mettent un peu l'eau à la bouche ; du plus simple court-bouillon aux plus sophistiqués des plats métissés.

Bibliographie

- Camilleri A. *La tour de la bouée* Fleuve Noir 2005
Camilleri A. *L'excursion à Tindari* Fleuve Noir 2002
Camilleri A l'ensemble des romans ; à chaque fois le commissaire se met à table...
Carcopino J. *La vie quotidienne à Rome à l'apogée de l'Empire* Hachette 1939, 344 pages
Chaussade J. *La mer nourricière, enjeu du XXI^e siècle* 1994 153 pages
Clément M.C et D. *Colette gourmande* Albin Michel 1990 207 pages
Colette *Prisons et paradis* – Bibliothèque de la Pléiade, œuvres, volume 3 1991
Corbin A – *Le territoire du vide, l'Occident et le désir du rivage 1750-1840*. Champs Flammarion 399 pages
Dickie J. - *Delizia, une histoire culinaire de l'Italie* Petite bibliothèque Payot 474 pages 2007
Dumas A. *Mon dictionnaire de cuisine* (Editions 10/18 1998)
Grescoe T. *La mer engloutie (le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète)* Editions Noir sur Blanc 2010 455 pages
Joyes C. *Les carnets de cuisine de Monet* Editions du Chêne 1989 190 pages
Loiseau B. *L'envolée des saveurs* Hachette Michel Lafon 1991 211 pages
Malgorn A *Recettes littéraires, crustacés, poissons de rivière et de mer* Mercure de France 1998, 60 pages
Pitte J.R *Gastronomie française Histoire et géographie d'une passion* Fayard 1991 265 p.
Robuchon J *Le meilleur et le plus simple de Robuchon* Le livre de poche cuisine 1992 (présentation de 130 recettes par Patricia Wells)
Recher J. *Le grand métier (journal d'un capitaine de pêche de Fécamp)* Plon, Terre Humaine, 1977, 480 p.
Roy-Camille C et Marie A. *Les meilleures recettes de la cuisine antillaise* Editions Fleurus 2002, 176 pages
Larousse *Les cuisines du monde* 2001 576 pages

Quelques sites consultés avec appétit, laissés à la curiosité du lecteur ...