

Goûtez la cade !



*Toulonnaise d'origine gênoise,
la galette de farine de pois chiche,
fille de rue, gagne la table.*

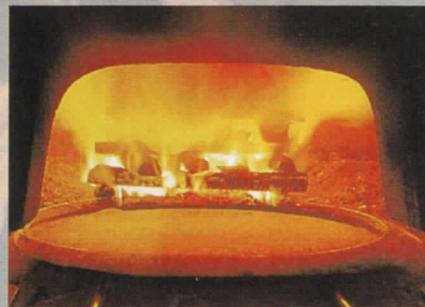
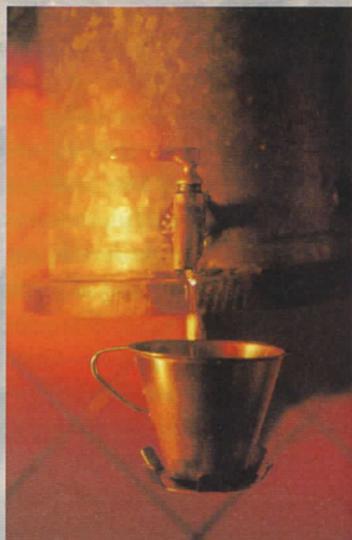
Marseille a la panisse.
Nice, la socca.
La cade, elle, est toulonnaise.
Sous chacune de ces appellations, se cache une spécialité culinaire, vendue d'abord dans la rue, faite de farine de pois chiche malaxée avec de l'eau. Frite ici, plus fine là. Les Varois vous diront qu'ils détiennent la meilleure, celle dont l'épaisseur et la cuisson au feu de bois sont idéales. La cade : un délice.
Selon Yvan Meschi, président de l'association des Toulonnais de souche, auteur d'un ouvrage intitulé "Toulon et nul soleil ailleurs"¹, on doit son nom à l'huile de genévrier-cade. "Malgré son goût médicinal, on en aspergeait quelques

gouttes sur le gâteau gratiné au sortir du four." On, c'est-à-dire les charpentiers de marine gênois que Napoléon avait fait venir à Toulon pour reconstruire la flotte détruite par les Anglais. Installés avec leurs familles dans le quartier Saint-Michel, aujourd'hui Besagne, ils eurent vite fait de populariser la "cade" que les femmes vendaient, un large plateau sur la hanche, en criant "caldo". De là, l'hypothèse de certains exégètes, transformant caldo en caudo, "chaud", puis cade... Quant aux fours à cade, de pierre sèche, encore visibles sur le littoral varois, ils n'ont rien à voir avec la galette : ils servaient à exsuder l'huile des racines du genévrier.

La cade, elle, vendue chaude sur les marchés, était cuite à proximité. Dans des fours profonds et spéciaux si l'on en croit Olivier Wohlwend qui, à Toulon, a repris la petite entreprise "La cade à Dédé". "La température doit y monter à un minimum de 400°. La cuisson ne demande pas plus de dix minutes. Le feu de bois, plus les grands plateaux que je fais faire spécialement, dans un mélange de cuivre et d'étain, plus la recette, et on obtient une cade savoureuse, plus épaisse et moins grasse que la socca."

La recette, bien sûr, Olivier la garde jalousement. A peine mentionne-t-il un ajout d'huile d'olive à la farine. Plus proluxe

sur les variétés offertes - cade aux olives, aux cébettes, aux anchois, au sucre ou aux figues -, il regrette l'époque glorieuse des années 50-60 où les ouvriers des chantiers de La Seyne se régalaient de cade en guise de déjeuner. Epoque où le hamburger n'avait pas encore fait son apparition chez les écoliers. Pourtant, sa clientèle rajeunit, se diversifie. Moins célèbre que sa cousine la socca, nommée friandise d'entrée par Marie Rouanet, experte en appétits², la cade se fraie même un chemin dans les apéritifs mondains. Sans rien perdre de sa succulente simplicité. Celle d'un plat à grignoter, goûter, dévorer au coin de la rue. A s'en lécher les doigts. ■



¹ "Toulon et nul soleil ailleurs", d'Yvan Meschi, est disponible à l'office de tourisme de Toulon - 361 pages, 140 photos, 180F - ou chez l'auteur : 33, avenue du XV^e corps, 83200 Toulon.

² In "La cuisine amoureuse courtoise et occitane", Marie Rouanet - Editions Loubatières.

