

Marseille est une auberge espagnole :

on y consomme ce qu'on y apporte. Au fil des migrations, chacun arrive avec ses recettes dans le baluchon, et pose sa contribution sur la table, parmi les autres. Les pieds-noirs et les Maghrébins avec le couscous et les tajines, les Espagnols avec la morue, les Génois avec le pistou, les Napolitains avec les pizzas... De tous les commensaux, les Italiens sont ceux qui ont laissé les marques les plus visibles, et cela depuis le début du ^{XX}e siècle, alors qu'ailleurs dans le monde, la cuisine péninsulaire apparaît après 1945 (excepté aux États-Unis, où elle est cependant le fait unique des Napolitains). Certes, bon nombre de ces plats ont été modifiés par un processus d'acculturation, les pizzas notamment, qui n'ont plus grand-chose à voir avec leurs aînées transalpines.

De ce fait, il n'y a pas de cuisine marseillaise, du moins, au sens où Hugo disait « il n'y a pas de monuments à Marseille ». C'est un peu excessif, mais une fois débarrassée des délires pâtisseries de Napoléon III (la cathédrale, les escaliers de la gare, le palais Longchamp et autres meringues) – de là le dédain hugolien ? –, il est vrai que la ville demeure pauvre en vieilles pierres. Marseille n'aime pas l'histoire, le figé : elle veut rester midinette (ici, on dit *cagole*). Quand on lui rappelle ses 2 600 ans, rien n'apparaît de la dignité des « quarante siècles qui nous contemplant » du haut des pyramides. On essaie de lui donner une patine qu'elle n'aura jamais (comparez avec Rome, de quelques décennies à peine son aînée), un peu comme ces antiquaires sans scrupule qui tirent une volée de petit plomb dans une commode pour lui donner un aspect vermoulu. Rien d'étonnant : c'est une ville de commerçants, d'échanges, d'incertitudes, placée sous le signe d'Hermès, dieu des marchands, des voleurs, et des carrefours.

S'il n'y a pas de cuisine marseillaise, ou, à tout le moins, rien de « monumental » en elle, c'est qu'il n'y a pas de terroir marseillais. C'est un carrefour, un lieu de passage, on l'a dit, ce qui fait en outre que l'on ne naît pas Marseillais, mais qu'on le devient. Lointain héritage hellénique – « il ne faut jamais oublier la Grèce si l'on veut comprendre le fond du pays », disait André Suarès dans *Marsiho* – où la cité est une communauté d'hommes, et non un territoire. Ce qui explique notamment le geste des Phocéens qui, assiégés par les Perses (en 545 avant J.-C.), préférèrent quitter leur ville, jetant au moment de lever l'ancre des enclumes par-dessus bord en jurant de revenir si celles-ci refaisaient surface – la galéjade étant manifestement un aspect moins connu du patrimoine transmis par ces Grecs d'Asie Mineure. On mesure aussi cette absence de terroir, *ex negativo*, à travers le regard de Pagnol, le moins Marseillais de tous les Marseillais. Pagnol regarde vers la Provence, vers les collines de son enfance ; et quand il se tourne vers Marseille, il peint un village provençal, pas un grand port cosmopolite. Quant à celui qui prend la mer, Marius, c'est un traître. Chaque fois que Marseille sera tentée par un repli nostalgique, elle se raccrochera à ce fantasme d'identité provençale (Vitrolles, ville de l'agglomération marseillaise, a été rebaptisée Vitrolles-en-Provence par son maire d'extrême droite) : cigales en terre cuite, ça sent bon la lavande, *gardarem lou pais*, les Arabes dehors, *Blut und Boden*, peuchère...

BOUILLABAISSE BLUES

Mais enfin, et la bouillabaisse ? Si ce n'est pas du terroir et de l'authentique, ça ! En fait, la bouillabaisse est une carte postale gastronomique dont tout le monde parle ailleurs, et que personne ne mange ici. L'auteur de ces lignes a dû manger en tout et pour tout une dizaine de bouillabaises dans sa vie, mais ne peut en revanche dénombrer les aiolis ou les soupes au pistou. Non pas que le plat soit méprisable : c'est un délice. Simplement, un fossé s'est progressivement creusé entre la bouillabaisse et les Marseillais.

