



PLAT MYTHIQUE | CULTURE



## *La bouillabaisse marseillaise* **Le Dôme, Paris XIV<sup>e</sup>**

INSCRITE À LA CARTE DEPUIS 1981, LA BOUILLABAISSE MARSEILLAISE FAIT PARTIE DES PLATS INAMOVIBLES DE LA LÉGENDAIRE INSTITUTION ART DÉCO DE MONTPARNASSE, VOUÉE AUX PLUS BEAUX PRODUITS DE LA MER. DEPUIS LE DÉCÈS DE CLAUDE BRAS, EN 2000, CE SONT SES FILS, ÉDOUARD ET MAXIME, QUI, AVEC LEUR MÈRE, TIENNENT LES RÊNES DU RESTAURANT FAMILIAL.

PAR VALÉRIE FAUST

« **M**es parents, Yvette et Claude Bras, ont repris cette affaire en 1970, puis l'ont transformée en restaurant de poissons en 1981, précise Édouard Bras. C'est le chef de l'époque, Paul Canal, originaire de Méditerranée, qui leur a proposé de mettre à la carte sa recette de famille de la bouillabaisse marseillaise. » Paul Canal restera en place pendant encore environ huit ans avant de transmettre sa recette au chef actuel, Franck Graux. Celui-ci vient de prendre sa retraite

sans manquer de former, à son tour, le nouveau chef, Yoshihiko Miura, aux secrets des plats inamovibles du Dôme, bouillabaisse comprise, bien sûr.

« Les Grecs anciens sont à l'origine de cette recette, qu'ils apportèrent à Marseille lorsqu'ils fondèrent la cité phocéenne, enchaîne Édouard Bras. À la base, c'était un plat de pêcheurs, qui faisaient bouillir leurs poissons. » L'histoire raconte en effet qu'en rentrant à terre les pêcheurs, qui avaient écumé les calanques entre



Marseille et Toulon, faisaient bouillir un chaudron d'eau de mer avant d'y jeter les restes de leurs poissons inventés ou abîmés. Au fil du temps, la recette, spécialité marseillaise par excellence, connu de tels dérives, variations et débats sur sa composition que les chefs marseillais décidèrent d'établir une « charte de la bouillabaisse » en 1980. Certes, la patte

ou l'ingrédient « mystère » du chef, ainsi que le « petit truc » de la maîtresse de maison, restent autorisés, mais certaines règles doivent être à tout prix respectées : les poissons entiers sont obligatoirement découpés devant les convives, et la bouillabaisse est escortée par rouille et croûtons.

« La liste des poissons incontournables est la suivante : congre, rascasse, vive, rouget grondin, lotte et saint-pierre, poursuit Édouard Bras Lorsque nous en trouvons, nous servons également de la cigale de mer. Certains la remplacent par des langoustines, mais ce n'est pas notre cas. En revanche, quelques clients ont l'habitude de nous commander de la langouste, à défaut de cigale de mer. À la différence d'autres restaurants, nous préparons la bouillabaisse à partir de poissons entiers, uniquement vidés et écaillés. Ce qui implique de la servir au minimum pour deux personnes, puisque chaque poisson pèse entre 200 et 300 grammes. »

Dans les grandes lignes, le bouillon du Dôme est élaboré à partir de petits poissons de roche en provenance de Méditerranée (Port-Vendres), avec oignons, ail, fenouil, garniture aromatique, tomates, un peu de vin blanc et piment de Cayenne. Cuisson avec de l'eau pendant une heure et demie – deux heures à frémissement. Puis on passe le tout au chinois pour obtenir un bouillon clair. Surtout pas une soupe ! Le bouillon est remis dans un grand faitout avec des pommes de terre, puis les poissons, par ordre de temps de cuisson, en terminant par le saint-pierre qui se cuit le moins longtemps. On ajoute anis étoilé, écorces d'orange et safran.

« Les poissons cuits entiers donnent une autre saveur au plat. On les présente ensuite aux clients dans un grand plat, puis on les découpe devant eux. On respecte tout un cérémonial. Les poissons sont levés en filets, servis avec



De gauche à droite, Édouard, Yvette et Maxime Bras. Ils prennent ensemble, en famille, toutes les décisions importantes.

les pommes de terre, puis le bouillon est versé sur l'ensemble en plus ou moins grande quantité, selon le souhait du client. Le reste du bouillon est tenu au chaud sur la table. La bouillabaisse est accompagnée de rouille maison et de croûtons aillés. Nous sommes l'un des seuls restaurants de Paris à servir la bouillabaisse avec des poissons entiers, et

le cérémonial qui va avec. Rien que pour elle, des clients viennent de la France entière, et même de Marseille, dont ils disent avoir du mal à y retrouver les goûts de la recette originelle. » Édouard Bras rappelle les conseils de base : surtout, ne pas cuire le bouillon trop fort mais à frémissement, réussir l'assaisonnement du bouillon et de la rouille est primordial comme, bien sûr, la fraîcheur exemplaire des poissons. Voilà une recette qui porte en elle toutes les odeurs et les saveurs de la Provence soutenues par le jeu des textures : la fermeté de la lotte, la tendresse

de la vive, la douceur du congre, qui apporte du gras à la préparation, alors que certains l'omettent, le croustillant des croûtons...

Avant de se retirer, le chef Franck Graux a pris son temps pour enseigner à Yoshihiko Miura l'art de la bouillabaisse et celui de la sole meunière façon Le Dôme. « Certains plats doivent rester inchangés. Nous travaillons

à l'ancienne et prenons les décisions avec notre mère. S'il y a des problèmes à gérer, on les règle en famille. » Nul doute que le nouveau chef saura reproduire à l'identique les recettes phares de la maison. Il arrive tout droit de l'Oasis, à La Napoule, où il s'est déjà familiarisé avec la bouillabaisse traditionnelle. Quant au reste de son parcours, excusez du peu : L'Espérance avec Marc Meneau, le Relais Bernard Loiseau, du temps du grand chef prématurément disparu, sept ans à l'Auberge des Templiers avec Philippe Dépée, un petit restaurant en région parisienne où il obtint une étoile en tant que chef... Sa passion pour la cuisine, il la doit aux ouvrages de Joël Robuchon, qui lui ont indiqué sa voie. « Tout en voulant conserver certains plats phares de l'établissement, nous souhaitons moderniser la carte, grâce à des poissons crus, des préparations saines, légères, contemporaines », conclut Édouard Bras. ☘

## “Des clients viennent de Marseille pour déguster la bouillabaisse du Dôme”