

Marseille

Poulpe fiction

Par **JACKY DURAND**
Envoyé spécial à Marseille
Photos **OLIVIER MONGE. MYOP**

Il faut bien l'avouer: longtemps pour nous, le poulpe se résumait à une petite boîte ovale en fer-blanc où il était confiné en rondelles dans l'huile, avec des aromates variables. C'était la conserve de minuit qui faisait équipe avec la sardine à l'huile et le maquereau au vin blanc. Vite dégoûtée et jetée sur les papilles avec des lichettes de pain plus ou moins rassis pour saucer l'esca-bèche ou la sauce moutarde. Ces nourritures-là ne font pas forcément rêver à l'heure où l'on a davantage envie de consulter son plumard que le Guide Michelin. Mais il faut bien reconnaître que – davantage que le maquereau et la sardine que l'on connaissait déjà grillés sur un feu du bord de Loue, le poulpe nous attirait. Question d'époque, sans doute, où l'on avait foi autant dans les bestioles psychédélics que dans les champignons qui faisaient rigoler et dans l'absinthe (interdite alors) qui vous transformait en Rahan sur skis alu au sommet de la Dôle.

Tankiste russe. Mais bon, la vraie rencontre avec le poulpe eut lieu un soir pluvieux à Bordeaux, aussi sinistre qu'un discours de Laurent Wauquiez. On avait une faim de démenageur et un pouvoir d'achat de tankiste russe après le plein de vodka. Nada kopeck. Mais Dieu ayant inventé les vrais menus ouvriers pour le Grand Soir, on poussa la porte d'un rade portugais où la salade de poulpe en entrée était aussi chargée qu'un coffre d'Opel Rekord rempli de morue séchée et de porto. Soit un poulpe tendre et marin comme un baiser de sirène enduit d'huile d'olive et parfumé d'oignon, de laurier et de piment. Bigre, le diable nous avait pris dans ses tentacules. A l'image de Jean-Pierre Montanay qui, en 2015, commit une confession encyclopédique (1) sur ce mollusque au bras long. Un jour qu'il couvrait la guerre dans l'ex-Yougoslavie pour Europe 1, le journaliste eut le coup de foudre pour l'«*octopus salad*» servie au Palace Hotel à Zagreb, en Croatie. «*Pour être honnête, je ne me rappelle plus exactement, vingt ans plus tard, de tous les ingrédients qui la composaient, sans doute quelques patates, des poivrons et des herbes, écrit Jean-Pierre Montanay. Je me souviens, en revanche, de l'effet produit: une bouffée d'iode avec le fondant des tentacules marinés dans l'huile d'olive et le moelleux des pommes de terre. A cet instant-là, dans*

Avec MOW, la cité phocéenne est la première ville de France à organiser un festival entièrement consacré au céphalopode. Souvent malmené et diabolisé dans la littérature, il est désormais un sérieux concurrent au thon mi-cuit ou autre bœuf maturé, représentants de l'air du temps bistrannique.



Chez Saisons, à Marseille, le poulpe est caramélisé.

cette situation précise, ce poulpe devenait sublime, onirique. Il faisait oublier un instant les difficultés qui nous attendaient, et puis cette salade du départ appelait forcément celle du retour.»

Tout est dit dans ce credo pour le céphalopode, mais ses apôtres étant encore plus nombreux que ses tentacules, on est conquis par chaque

nouvelle profession de foi en faveur du poulpe. Comme celle de Nordine Labiadh, qui le sacralise dans son couscous, un des plats phares de son restaurant A mi-chemin, à Paris (2). Un jour, il nous a offert une drôle de petite amphore en terre cuite, un piège à poulpe comme il en utilisait dans son enfance en Tunisie. «*Le poulpe, c'était le plat du pauvre*», dit

Nordine Labiadh. Régulièrement, il poste vidéos et photos où d'inquiétants tentacules mijotent dans des sauces ensorcelantes. Mais tous les réseaux sociaux ne sont pas aussi tendres avec la bestiole, qui fait de la concurrence au thon mi-cuit et au bœuf maturé dans l'air du temps bistrannique.

