Du manuscrit ... à l'assiette

Recette de la bouillabaisse « marignanaise » adaptée d'après le témoignage de François Bernoud et les deux plus anciennes recettes connues par un manuscrit de 1768 et 1809.

Ingrédients

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
- ½ pain de campagne

Recette

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.

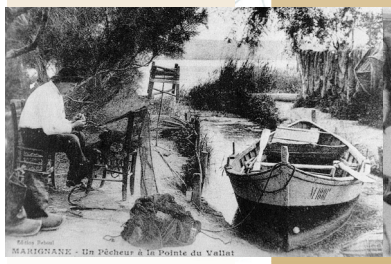
Préparer les merlans et mulets en les rinçant, puis en les vidant. Les couper en trois morceaux chacun. Hacher l'ail, le persil et le basilic, puis le fenouil, tout mélanger et hacher le tout ensemble.

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.



Un pêcheur à la pointe du Vallat. Carte postale ancienne.

Une partie de cabanon à l'Estéou autour d'une probable bouillabaisse. Collection particulière.

Document réalisé grâce aux travaux de recherches de l'association des Amis de Marignane et de la Provence, en collaboration avec Michel Méténier, historien, et les Archives municipales.

Conception et illustration : Patrick Varrot.
Crédits photographiques : Germain Thyssen, Office de Tourisme de Marignane, Marc Bonatti, Archives municipales, Patrick Varrot, droits réservés

Ils ont écrit sur les régals de poissons à Marignane

François Bernoud

Marignane, 8 septembre 1789

Ces braves gens me prierent d'aller manger du bouil-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 mélé tout ensemble, c'est un mangé exquis. Après le repas j'envoyai mon jeune homme chercher du vin muscat du païs et j'en regalai la societé à peu de frais.

Mémoires, 1821, collection particulière.

Marie de Rabutin-Chantal, marquise de Sévigné

Marignane, printemps 1673 ?

Pour moi, je suis témoin de la beauté de son château, de ses meubles d'argent et des belles soles que l'on pêche dans ses étangs.

Lettre à Madame de Grignan, 8 juin 1689.

Renseignements pratiques

Contact
Office de Tourisme.
Tél. 04 42 31 12 97.
w w w . t o u r i s m e - marignane.com

Modalités de visite
Parcours sur les sites naturels en collaboration avec le service environnement.

Visite du musée libre, individuelle ou en groupe.

Visites thématiques commentées du bourg ancien, ses monuments et traditions en 1, 2 ou 3h.

Réservation auprès du service groupes de l'Office de Tourisme.

Carnets du patrimoine

OFFICE DE TOURISME MARIGNANE entre soleil et eau

5.01

Des étangs à l'assiette

Patrimoines halieutique et culinaire ont toujours fait bon ménage à Marignane. Entre terre et mer, ses étangs ont façonné non seulement un territoire et son paysage, mais aussi une culture et un art de vivre. Si l'on y découvre un des plus anciens témoignages sur l'existence de la bouillabaisse dès 1789, on en note déjà la spécificité d'un assaisonnement à l'anchois en faisant un compromis entre bouillabaisse rhodanienne et celle, proprement maritime, de Marseille. Soles probablement marinées servies au château au Grand Siècle, bourrides d'anguilles régalant les modestes tablées du XVIII[e], bouillabaisses d'anguilles à même la grève au début du XX[e], contribuent, au fil des recherches historiques, à l'enrichissement d'un patrimoine immatériel local. Côté étangs et côté ville, entre filets, nasses, paniers et jardins potagers, du monument à sa cuisine et son office, une promenade en dix lieux permet d'imaginer les empreintes gustatives et olfactives qui les ont un temps animés.

La bouillabaisse « marignanaise » historique reconstituée d'après un témoignage de 1789, avec ses ingrédients.

- Merlan 1
- Muge 2
- Cabassons 3
- Anchois 4
- Les « herbes » : oignons, ail, fenouil 5
- Les herbes aromatiques : persil, basilic, laurier 6
- Citron 7
- Huile d'olive 8
- Sel 9
- Poivre 10
- Pain 11