En effet, la bouillabaisse – *bouille peis*, poisson bouilli, une des étymologies possibles – était à l'origine la soupe que les pêcheurs préparaient avec les poissons trop abîmés par les filets pour être vendus. Un feu sur la plage, une marmite d'eau de mer, quelques croûtons, un peu de rouille, et le tour était joué. Bref, un plat de pauvres. Puis la cuisine bourgeoise s'est emparée de la recette (voir l'inévitable *Cuisinière provençale*) en remplaçant l'eau de mer par du fumet de poissons de roche.

Aujourd'hui, raréfaction du poisson aidant, le plat ne se trouve guère plus que sur quelques tables gastronomiques, fort

fréquentables au demeurant, pour peu que l'on ait le loisir de se délester de quelques dizaines d'euros. L'élite de ces restaurateurs s'est fédérée en constituant la « charte de la bouillabaisse », sorte de label de qualité comme il en fleurit tant de nos jours (en attendant l'AOC, l'appellation d'origine contrôlée ?). Tel est le visage actuel de ce mets incarnant la ville : un plat du dimanche réservé à une poignée (des touristes, pour la plupart), assorti d'une homologation digne d'une commission européenne de Bruxelles.

Pourquoi donc ce caractère emblématique ? Son nom y est sans doute pour beaucoup : ça fleure bon la Provence et le tempérament latin (ça bout)... On y retrouve aussi le côté interlope de la ville, le *melting-pot* où baignent ensemble girelles, rascasses, galinettes, saint-pierre... En définitive, le destin de Marseille se lit – à défaut de marc de café – peut-être dans la bouillabaisse. Le plat de tout le monde, confisqué par quelques-uns, vendu à des touristes aisés en mal de pittoresque. Nous y reviendrons.

L'AÏOLI. TERREUR DU MARKETING MANAGER

Beaucoup plus emblématique que la bouillabaisse, l'aïoli est l'un des schibboleths majeurs parmi ceux qu'impose le *genius loci*. Un ou une aïoli ? Laissons à *Marius et Jeannette*¹ la question de cette ambiguïté, héritière des querelles byzantines sur le sexe des anges. Notons simplement au passage que le *Robert* le donne masculin, tout comme l'Évangile culinaire saint Jean-Baptiste (Reboul). Sorti de la cuisine, l'aïoli s'est hissé au rang de symbole par le mystère de sa transmutation alchimique – ce qui fait que l'aïoli monte. À ce titre, son hermaphrodisme n'a rien de surprenant. Mortier et pilon constituent le couple primordial – le *yonis* et le *linga* – dont dépend cette cosmogonie périlleuse. Une préparation hasardeuse, tout comme celle du *fugu*, poisson très prisé des Japonais car recelant un poison foudroyant si le cuisinier a été maladroit. Là s'arrête la comparaison : on mesurera l'abîme civilisationnel existant entre le frisson nippon et le fiasco un peu ridicule d'un aïoli qui s'avachit dans son mortier.

Il y a ceux qui disent « aiÔli », et les autres. Fracture qui dessine à peu près les mêmes frontières entre ceux qui le mangent et ceux qui le boudent : l'aïoli, terreur des haleines, empêche le *marketing manager* d'affronter sereinement sa réunion du vendredi après-midi, lequel se rabattra volontiers sur l'endive, « fade jusqu'à l'exubérance », selon l'expression de Pierre Desproges (je confesse

1. Film de Robert Guédiguian.

avoir une fois séché le lycée pour éviter de parler dents serrées à une beauté convoitée, suite à un tonitruant aioli de mon aieule). Hygiéniste, la société de l'image désincarnée a mis au ban les odeurs corporelles – on lira avec profit *le Miasme et la jonquille* d'Alain Corbin – en nous contraignant à un équarrissage olfactif. Clairement, l'aioli est subversif : c'est le nouvel avatar du repoussoir à vampires, aujourd'hui métamorphosés en mannequins Calvin Klein.

