

IZZO Jean-Claude

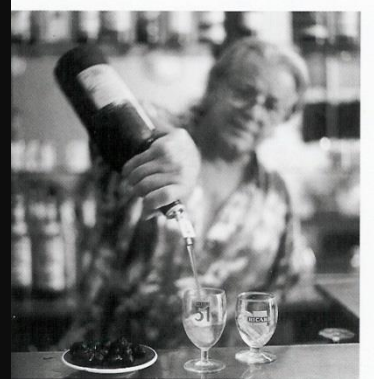
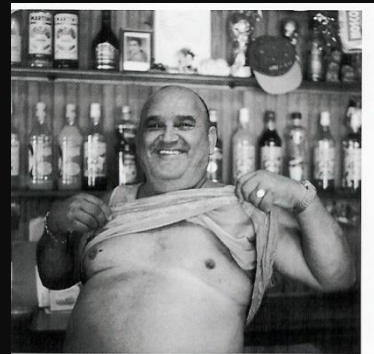
« Marseille n'est pas provençale. Elle ne l'a jamais été.

Dans la plupart des restaurants, on y mange donc simplement, et pour pas cher, des plats sans artifice ancrés, non pas dans une tradition, mais dans une farouche fidélité aux origines.

D'autres l'ont dit, déjà : la cuisine, ici, n'innove pas, elle ne se 'métisse' pas, elle perpétue. Manger ramène au pays. Se mettre à table, à la maison comme au restaurant, en famille, entre amis, c'est renouer avec la mémoire, les souvenirs.

Je ne parlerai donc pas de cuisine provençale.

L'affirmer, c'est lever, enfin, toutes les ambiguïtés qui pèsent sur Marseille et sa cuisine. Une ville où l'on mangerait sinon mal, du moins jamais très bien. Et qui, nous répète-t-on, manque cruellement d'imagination. J'ai même pu lire un jour qu'il faudrait inventer un tajine de bouillabaisse ! Pourquoi pas, s'il y a amateurs. Mais bon, ai-je envie de sourire, si cela n'existe pas c'est sans doute parce que cela n'a aucune raison d'être. Qu'on me comprenne : j'appartiens à cette ville et, il est vrai, j'ai souvent plus de plaisir à manger une part de pizza achetée chez Roger et Nénette, en regardant la mer le cul sur un rocher, que de m'ennuyer devant un millefeuilles de sole avec 'son jus d'olive' dans un restaurant feutré où se pressent ceux qui rêvent d'une ville autre. Homogène, dépassionnée, et forcément sans exubérance. Provençale, et civilisée oserais-je dire. Où l'ail serait savamment mesuré, voire banni des repas de midi – ces fameux déjeuners d'affaire où l'on chipote plus que l'on ne mange. Moi, quand je mange, j'aime sentir Marseille vibrer sous ma langue. Sauvage et vulgaire, comme peuvent l'être un loup, un sar ou des rougets grillés au fenouil et simplement arrosés d'un filet d'huile d'olive, comme Chez Paul ou à L'Oursin. C'est dire que les restaurants où j'ai plaisir à traîner sont rarement mentionnés dans les guides et ne ramassent jamais toques ou clefs d'or. Qu'importe. **Les gens que l'on peut croiser dans certains lieux** ne sont pas forcément ceux que j'ai envie de côtoyer. Ils n'apprécient d'ailleurs que modérément aïoli, bouillabaisse ou anchoïade. Ils ignorent tout du plaisir de panisses frites. Ils n'ont jamais goûté de limaçons en sauce piquante, ni d'oursinade, de pieds et paquets, de morue en raïte, de bohémienne, de ragoût de fèves fraîches. Et ils ignorent tout du bonheur d'une soupe au pistou, juste tiède, à l'ombre d'un pin. Ce n'est pas un hasard si j'évoque ces plats. La cuisine marseillaise a toujours reposé sur l'art d'accommoder poissons et légumes dédaignés par sa riche bourgeoisie d'armateurs ; 'ses paysans', sur les terres des mas et bastides du pays d'Aix, la fournissaient en produits raffinés : gibiers et volailles, agneaux, truffes, fromages et fruits. La bouillabaisse est née ainsi. A cause de ce poisson à la gueule horrible, la rascasse, invendable parce qu'immangeable. On pourrait multiplier les exemples. Cuisine de pauvres, certes. Mais dont le génie n'en finit plus



de nous régaler, même si aujourd'hui on se chamaille sur les mille et une manières de préparer la bouillabaisse. Je dirai, pour ne fâcher personne, que c'est mieux de la préparer soi-même. Mais il en va tout aussi pareillement de toutes les recettes marseillaises et, plus largement, des plats de la Méditerranée : couscous, tajines ou paella, ou, simplement, pâtes en sauce avec boulettes et alouettes. Et par là, on retrouve toute la convivialité méridionale : manger est une fête.

[...]

Gamin, un jour que j'allais voir mes cousins au Panier, une musique emplissait les marches de la montée des Accoules. Une chanson en espagnol. Un tango. J'appris, plus tard, qu'il s'agissait de *Garuffa*, d'Edmundo Riveiro. Mais ce n'était pas l'essentiel, le nom du chanteur. Ce qui me marqua, c'est que, lorsque je pris à droite, la rue du Refuge, j'entendis la voix, inoubliable, de Reinette l'Oranaise. Au bout de la rue, un type accoudé à sa fenêtre fredonnait *Maruzella, Maruzella*. Renato Carosone. Mon père l'écoutait à la maison. Il achetait chaque 45 tours comme s'il s'agissait des dernières nouvelles de sa famille à Naples. Rue des Pistoles, côté pair ou impair, comme chez ma grand-mère, le flamenco était roi, arabo-andalou le plus souvent. Plus tard, il m'arriva de revivre ces ambiances dans les rues de Barcelone, près de la plaza Real. Puis à Gênes encore. Et à Alger aussi. J'y entendis, pour la première fois, *Bambino* en arabe. Par Lili Boniche. Les rives de la Méditerranée se mêlaient. Se mêlent. Comme aujourd'hui encore quand le Catalan Luis Llach 'cède' sa voix à la Marocaine Amina Alaoui et à la Grecque Nena Ventesanou dans *Un pont de mar blava*. J'aime croire, oui, qu'il en sera toujours ainsi. Sur les deux rives de la Méditerranée. Que nos rives se mêleront, encore ».

Marseille (ill. Daniel Mordzinski, Hoëbeke, 2000)