«Trop bon, trop con», pourrait-on dire aussi du poulpe quand une vidéo virale le montre transformé en matraque par une otarie giffant un kayakiste. La bête est aussi délectable que détestable pour le genre humain. Bien avant les réseaux sociaux, où l'on se paie sa tronche, le poulpe a souffert d'un délit de sale gueule, comme le rappellent Vladimir Biaggi et Jean Arnaud dans leur magnifique livre *Poulpes, seiches, calmars, mythes et gastronomie* (3). Ils citent Jules Michelet dans *la Mer*, où «*le cadavre d'un poulpe lui inspire de graves considérations sur le vide existentiel du céphalopode*»: «*Faux brave, tu n'as rien au-dedans. Tu es un masque plus qu'un être. Sans base, sans fixité, de la personnalité tu n'as que l'orgueil encore. Tu ronfles, machine à vapeur, tu ronfles, et tu n'as qu'une poche, puis, retourné, une peau flasque et molle, vessie piquée, ballon crevé, et demain un je-ne-sais-quoi sans nom, une eau de mer évaporée.*» Victor Hugo, à son tour, lui inflige le coup de grâce dans les *Travailleurs de la mer*: «*Le tigre ne peut que vous dévorer; le poulpe, l'horreur! vous aspire. Il tire à lui et en lui, et, lié, englué, impuissant, vous vous sentez lentement vidé dans cet épouvantable sac, qui est un monstre.*»

«**Anfractuosités.**» Le poulpe a fait couler beaucoup de méchante encre. C'est d'autant plus injuste que son grand corps nu et mou en fait «*une proie convoitée*» de poissons mieux armés et non «*un monstre agressif et suceur de sang*», affirme Vladimir Biaggi et Jean Arnaud: «*Ses seules défenses résident dans une élasticité qui lui permet de trouver refuge dans les anfractuosités de rochers, avec un étonnant mimétisme. Dans l'extrême danger, son jet d'encre leurre et déroute l'adversaire le plus belliqueux.*» Avec ses 300 millions de neurones, le poulpe est aussi futé qu'un perceur de coffre-fort quand il s'agit d'ouvrir un casier de pêche immergé pour y becqueter les crustacés se trouvant à l'intérieur. Il fallait bien une scène à la mesure de ses tentacules pour dire toute la richesse du poulpe: c'est donc Marseille qui accueille du 8 au 14 octo-

bre le Marseille Octopus Worldwide (MOW), «*premier festival 100% poulpe, construit sur l'unique thématique mythique et mystique de l'animal marin*». Du musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (Mucem) aux Docks, en passant par une trentaine de restaurants, le céphalopode sera à toutes les sauces: gastronomique, street

Julien Diaz, cuisinier: «Quand le



poulpe est frais, il a des reflets bleus, l'œil brillant, la tête ferme, il est gluant et son bec est bien rentré.»



Julien Diaz, chef du restaurant Saisons à Marseille, le 25 septembre.

avant de l'accommoder en daube : « Elle tapait le poulpe avec un marteau en bois. Moi, je le congèle à -20°C entre quarante-huit et soixante-douze heures, selon la taille. Ça l'attendrit sans casser les chairs et la peau. »

Le poulpe est décongelé durant une nuit puis arrosé d'huile d'olive et cuit au four autour de 150°C entre une heure trente et deux heures trente. « La peau va se caraméliser, les sucs vont se concentrer dans la chair, je les déglacerais juste avec un peu d'eau, explique le cuisinier. J'ai trouvé cette recette dans un livre du chef australien Martin Benn. C'est le visuel qui m'a attiré, le poulpe était couleur rouille. J'ai fait plusieurs essais car tous les poulpes ne se ressemblent pas. Ce n'est pas une recette très compliquée mais il faut respecter les temps de cuisson. Le résultat n'a rien à voir avec les autres préparations, le poulpe se suffit à lui-même. » On est conquis par ce plat, à la fois épuré et concentré de goût, servi avec une purée d'aubergines fumées.

