

LA BOUILLABAISSE: LE GRAND COMBAT

La bouillabaisse n'est pas une soupe.
La bouillabaisse n'est pas une soupe de poissons.
La bouillabaisse n'est pas une soupe de poissons de roche. Elle n'est pas un pot-au-feu. Elle n'est pas un pot-au-feu de la mer. Ni une chaudière. Ni une cotriade. Ni une bourride. Ni un waterzoi.
Ni une marmite. Ni un ttoro. Ni un blaff.
Ni une bouillinada.
Elle n'est ni charentaise, ni bretonne, ni sétoise, ni flamande, ni dieppoise, ni basque, ni antillaise, ni roussillonnaise.

La bouillabaisse borgne (aux œufs) n'est pas une bouillabaisse. La bouillabaisse noire (aux seiches, avec leur encre) n'est pas une bouillabaisse. La bouillabaisse dite "parisienne" (liée au beurre), les bouillabaisse d'épinards, de morue, de sardines, de petits pois, de poulet, de crustacés, de roussette peuvent être excellentes – elles ne sont pas des bouillabaisse.

La bouillabaisse andalouse, la zarzuela catalane, la caldeirada portugaise ne sont pas des bouillabaisse.

La bouillabaisse est un ragoût des calanques marseillaises.

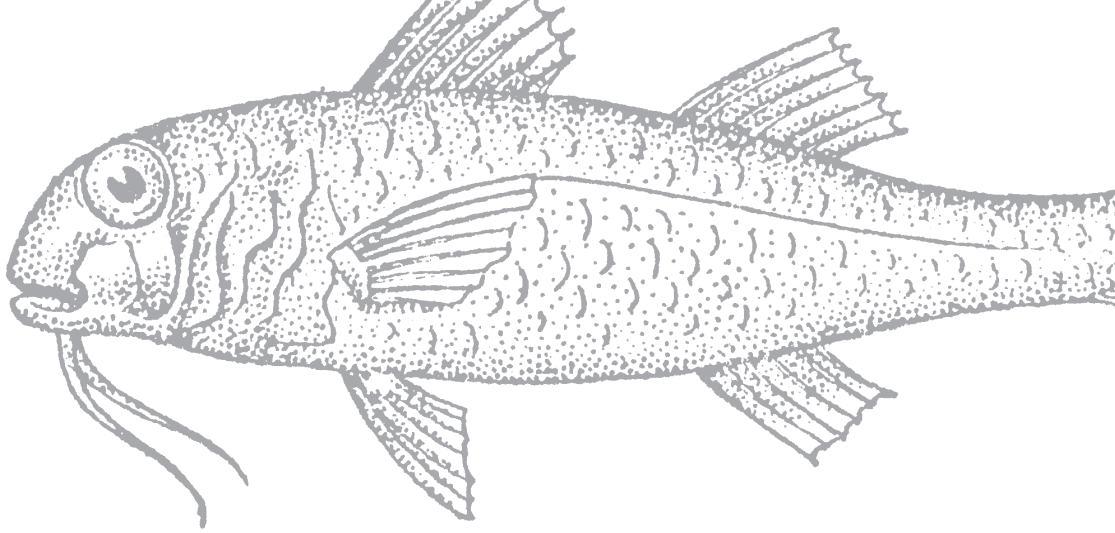
Elle se passe de vin blanc, de laurier, de fromage (quel qu'il soit), de basilic, de moules, de coquilles Saint-Jacques, de coques – de toutes les sortes de coquillages. Elle se passe de céleri, de farine, de jaune d'œufs, de pastis, de cognac. Elle se passe

d'être riche. Elle se passe d'un bouillon qui serait une soupe de poissons préparée au préalable ou d'un fumet trop dense, trop compact.
Elle peut se passer d'eau de mer, de marinade, de piment de Cayenne, de merlan, de langoustes, de pommes de terre, de crabes (ou de favouilles) et même de cigales de mer (d'ailleurs, on n'en trouve plus). Elle peut se passer de pain grillé ou frit.