Avec l'aioli, et quelques autres plats, dont la bourride, les pieds et paquets, la daube, les panisses, la morue en raïte, etc., nous sommes effectivement dans un registre de terroir. Il s'agit essentiellement d'une cuisine de ménage, simple et populaire. On y ajoutera les treize desserts de Noël et les navettes, biscuits censés représenter la barque qui accosta le littoral camarguais avec les Saintes-Maries à bord (Marthe et Marie-Madeleine). À la Chandeleur, elles sont bénies par l'archevêque de Marseille en présence des édiles locaux, ce qui nous vaut invariablement un article dans le quotidien local pour le bonheur de quelques culs bénis. Au préalable, elles ont été cuites dans le plus vieux four de Marseille, à deux pas de l'abbaye de Saint-Victor, un monopole qui – outre la pratique d'un prix exorbitant pour un peu de farine, d'eau, et de fleur d'oranger – autorise les vendeurs de la boutique à une certaine morgue. On y croise aussi depuis peu quelques touristes Japonais arborant leur curiosité d'oiseaux tombés du nid, avertis de l'endroit par des reportages parus dans des magazines nippons. Phénomène typiquement marseillais : même lorsqu'elle est réelle, la patine a tendance à faire toc ; toute noblesse évoque ici une noblesse d'Empire. L'inverse étant par ailleurs tout à fait vrai : le toc – les clichés notamment – devient authentique. Le même Suarès a pu ainsi écrire de Marseille qu'« elle accepte la honte de cette caricature. Bien plus, elle en cherche parfois la ressemblance ; et même elle a le vice de s'y conformer ».

GYPTIS, PROTIS, PASTIS

Si terroir il y a, il s'agit donc du terroir *provençal*, comme en atteste l'ouvrage de référence, édité depuis un siècle par Tacussel à Marseille, *la Cuisinière provençale*, de Jean-Baptiste Reboul. Livre de cuisine qui faisait systématiquement partie du trousseau et que l'on se passait de mère en fille, annoté marginalement comme un vieux Talmud par des générations de scolastes. L'exemplaire qui m'est parvenu de mon aieule – une Génoise qui fut mon initiatrice culinaire et qui m'a transmis également le secret d'un pistou qui déchire la gueule jusqu'à l'épectase – était dans un tel état (pages jaunies par le temps et les doigts huileux qui lui conféraient la dignité d'un

parchemin) que je dus en racheter un. Le terroir est donc présent à Marseille, mais comme une des composantes de l'identité de la ville, au même titre que les autres apports culturels, issus de l'ensemble du bassin méditerranéen, et un peu au-delà. Il faut garder à l'esprit le mythe de la fondation de Massalia, qui met en image – l'offrande d'une coupe de vin par Gyptis, fille du roi ségobrige Nann, au chef grec Protis² – le synœcisme entre les Celto-ligures et les colons phocéens fraîchement débarqués. L'histoire ne dit pas s'il s'agissait d'un blanc de Cassis ou d'un côteaux-d'Aix, mais montre assez l'importance du partage alimentaire dans l'histoire de Marseille.

Les boissons, justement, c'est en elles que se révèle avec le plus de transparence le caractère marseillais. Lancé en 1837, le Picon est destiné à aider les soldats à lutter contre la soif (*sic*). De fait, la tradition du Picon bière a survécu dans bien des casernes (pendant les heures de permission, bien sûr). Après un détour par l'Algérie, l'usine s'installa vers 1870 à Marseille. Le Picon, avec le Fernet-Branca, le Martini, et tant d'autres, fait partie des premiers alcools industriels, lesquels ne s'enracinent dans aucune tradition. Autre boisson phare d'un autre âge qui persiste de nos jours, le Gambetta, sans alcool, sorte d'improbable sirop de figue qui se boit surtout allongé de limonade. Nous ne nous attarderons pas sur ces breuvages, réservés à quelques trop rares nostalgiques qui ont résisté aux sirènes du whisky et du coca.

