

La table, la palabre, le détail

La gourmandise est la porte de l'impureté,

Tertullien

Le jeûne est le commencement de la chasteté,

Saint Jean Chrysostome

Je ne suis pas un professionnel de la cuisine. Je n'en possède ni les connaissances ; ni les qualifications ; je n'ai, à ma disposition, ni l'équipement ménager, ni les aides, ni les réserves – les fonds de cuisine – qui permettent au spécialiste d'élaborer son menu. Ces recettes sont proposées par un Français méridional, elles sont localisées. Elles ont été recueillies au cours de mes voyages et, pour la presque totalité d'entre elles, je les ai, sur place ou de retour chez moi, réalisées. À quelques exceptions près, mais elles sont de taille – l'Australie, une partie de l'Afrique, notamment – elles couvrent le monde maritime tel que celui-ci se profile à nos yeux.

Professionnel, mon beau-père, Edmond Faure, l'était. Cuisinier de métier, il a terminé sa carrière sur les bateaux d'une Compagnie de Navigation, comme chef cuisinier d'abord, puis comme intendant, à une époque où la qualité de la cuisine était un des arguments majeurs des compagnies françaises. Il n'était

sans doute pas un « grand » cuisinier, comme on aime à le dire aujourd'hui de quelques-uns, il était un homme d'expérience et de goût qui aimait son métier. Il avait découvert, contre les commandements de la bonne conduite, que « parler la bouche pleine », était un plaisir des dieux. Il nous en avait convaincus. Les années de mon adolescence ont été marquées par la grande rumeur culinaire :

Notre cuisine de la mer, disait-il, serait trop forte en gueule, trop d'ail, trop d'huile d'olive, trop de safran. Notre bouillabaisse aurait trop d'accent. C'est faux, chaque soupe de la mer se renouvelle, mais chacune tient à ses caractéristiques, liées aux produits utilisés, aux lieux, aux saisons, aux humeurs. Dans les soupes de la mer, peu de produits sont strictement nationaux, ou tout à fait exotiques, partout des poissons, de l'huile, de l'ail, de l'oignon... Les déchets eux-mêmes se ressemblent... Les variations portent sur un petit nombre d'éléments, et elles touchent à l'intimité. Ce n'est pas le fumet singulier de tel poisson en plus ou le fumet particulier de tel crustacé en moins qui peut relever ou affaiblir votre soupe, c'est ce que le poisson en plus ou le crustacé en moins apporte ou enlève à la saveur d'ensemble. La soupe ne se sépare pas du pot et le pot produit une part d'inconnu. La cuisine est un mot pour désigner un ensemble et le distinguer, mais ce sont les recettes qui comptent, et le travail au fourneau.

J'ai connu les longues discussions familiales sur la façon de cuisiner tel ou tel plat, la quantité d'oignon ou d'ail, le gras des viandes, le relevé des sauces, les légumes de saison, la qualité

du poisson ou la fraîcheur des coquillages, et j'ai toujours connu, sur le quai, les poissons vivants, à l'étalage ou sur les plateaux des revendeuses et des pêcheurs.

J'ai conservé ce goût pour la bonne table, pour la palabre, pour les modulations de circonstance, pour les recettes qui se refont et se modifient en mangeant.

J'ai conservé ce goût pour la palabre et pour l'écriture, par les mots, un à un : la mer, la pêche, le poisson, le crustacé, le mollusque, le coquillage, la cuisine, la recette, la soupe. À chaque étape, depuis les premiers Menagiers, une suite sans fin de phrases, d'actions ou de manières de faire, d'étymologies et de glissements de sens, de casseroles, d'assaisonnements et de combustions.

&

Et toujours la mer.

D'une roche à l'autre, avec la mer, commencent les poissons.

Les mollusques, les crustacés, les coquillages.

Commencent les soupes de poissons, les soupes de la mer.

Elles ne forment pas un grand tout. Aucune soupe mondiale ne domine le lot infini des soupes de la mer nationales, régionales ou locales. Depuis les premières recettes de Mésopotamie, parvenues jusqu'à nous, et dévoilées par Jean Bottéro (*La plus vieille cuisine du monde*, 2002), nous le savons : un livre de cuisine est un livre de géographie.

