



Les muges sont amenés à terre à bord des barquerolles.

Caviar de Méditerranée

La poutargue, réalisée à partir d'œufs de muge salés, est connue depuis l'Antiquité. Aujourd'hui, il ne reste plus que deux calens à Martigues et à Port-de-Bouc.

Dans les années 1950, la poutargue était considérée comme un fortifiant que les enfants de pêcheurs mangeaient pour le petit déjeuner ou le goûter. Mais il y a longtemps que les pêcheurs ne font plus sécher les "jambes" (la paire de poches d'œufs de muge) suspendues en haut de la fenêtre de leur maison. La poutargue ("boutarguo" en provençal, "bitârikha" en arabe) est devenu plus rare et forcément précieuse. Un vrai produit de luxe dont même Rabelais parle dans "Gargantua". Les seuls calens en

France se trouvent sur les rives du canal de Caronte qui relie l'étang de Berre à la Méditerranée. L'un, situé juste avant le pont autoroutier martégial, est géré par Jean-Claude et José Ortis et Gilbert Lepira, tous patrons pêcheurs ; l'autre, plus près de la mer, à Port-de-Bouc par Raymond Mas. Etre caléniste, c'est un peu une charge que l'on se transmet de père en fils. Durant la saison (à partir de juin), lorsque les muges traversent le canal, ils se trouvent piégés dans le filet tendu entre les rives.

Aussitôt, ce "calen" est relevé et les poissons amenés à terre à bord de la barquerolle. Au moyen d'un couteau aiguisé comme un scalpel, les œufs sont prélevés. Ensuite, il s'agit de suivre un procédé aussi secret qu'immuable. Rinçage, salage, séchage sous presse... Après quelques jours que la poutargue prend sa superbe couleur orange, elle est prête à être consommée... avec modération. Car la vraie poutargue (pas celle importée de Mauritanie) se vend autour de 200 € le kilo.

Rietje Vonk

A GOÛTER

Foodtruck

A Marseille, le "food-truck" (camion restaurant) de la chaîne de télé Voyages fait une halte pour faire goûter les cuisines du monde lors de dégustation gratuites en aveugle, le 16 de 11 h à 15 h, rue Saint-Ferréol.

➔ Invitations VIP sur www.facebook.com/voyage.fr

Oursins

A Sausset-les-Pins, les oursinades sont devenues fête de la mer les 13, 20 et 27 janvier avec foire artisanale et avec vente-dégustation de coquillages et oursins sur le port.

Truffes

A Pernes-les-Fontaines, Truffolio propose un marché aux truffes et produits du terroir, le 13 janvier de 9 h à 18 h sous chapiteau.

Soupes

A Forcalquier, le souper débat des OGM, en dégustant une soupe bio, le 18 à 18 h 30 à La Tourette.

➔ Inscriptions par mail : upgrainesdesavoirs04@laposte.net
A Marseille, le Cin&soupe projette "La Générale", film muet de Buster Keaton, avec musique live, le 13 à 19 h 30 au 26, rue des Trois Frères Barthélémy (6^e). Tarif : 10 €.

➔ Sur réservation : cineetsoupe@gmail.com
Le festival des Soupes en Ribambelle se poursuit avec un concours-dégustation dès 18 h 30 le 12 à **Jonquières** (domaine Rigot, route de Violès) ; le 14 à **Château-neuf-du-Pape** (salle Dufays) ; et le 18 à **Bédarides** (salle polyvalente les Verdeaux). Entrée libre.



1 - L'équipe de Port-de-Bouc, autour de Raymond Mas. 2 - quand la poutargue a cette couleur, elle ne peut qu'être excellente. 3 - Le muge, nom provençal du mulet.

OU L'ACHETER

Tout au long de l'année, vous pouvez rendre visite aux calens pour acheter du poisson ou de la poutargue (s'il en reste !), sans rendez-vous. Oll n'y a pas d'adresse, il suffit de demander son chemin. De février à juin, l'activité est ralentie.

➔ Des visites guidées sont organisées par les offices de tourisme de Martigues (04 42 42 31 10) et de Port-de-Bouc (04 42 06 27 28).

Comment consommer la poutargue

La poutargue se mange râpée dans un plat de pâtes, avec de l'huile d'olive ou de la crème fraîche et du parmesan ; dans une brouillade d'œufs ; sur des toasts beurrés ; ou simplement en fines tranches...

➔ En accompagnement : un vin blanc de Cassis, une AOC côtes-de-provence, du champagne.