

La bouillabaisse « marignanaise » : étapes d'une redécouverte expérimentale

Les mémoires de François Bernoud avaient été portés à la connaissance des archives communales de Marignane par ses descendants en 2004. Une étude des fêtes et réjouissances marignanaises du XVI^e au XXI^e siècle, initiée par l'association des Amis de Marignane et de la Provence en 2017, a été l'occasion de les mettre à contribution et d'ouvrir un véritable chantier sur l'histoire des traditions culinaires locales. L'enquête sur les premières recettes de bouillabaisse a orienté la recherche vers le journaliste gastronomique Jacques Dupuy, co-auteur d'un article de référence sur le sujet publié en 1999. Seul connaisseur du plus ancien manuscrit détaillant les recettes de bouillabaisse de 1768 et 1809, il a transmis sous le sceau de la confidentialité copie de ces précieux feuillets jamais publiés et qu'aucun autre historien ne connaît. Après un travail de croisement des sources, d'adaptation théorique avec un professionnel de la restauration, une recette « marignanaise » a pu être établie. Mise en œuvre et testée avec l'association des Amis de Marignane et de la Provence, elle est aujourd'hui proposée à la connaissance publique et à la dégustation partagée.

Ces braves gens me priaient d'aller manger du bouit-à baisse (plusieurs qualités de poissons parbouillis ensemble avec des herbes fines hachées, du poivre, du sel, et de l'huile que l'on y adapte après avoir tiré le poisson ; cest ce qui sert de soupe. Et l'on mange ensuite le poisson arrosé avec d'huile d'olive un enchois decoupé finement et mêlé tout ensemble, c'est un mangé exquis.

Marignane, le 8 septembre 1789
(Mémoires de François Bernoud, 1821, collection particulière, Drôme)

230 ans
après



La BOUILLABAISSE
de NOTRE-DAME
en 1789

&
autres régals
de poissons
à Marignane

Conférence & dégustation

... avec recette inédite

Marignane, 8 septembre 2019



OFFICE DE TOURISME
MARIGNANE
entre soleil et eau



VILLE DE
MARIGNANE
entre soleil et eau



Conception et réalisation : Patrick Varrot

UN « BOUIL-À BAISSE » POUR LES FÊTES DE NOTRE-DAME

Elle est attestée à Marignane depuis les années 1650 et n'a cessé depuis de ponctuer le calendrier des réjouissances populaires et religieuses. La Nativité de Notre-Dame du 8 septembre, au temps des vendanges et après la moisson, y a remplacé l'ancestrale célébration de l'Annonciation du 25 mars, restreinte par un austère Carême. Elle est ainsi devenue la principale fête du lieu, bien laïcisée à la veille de la Révolution. Accompagnant la procession autour de la statue descendue de la chapelle du Devens, deux ou trois jours de festivités rassemblaient la population sur la place du château (aujourd'hui Charles Péguy) pour les danses, sur les aires de jeu dans les champs et probablement sur la place de la maison de ville pour les repas. C'est à cette occasion qu'en fin de nuit est servi un « *bouil-à baisse* », du moins en 1789. Cette soupe des pêcheurs, dont l'autel de confrérie jouxtait à l'honorifique dextre, et dans sa chapelle, celui de Notre-Dame, témoigne d'une véritable culture culinaire marignanaise autour du poisson mise à l'honneur pour les grandes occasions.