Elle ne peut se passer d'eau, d'huile d'olive extra, d'oignons, de blancs de poireaux, d'ail, de tomates mondées, épépinées, concassées, de bulbes ou de fleurs ou de sommités de fenouil, de sel, de poivre en grains, de queues de persil, de safran, de sarriette, d'écorce d'orange séchée, de pain rassis.

Elle ne peut se passer de poissons de roche (ou de fonds rocheux), de préférence pêchés à la ligne : la rascasse (qui, plus qu'un point d'appui – son parfum, sa substance gélatineuse – est l'essence même de la bouillabaisse) et sept ou huit des espèces ou sortes telles que le fielas (ou congre), la vive, le loup, le saint-pierre, le grondin, la baudroie, la galinette, le coq de mer (ou rouget), le sar, la murène, l'anguille, le labre, le garri, la bavarelle, la sole, le cavillon, le chapon, le pajot, le rouquier, la daurade, le scorpenè, le sarran, le saurel...
Tous ces sujets marins peuvent se passer d'un écaillage prononcé. Ils peuvent se passer d'une découpe par tranches, même épaisses.

La bouillabaisse ne peut se passer d'un chaudron. Ou d'une pignate (en terre). Ou d'une forte sau-



teuse, ou d'un fait-tout, ou d'une marmite. Ou, mieux, d'une casserole "garibaldi", plus large à l'ouverture qu'au fond, pour bien tasser les poissons, éviter de trop les mouiller et atteindre rapidement l'ébullition.

La bouillabaisse apparaît dans les écrits de notre langue vers 1840, sous la forme "bouille-abaisse". Nous en connaissons trois étymologies possibles: le provençal *bouiabaïss*, ou *bolhabaïssa*, d'après les impératifs de verbe: "bous et abaisse-toi", injonction qui s'adresserait soit au liquide soit au récipient. Le provençal *bouipeis*, de bouillir et poisson (*peis*). Toujours le provençal: qui "bout en bas", référence à la cuisson dans un récipient posé près du sol, sur quelques pierres, pour réserver la part du feu, au retour de la pêche, avec quantité de ces poissons "sucés" par les plus voraces, impropres à la vente.

MA RECETTE (LES GOUDES)

Un garibaldi. Une poignée de favouilles va donner son goût à une bonne dose d'huile d'olive très chaude. Après quelques minutes de ce feu vif contrôlé, retirer les favouilles. Mettre sur l'huile un gros oignon haché, deux blancs de poireaux, cinq ou six gousses d'ail, des queues de persil, un bulbe de fenouil, le zeste d'orange (peu), la sarriette (pas trop), les grains de poivre (à convenance). Faire revenir, sans laisser prendre couleur. Doses de safran: à mon goût – pour huit personnes (nombre minimum de convives) et huit kilos de poissons entiers (sauf la baudroie, dont la tête a été séparée), soit moins de quatre kilos de poissons à consommation –, prévoir deux ou

trois doses. Quatre belles tomates, quatre belles pommes de terre tranchées épaisses. Mouiller d'eau froide. Dix minutes d'ébullition forte pour provoquer une bonne émulsion de l'eau et de l'huile. Poser la baudroie et le fielas – obligatoires. Recouvrir d'eau bouillante. Après cinq minutes, pas plus, poser la rascasse et nombre d'autres poissons (suivant le marché) à chair tendre. A nouveau quatre ou cinq minutes de cuisson (les poissons ont été écaillés, vidés, lavés).

La bouillabaisse est prête. Elle doit être servie sans tarder.

Le fumet (pas trop épicé, afin de laisser son espace à la rouille ou à l'aïoli, et dans lequel la saveur des poissons doit l'emporter sur celle du safran) est versé sur des tranches épaisses de pain rassis, très légèrement frottées d'ail. Les poissons entiers sont présentés sur un large plat, parés (suppression des têtes, des arêtes dorsales, des arêtes centrales, des peaux intérieures). Avec, donc, la rouille et l'aïoli. Les tranches de pommes de terre sont servies avec le poisson.

Loin des litanies culinaires ou des fastes d'une gastronomie d'apparat, ma recette, on le voit, s'éloigne quelque peu d'une idéologie charismatique de l'authenticité et d'un retour à la pureté des origines. Légèrement subversive, elle était celle des miens, aux Goudes.

HENRI DELUY