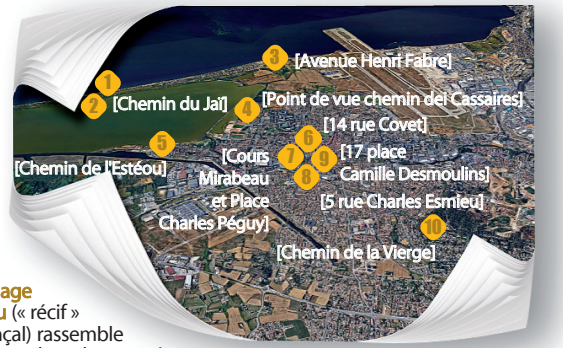
A visiter

1- La grande bourdigue entaille la chaussée du Jaï et relie les deux étangs, autrefois munie d'une nasse en forme de V entre des palissades de cannes. Une bourdigue « de l'Angle », à la pointe nord-est du Bolmon, existait au XI[e] siècle, probablement abandonnée vers 1400. L'actuelle grande bourdigue a été fondée et accordée à Gabriel Valori en 1448 par acte de René d'Anjou. A la fin du XVIII[e] siècle deux bourdigues sont attestées, grande et petite, dites Mongin-Vidal et Michel en 1895. Propriété de la seigneurie, leur arrentement était auparavant conclu avec des Marignanais. D'abord de terre, fumier et bois, un empierrement sera proposé en 1530 par le conseil de Louise de Savoie, dame de Marignane. Depuis la fin du XV[e] siècle, les témoignages abondent sur la prise des cabassons, friture ou fretin appréciés pour le bouillon, en période de Carême, quand le Bolmon déborde dans l'étang de Berre.

2 - La maison du bourdigalier n'existe plus qu'à l'état de ruine. A proximité de la grande bourdigue, elle en assurait la surveillance contre le braconnage et la protection des « ustensiles » mis à disposition du rentier seigneurial. En 1530 une simple cabane de cannes et d'algues a fait l'objet d'un projet de construction en dur pour Louise de Savoie, servant aussi de péage pour les marchandises débarquées depuis l'étang de Berre. On n'en trouve trace avant 1613 pour Jean-Baptiste I[er] de Covet, confiée aux maçons marignanais Sauveur, Claude et Jannet Arvel. Bien national en 1795, elle se composait de deux pièces d'un peu plus de 80 mètres carrés, et jouxtait une aire de séchage des filets.

4 - L'étang de Bolmon, autrefois dit « de Beaumont » ou de Marignane, a été séparé de l'étang de Berre par le cordon du Jaï. Son eau saumâtre est adoucie par celle de La Cadière qui s'y déverse, ses abords y étaient exploités pour le sable destiné à la construction et cultivés en asperges notamment. Rattaché au domaine de la seigneurie depuis le XI[e] siècle au moins (il disposait alors d'un port), la pêche y faisait l'objet d'un droit souvent arrenté. En 1402, les Marignanais en obtiennent la priorité et en 1433, un nouveau bornage en ligne droite le divise équitablement entre fiefs de Marignane et de Châteauneuf, rendu visible par deux piliers de pierre qu'il ne fallait perdre de vue depuis l'étang. Les prises sont taxées de leur dixième réservé au château, et, probablement à la fin du XV[e] ou début du XVI[e] siècle, du quart de la pêche dite « à la tirasse » ou à la traîne concernant surtout le loup.

3 - Le port du Jaï, un des plus petits de France, relie Marignane à l'un des plus grands étangs salés d'Europe. Construit en 1900, agrandi en 1939 et réaménagé à la fin du siècle, il remplace l'ancien « cargadou » attesté depuis le moyen-âge. Il a contribué à la fortune des mariniers qui ont donné leur saint patron Nicolas à la communauté, et bâti une chapelle sur la route du port. On y débarquait marchandises et pêches de l'étang de Berre. S'y dénombre actuellement une trentaine d'espèces de poissons : athérines (cabassons) (11), gobies, anguilles (12), mulets (muges) dorés (13) soles (14), sardines, saupes, etc. Au XIV[e] siècle des anguilles et muges salés en étaient exportés à la cour pontificale d'Avignon. De spectaculaires pêches d'automne sur le mode de la battue y sont organisées au XVIII[e] siècle pour la famille de Covet. On y sort aussi à cette époque anchois et merlans. Le quai sud est aujourd'hui réservé aux pêcheurs.



5 - Le village de l'Estéou (« récif » en provençal) rassemble une dizaine de cabanons à l'embouchure du vallat de la Cadière. Proche de l'antique villa Papia, le quartier est connu sous le nom de Saint-Pierre jusqu'en 1818 au moins, en l'honneur du patron des pêcheurs à qui une chapelle était dédiée en 1213. Le site a attiré de nombreux photographes vers 1900 pour ses abris de pêcheurs et chasseurs d'architecture camarguaise, cabanes de roseaux sur charpente de bois. Au XIX[e] siècle, la plupart appartiennent à des bourgeois marseillais venus chasser la macreuse. Des cabanons de planches ou de briques blanchis à la chaux apparaissent vers 1910 et se généralisent à partir de 1919, répondant au développement des loisirs après la guerre. Dans les années 1930 émergent les hangars à bateaux sur potelets de bois, couverts de roseaux puis de tôle (15). Y étaient déchargées les pêches alimentant les parties de cabanon en fritures de cabassons, bouillabaisses d'anguilles et grillades de mulets.