On ne mange pas n'importe quoi n'importe où.

Avec les mêmes préparations, l'assiette n'est pas la même à Brest ou à La Plata, servie à T'ien Tsin ou à Valparaiso, ou même à Cassis ou à La Ciotat.

Des centaines de sortes et de familles de produits de la mer permettent des centaines de façons de les mêler, d'organiser les échanges, les proportions, les transparences et les fumets, de faire jouer les odeurs, les saveurs et les couleurs, d'ajouter la feuille de laurier ou le grain de poivre à la branche de céleri, à la poignée de riz, à l'ail ou à l'oignon détaillé...

De cette richesse, de cette véhémence dans la diversité, nous faisons nos délices et notre bonheur.

Le poisson, la soupe, le court bouillon, les fumets...

LE POISSON : n. m. – en France, au XII^e siècle, du latin *Piscis*, animal aquatique, marin ou d'eau douce. De formes variées : plate, globuleuse, allongée, fusiforme, oblongue, serpentiforme... Certains sont aplatis verticalement, d'autres latéralement, avec les deux yeux du même côté.

Donc, des poissons droitiers – sole, limande, plie – et des poissons gauchers – turbot, barbue.

Il est ici seulement question des poissons de mer et des poissons qui fréquentent à la fois les eaux douces, fleuves, rivières, et les eaux salées, mers, océans.

LA SOUPE : n. f. – XII^e siècle, du bas latin *Suppa*, mot d'origine germanique (francique).

À l'origine, tranche de pain arrosée d'un liquide, aujourd'hui, potage ou bouillon, allongé de divers produits – légumes, frais ou secs, viandes, poissons... Pour les soupes, les poissons donnent leur saveur au bouillon, pour la consommation des poissons eux-mêmes,

ils conservent un meilleur goût s'il ne connaissent pas l'ébullition. Il suffit de les plonger le temps nécessaire dans une eau frémissante (lorsque le déroulement de la recette le permet).

LE FUMET DE POISSONS : Fumet, n. m. – XVI^e siècle, de *Fumer*, odeur, senteur, goût, bouquet; préparation liquide sapide, souvent relevée, pour parfumer, ou corser fonds, sauces et soupes..

Mettre à bouillir, une demi-heure, moitié eau/moitié vin blanc sec, avec les têtes, les parures, les arêtes, nettoyées et concassées, de divers poissons - surtout sole, merlan, barbue, turbot, Saint Pierre, congre - avec blancs de poireaux, céleri, oignon émincé et/ou échalote, rognures de champignons, queues de persil, branches de fenouil sec, girofle, thym, laurier. Assaisonnement.

En fin de cuisson, retirer les branches de fenouil et de thym, la feuille de laurier, ajouter un jus de citron. Contrôler l'assaisonnement. Passer au chinois, ou à la serviette, puis à l'étamine. Conserver au froid.

LE FUMET DE CRUSTACÉS : Crustacés, n. m. pluriel et crustacé(e), adj. – du latin *Crusta*, par *Crustaceus*, croûte, XIII^e siècle. Les crustacés sont des animaux aquatiques articulés, ovipares, à antennes et mandibules, respiration branchiale (araignée de mer, crabe, crevette, écrevisse, homard, langouste, langoustine, pagure [Bernard-l'hermite], tourteaux...). Le fumet de crustacés accentue les saveurs dans les soupes de la mer.

Faire revenir dans une casserole, avec deux cuillerées d'huile d'olive, un oignon émincé, une carotte en rondelles, une branche de céleri, un poireau, deux cuillerées de concentré de tomate, persil, deux gousses d'ail, un morceau d'écorce de citron, après un instant, ajouter une branche de fenouil, des carapaces, corselets, rostres, pinces de divers crustacés ; porter à forte ébullition ; laisser tomber le feu, ajouter un demi verre de cognac ; assaisonnement.

Porter à faible ébullition, trente à quarante minutes. Retirer le zeste de citron, la branche de fenouil, passer au filtre, en écrasant fortement les carapaces et les pinces, puis à l'étamine.