Subtilité. « Tout se mange dans le poulpe, on ne jette rien », dit Pierre Giannetti à la Fabriquerie (5) à Marseille, l'autre traiteur-épicerie-vins où il cuisine avec Sandi Despierres et Marine Crousnillon. Ici, tout est frais, local, comme au restaurant Saisons. On peut faire une razzia de « maquereaux rôtis au jus de persil et ail », de « carottes confites au vinaigre et à la sauge », de « flan à la vanille à la fleur d'orange » que l'on ira déguster sur la plage des Catalans, toute proche. Pour le MOW,

FOOD!

Pierre Giannetti songe à une « charcuterie de poulpe » façon caillette, avec « une base de porc, des épinards, des blettes et tout ce qu'il y a dans la calotte du poulpe ». Il compte préparer les tentacules en salade et dérouler une alléchante partition : « On peut y mettre des cébettes, des olives, des câpres. Ajouter des pommes de terre et du paprika, à la

mode galicienne. Ou encore des pois chiches, du cumin, de la harissa, comme dans la recette pied-noir. » Pierre Giannetti semble un chef tout en retenue et subtilité. « J'adore le poulpe, mais ça me touche de le cuisiner. C'est un animal intelligent, vulnérable, inoffensif qui aime le contact humain. Ça vaudra le coup de s'interroger sur son avenir. Est-ce que le festival provoquera une prise de conscience politique sur la pêche ? » L'architecte du Mucem et président d'honneur du MOW, Rudy Ricciotti, a déjà amorcé la réponse dans le dossier de presse : « Soyez sobre et économe avec le poulpe. Il mérite notre courtoisie et attention. Servez-vous peu, même très peu ! Le gaspillage ne sera pas accepté. Le poulpe est l'ami du diable, il faudra s'en souvenir. »

food, musique, cinéma, art, sciences, développement durable... C'est peu dire que Marseille aime le poulpe. A 8,50 euros le kilo au populaire et bigarré marché de Noailles. Sur les tee-shirts de la boutique de créateurs #MarseillezMOI ! Dans la cuisine de Julien Diaz, le chef du restaurant Saisons (4) qui ne travaille que des produits de la Mé-

diterranée et participera au MOW. « C'est un choix, dit-il. Aujourd'hui, c'est plus facile de recevoir ici un homard de Bretagne qu'une langouste de Marseille. Certes, les poissons d'ici sont plus difficiles à préparer, ils sont plus petits et ont plus d'arêtes, mais je les trouve plus intéressants à cuisiner et, souvent, ils ont plus de goût. Evidemment, si vous dites cela à un

Breton, je ne pense pas qu'il sera du même avis. » Julien Diaz montre « un beau poulpe » qu'il a reçu ce matin : « Quand il est frais, il a des reflets bleus, l'œil brillant, la tête ferme, il est gluant et son bec est bien rentré. » Le chef fait mentir la croyance selon laquelle il faut battre la bête pour l'attendrir, comme le faisait sa grand-mère d'origine napolitaine

- (1) Poulpe, de Jean-Pierre Montanay, Hachette Cuisine, 192 pp., 39,90 €.
- (2) A mi-chemin, 31, rue Boulard, 75 014.
- (3) Poulpes, seiches, calmars, mythes et gastronomie, de Vladimir Biaggi et Jean Arnaud, Editions Jeanne Laffitte, 192 pp., 23 €.
- (4) Saisons, 8 rue Sainte-Victoire, 13 006 Marseille.
- (5) La Fabriquerie, 71, avenue de la Corse, 13 007 Marseille.