6 - Le musée Albert-Reynaud, du nom de son fondateur, a été créé en 1973 sur le modèle du Muséon arlaten. Il occupe une partie des communs du château médiéval, dont la cuisine et sa grande salle (16). On en possède des inventaires remontant à 1529 et 1540, avant qu'elles deviennent écuries en 1605, puis salle à manger des laquais, aujourd'hui dévolues aux expositions temporaires. L'entrée principale du musée était la « cour des vins » du château au XVI[e] siècle, la salle agricole la grande cave médiévale, lieu de stockage du vin en barriques, du vinaigre en tonnelets, de l'huile d'olive dans une pile de pierre. La cuisine provençale évoque le cadre de préparation d'un repas au XIX[e] siècle et conserve un service à bouillabaisse en faïence de Saint-Jean-du-Désert (17), alors qu'un espace nature fait cohabiter faune et métiers de la pêche sur les étangs, évoqués par leurs instruments comme filets, nasses, fouines pour piquer les anguilles.

7 - Le château des Covet, d'abord de la famille des Baux, apparaît comme un haut lieu de la préparation et de la dégustation du poisson des étangs. On connaît l'inventaire de sa cuisine, de sa cave, et de son garde-manger en 1529, 1540 et 1692. La vieille cuisine se situait sous l'entrée actuelle du château médiéval place Charles Péguy, avant de gagner, vers 1605 sous Jean-Baptiste I[er] de Covet, la salle basse de l'aile nord lors de l'édification du « quartier neuf », avec chambre des huiles et office. Vers 1500 s'y active Jean Fontaine, jeune cuisinier de René Cossa, et vers 1550 Claude de Tende et Françoise de Foix semblent y faire préparer bonne chair si l'on en croit un marché passé avec un pourvoyeur de Marseille comportant 28 sortes de poissons de Provence, 42 de France, dont 15 de mer. Dès 1540, leur grand jardin (actuel Parc Camoin) disposait de tous les légumes et herbes nécessaires aux bouillons des futures bouillabaisses. A la fin du XVII[e] siècle, Jean-Baptiste II de Covet possède deux grandes marinières de cuivre, révélant une préférence pour viandes et poissons ainsi préparés, lui qui avait régalé vers 1673 la marquise de Sévigné en soles des étangs. Le dernier des Covet passait, vers 1780, pour le premier des gastronomes de Provence.

8 - L'ancienne poissonnerie est connue par la copie d'un plan du bourg supposé de 1696. Elle a supplanté une maison édifiée sur un ancien jardin adossé au rempart en bordure de la fosse de la ville. On en reconnaît encore aujourd'hui la ligne d'un long toit pentu typique d'une halle. Etroite et mal entretenue, elle n'est plus qu'une « maison » en 1818, rapidement transformée en écurie, abandonnée au profit d'une vente du poisson sur le marché de la place de la République. Son sort reflète le déclin de la pêche à Marignane au XIX[e] siècle, au profit de l'agriculture. Auparavant devaient s'y côtoyer poissons des étangs et espèces maritimes, en particulier les thons, prises dans les madragues rattachées à la seigneurie de Marignane depuis le milieu du XV[e] siècle, comme celles dite de Gignac, et de la Vesse.

9 - L'ancienne auberge de la Croix blanche faisait face, sur la place de ville, à la maison commune dite « beffroi ». A la principale entrée du bourg, elle accueillait les gens de passage depuis le XVI[e] siècle au moins (on en a trace en 1584, peut-être dès 1555). Elle a fait l'objet d'un agrandissement confié en 1624 au maçon marignanais Jannet Arvel, déjà à l'œuvre à la maison du bourdigalier. Acquise par la commune en 1887, devenue café Tapoul, siège du cercle Saint-Nicolas (rebaptisé de l'Avenir), puis brasserie Unic et bar de La Cigale, elle assurait certainement les grandes tablées des festivités à leur apogée à la fin du XVIII[e] siècle. Le « bouil à baisse » local servi aux « étrangers » lors des fêtes de Notre-Dame du 8 septembre 1789 provenait très certainement de ses fourneaux et de son grand jardin.

10 - La chapelle Notre-Dame de Pitié, probablement édifiée à la fin du XV[e] siècle contre un ancien four à chaux, a été entièrement rebâtie en 1656. D'abord entretenue par les laboureurs du quartier du Devens, elle est devenue le principal sanctuaire rural du terroir et a accueilli l'autel de trois importants corps de métiers au XVII[e] siècle. On y trouve à partir de 1692, à dextre du maître-autel orné du tableau de la Pietà, celui de saint Pierre, saint Nicolas et sainte Maxime, patrons des pêcheurs, mariniers et bergers. Parmi les nombreux ex-voto qu'ils ont dû y déposer ne restent aujourd'hui qu'un muge en argent signé LG et daté de 1820, ainsi qu'une sole datable du début du XX[e] siècle (18), témoignage de l'abondance de ces espèces dans les étangs.

Ex-voto d'argent : muge (offert par « L.G. » en 1820) **et sole** (anonyme, début XX[e] siècle). Chapelle Notre-Dame de Pitié.

« Cabassons » (atherina boyeri) de l'étang de Berre.

Anguilles (anguilla anguilla).

Muge ou mulet doré (liza aurata).

Sole (solea solea).

Hangars à bateaux. Village de l'Estéou.

Cuisine et salle de service du château jusqu'en 1605. Musée.

Service à bouillabaisse. début XX[e] s. Musée Albert Reynaud