



week-end | dégustation

# Câpre ou pas cap?

**Bouton de fleur macéré au vinaigre ou au sel, ce condiment méditerranéen donne du piquant aux recettes italiennes, mais se prête aussi aux mariages originaux.**

PAR JEAN-PAUL FRÉTELLET PHOTOS AIMERY CHEMIN STYLISME CHAERIN VINCENT

**A**utrefois, sur le Vieux-Port, à Marseille, les poissonnières se partageaient le pavé avec les marchandes de câpres fraîches. Venues de l'arrière-pays, les paysannes vendaient dans des paniers le bouton floral fraîchement cueilli. La câpre, que l'on appelle *tapen* en provençal (à l'origine du mot « tapenade »), pousse sur le câprier, un arbuste sauvage aussi méditerranéen que l'olivier. « On la cueille quelques jours avant que la fleur ne s'épanouisse », explique Jean-François Margier<sup>1</sup>, l'un des derniers en Provence à en récolter. Sur le Vieux-Port, les marchandes de câpres ont disparu et dans la garrigue, les câpriers ne sont plus cultivés. « C'est une culture trop gourmande en main-d'œuvre, souligne le spécialiste. Il faut se mettre à quatre pattes pour cueillir seulement 300 grammes de câpres en une heure ! »

## Même dans le chocolat

Sur l'île italienne de Pantelleria, au sud de la Sicile, les bouquets de mariée sont tressés avec les fleurs du câprier. L'arbre y jouit d'une belle réputation et ses câpres, d'une indication géographique protégée (IGP). Michele Dalla Valle, chef du restaurant italien Sassotondo<sup>2</sup>, préfère celles de sa ville natale, Pise. « Les câpriers y poussent sur les vieux murs, décrit-il. L'important est de choisir les câpres les plus petites possibles. Elles ont plus de finesse. »

La tradition est de les garder dans le sel ou l'huile d'olive. Mais les câpres au vinaigre ont aussi leurs défenseurs. « De cette façon, je trouve qu'elles conservent mieux leur forme et leur saveur », argumente Jean-François Margier. « Au sel,

leur goût est plus délicat, plaide Michele Dalla Valle. Surtout, il ne faut pas les cuire. On les ajoute à la dernière minute à un plat de pâtes, un risotto, sur une pizza sortant du four ou sur un carpaccio de poisson pour lui donner du pepsi. »

En Italie, le condiment assaisonne de nombreuses recettes, comme le plat piémontais *vitello tonnato* (un émincé de veau froid sauce au thon). En France, il réveille la raie et corse le tartare de bœuf, même si sa saveur atypique n'est pas consensuelle. Il a aussi inspiré au chocolatier Jacques Genin<sup>3</sup> une création magique : le mariage d'une câpre sicilienne, d'un praliné aux noisettes du Piémont et d'un chocolat noir de Madagascar.

## Le croquant du capron

Abandonnée sur l'arbre, la câpre finit par s'épanouir en une fleur comestible. A Marseille, Alexandre Mazzia, le chef du restaurant AM<sup>4</sup>, la pose sur certains de ses plats pour le plaisir du regard et la pointe d'amertume qu'elle apporte. Si on la laisse encore un peu sur son arbre, la fleur finit par donner un fruit, accroché à un pédoncule. Ce capron (ou *cucunci* en Italie) se conserve lui aussi dans le vinaigre. Croquant, il peut seconder les cornichons sur un plat de charcuterie ou dans une sauce gribiche, en accompagnement d'une tête de veau. Resté la jeune feuille de câprier, que les Grecs de l'île de Santorin croquent après l'avoir laissé macérer dans l'huile d'olive. ■

1. Domaine La Michelle, Aulnoy (Bouches-du-Rhône).
2. 40, rue Jean-Pierre-Timbaud, Paris (11<sup>e</sup>).
3. 133, rue de Turenne, Paris (3<sup>e</sup>) et 27, rue de Varenne, Paris (7<sup>e</sup>).
4. 9, rue François-Rocca, Marseille (8<sup>e</sup>).

## Le bon accord



### Un bourgogne blanc

Mis en bouteille à Magny-lès-Villers (berceau du cépage aligoté), ce vin est atypique, à l'image de Claire Naudin, la vigneronne qui l'a élaboré. Frais, ample, fruité, généreux,

il se marie à un jambon persillé relevé de quelques câpres.

> Aligoté 2014, domaine Naudin-Ferrand, à partir de 9 €.



### Un rosé du Languedoc

Ce vin n'a pas volé sa couleur. Elle est franche comme le souvenir qu'il laisse en bouche. Son nez expressif est une invitation, et il ne déçoit pas. Il est vif et présent, ample et gourmand...

A servir avec des crostini (toasts à l'italienne), une salade de poulpe, un *vitello tonnato*.

> AOC la-clape, Château Rouquette-sur-Mer, à partir de 9,50 €.



### Un rouge de la Montagne noire

On dit souvent des vins pas chers qu'ils sont sans histoire. Ce rouge du Minervois en aurait pourtant à raconter. Dans le verre, le grenache et la syrah nous en disent

suffisamment pour nous séduire. Le vin est expressif et charnu, parfait avec un tartare de bœuf aux câpres.

> AOC minervois 2014, Château Rivière, à partir de 5,50 €.