Par contre, le premier d'entre eux, le pastis, a su conserver son rang, et reste le plus riche d'enseignements. Son succès dépasse largement la cité phocéenne : c'est l'apéritif alcoolisé le plus vendu en France. C'est qu'il véhicule avec lui le cortège de chromos vacanciers (soleil, pétanque, farniente...) propre au Sud. Succédané de l'absinthe, il en a gardé le parfum trouble et interlope, qui colle si bien à la ville. On voit depuis quelque temps des bouteilles arborant des étiquettes « pastis à l'ancienne de Provence » (souvent le *marketing* confine à l'escroquerie), tentant de conférer cette noblesse *vintage* à un produit industriel, qui connut son essor dans les années 1930 sous la houlette de Paul Ricard. Pastis, en provençal, c'est le mélange, et partant de là, le foutoir... C'est dire combien on est loin de l'AOC – du terroir encore, de la pureté des origines, du pommard comme du margaux. Mélange d'épices venues d'Orient (badiane, fenouil, réglisse...), qui macèrent dans l'alcool des cuves, le pastis porte lui aussi l'empreinte du génie de cette ville : des apports d'origine diverses mis dans un creuset d'où jaillit un miracle

2. Justin, *Histoire universelle*, XLIII, III, 6-13.

improbable, joyeux, vulgaire et bon enfant. *Pastaga*, *jaune*, *fly*, sont les sobriquets qui trahissent son origine prolétaire. On le boit léger (*piscine*) ou bien tassé (*yaourt*) ; c'est un alcool canaille, boisson d'ivrognes qui se descend en tournée (*flaïade*) dans un bar au sol semé de sciure, et non l'ambrosie d'hédonistes bon teint dissertant devant un bas armagnac hors d'âge, le labrador lové sur le tapis persan pendant que pétillent les bûches dans la cheminée. Comble du mauvais goût, le pastis se décline dans des cocktails « atrocement sucrés, aux couleurs de confiseries arabes et aux noms superlativement provocants : la *tomate*, mélange de grenadine et d'anis, le *perroquet*, où la menthe remplace la grenadine, la *mauresque*, surtout, au blanc crémeux d'orgeat... Jusque dans les couleurs et les mots, les buveurs de momies sirotent le kitsch de l'Orient³ ».

MAUVAISE LIMONADE

Marseille est dotée d'un patrimoine – sa cuisine en fait partie – qui n'en est pas un. En effet, la culture est encore ici quelque chose de vivant, au sens profond, et non un objet marchand plus ou moins subventionné destiné à la bourgeoisie. Protégée par le marasme économique postcolonial et une mauvaise réputation, la ville a pu éviter la muséification et la marchandisation à outrance de son espace et de sa culture en stéréotypes susceptibles d'être vendus, aux touristes notamment. Cependant les temps changent. Ce qui faisait office de repoussoir hier est devenu attractif aujourd'hui. Le cosmopolitisme du « chancre de l'Europe » (*dixit* Hitler) est très tendance. La polarité Paris-ville-lumière / Marseille-ville-ténébreuse s'inverse dans l'imaginaire contemporain, où un cliché en cache un autre. La société des loisirs s'éloigne du modèle de la ville septentrionale industrielle, préférant celui du farniente, et de la « qualité de vie », formule rabâchée *ad nauseam*. Un mal ne va pas sans l'autre : à la prostitution touristique s'ajoute la prolifération des enseignes de la *malbouffe* mondiale qui prospèrent depuis quelque temps autour du Vieux-Port. La sombre alternative qui semble se profiler – ici comme ailleurs – est celle d'une nourriture-culture standardisée et industrialisée pour le tout-venant, et d'une vitrine pittoresque pour le tourisme. Mauvaise limonade⁴.

3. Olivier Boura, *Marseille ou la mauvaise réputation*, Paris, Arléa, 1998.

4. Expression employée lorsque les événements prennent une tournure fâcheuse.

PHILIPPE FARGET, né en 1966 à Marseille, journaliste, a suivi un cursus philosophique à la Sorbonne. De retour à Marseille depuis trois ans, il est actuellement rédacteur en chef de *Ventilo*, hebdomadaire culturel gratuit.