MARIGNANE S'INSCRIT DÉSORMAIS DANS L'HISTOIRE DE LA BOUILLABAISSE

François Bernoud, un Lyonnais marseillais d'adoption, arrive à Marignane par hasard un 8 septembre 1789. Il participe aux festivités, y rencontre sa future épouse et nous laisse à travers ses mémoires manuscrites de 1821 un précieux témoignage sur la bouillabaisse qu'il y a dégustée. L'histoire culinaire ne permet de remonter qu'à 1768 pour en trouver la plus ancienne mention dans un livre de recettes manuscrit, complété par un feuillet daté de 1809. S'ensuivent les ouvrages des pionniers du provençalisme, l'abbé Bonnet entre 1764 et 1789, Claude-François Achard en 1785, le poète Laurent-Pierre Béranger en 1786, peu avant que ne soit diffusée par un ingénieur la première recette publiée en 1818. A la veille de la Révolution, se trouve donc liée à Marignane une précieuse trace de ce « *mangé exquis* ». Encore populaire, improvisée et localement adaptée (ici assaisonnée à l'anchois), la bouillabaisse figurera certainement à la carte d'un restaurant parisien dès 1792, avant d'être canonisée par le fameux *Cuisinier Durand* paru en 1830.

La BOUILLABAISSE de NOTRE-DAME à Marignane en 1789

Préparer le bouillon. Eplucher l'oignon et le couper en dés. Rincer les 400 g de cabassons. Mettre le litre d'eau dans une casserole, y jeter le sel et faire bouillir. A ébullition, baisser le feu, mettre les cabassons, les dés d'oignon et laisser cuire 45 minutes à feu moyen en remuant de temps à autre sans couvrir. Poivrer en fin de cuisson. Passer au tamis et réserver.

Préparer les merlans et mulets en les rinçant, puis en les vidant. Les couper en trois morceaux chacun. Hacher l'ail, le persil et le basilic, puis le fenouil, tout mélanger et hacher le tout ensemble. Couper 4 tranches de pain épaisses d'environ 2 cm. Découper les anchois en tout petits morceaux.

Couper les 6 oignons en tranches un peu épaisses. Les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive d'un côté puis de l'autre. Garder les derniers de manière à tapisser le fond de la casserole. Retirer du feu, placer les poissons sur ce lit d'oignons, puis le couvrir avec les tranches d'oignon restantes. Ajouter le mélange d'herbes hachées, la feuille de laurier, la tranche de citron, la pincée de sel et celle de poivre. Verser le bouillon pour couvrir sans dépasser un centimètre au-dessus. Verser ensuite les 50 ml d'huile d'olive. Mettre à cuire à feu vif pendant 5 minutes environ le temps de porter à ébullition puis éteindre le feu.

Disposer les tranches de pain dans une soupière, y verser le bouillon et fermer la soupière pendant 5 minutes. Servir la tranche de pain dans une assiette en y versant à nouveau le bouillon de la soupière. Servir ensuite les morceaux de poissons en les arrosant d'huile d'olive et en y parsemant les petits morceaux d'anchois.

Recette adaptée

d'après le témoignage
de François Bernoud, 1789,
et les deux premières
recettes connues
par un manuscrit
de 1768 et de 1809.

Pour 4 personnes

Pour le bouillon :

- 400 g de cabassons
- 1 gros oignon
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 litre d'eau

Poissons :

- 2 merlans
- 2 mulets
- 6 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 demi bouquet de persil
- 1 petit bulbe de fenouil
- 6 feuilles de basilic
- 1 feuille de laurier
- 1 tranche de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 50 ml d'huile d'olive
- 4 anchois au sel
- 1/2 pain de campagne

Les cabassons constituant la principale pêche de fretin à Marignane, dans l'étang de Berre et aux bourdigues, depuis le XV^e siècle au moins, il paraît intéressant de l'utiliser pour le bouillon. La recette de 1768 citant le merlan comme base de la cuisson de la bouillabaisse, il est proposé de le retenir comme poisson certainement le plus répandu et accessible au XVIII^e siècle. S'agissant, pour le témoignage marignanaise, de « *plusieurs qualités de poissons* », il paraît naturel de l'associer au mulet ou muge, poisson pêché en abondance dans l'étang comme en témoigne un ex-voto d'argent. Sa chair assez fade expliquerait l'assaisonnement à l'anchois au moment de servir.