

Soupe de poisson : une identité locale marquée

La soupe de poisson fait partie du terroir provençal.

Les fabricants doivent s'approvisionner autrement qu'auprès des ganguis, destinés à disparaître.

Surgelée, en bocal ou en boîte, la soupe de poissons, de roche ou non, fait toujours recette sur le littoral. Safranée, aromatisée et accompagnée de ses croûtons garnis de rouille (mayonnaise relevée avec de l'ail et du safran), la soupe de poisson est appréciée sur les tables des restaurants comme familiales. Dans le Var, elle est historiquement le produit de la pêche de nombreux ganguis (art traînant), ramenant divers petits poissons allant de la girelle (crénilabre) à la rascasse (*Scorpaenidae*). « Ça, c'est la vraie soupe de poissons de roche », clame Philippe Parlier, pêcheur au gangui à Hyères. Mais cette pratique est condamnée par l'Union européenne. Il ne reste, sur les prud'homies de Toulon et d'Hyères, que neuf ganguis. « Nous fournissons essentiellement des mareyeurs. Un bateau pêche de 50 kg par jour en automne au double au printemps, à raison de trois sorties par semaine », précise Philippe Parlier. Le reste des poissons de roche destinés à la soupe est pêché au filet.

« Je continue à m'approvisionner en pêche locale mais j'anticipe la fin des ganguis. Je me tourne notamment vers la criée du Grau-du-Roi ou des pêcheurs de Marseille », confirme Philippe Boulbes d'Ecogel, au Pradet (Var), pour la fabrication de sa soupe surgelée. La criée du Grau-du-Roi alimente également la soupe d'Yvan et Gregory, fabriquée par la conserverie Marius Bernard. Ils font revivre la soupe à Carqueiranne, ancien port de ganguis et où ne subsistent que six petits métiers. Le projet d'Yvan et Gregory est de pouvoir s'adresser aux pêcheurs locaux et de proposer un produit davantage axé vers l'épicerie fine.

C'est cette démarche qu'a adoptée la conserverie Au Bec Fin, à Cogolin. Celle-ci s'adresse uniquement aux pêcheurs locaux, sans intermédiaires, pour sa soupe de poissons de roche. « Pour l'appellation, une dizaine de types de poissons est indispensable, qui doivent représenter 30 % minimum de la composition. Sinon, c'est de la simple soupe », précise Olivier Manière, directeur général du Bec Fin. ■

Trois soupes du terroir...

Ecogel : rester volontairement artisanal

Philippe et Olivier Boulbes ont succédé à leur père, Louis, ancien employé du créateur d'Ecogel dans les années 1960, Albert Ghiglione. « Sa recette est restée la même, seuls les clients changent. » Les frères Boulbes sont les seuls à fabriquer de la soupe surgelée dans la région, toute l'année. Si la fabrication demeure sur le site historique du Pradet, tout est stocké à Vitrolles (Bouches-du-Rhône) où les grossistes s'approvisionnent. « Nous fournissons les restaurants environnants, surtout l'été, et des supermarchés locaux. » La gamme va du produit historique, la « double concentrée » (1 kg de soupe auquel on ajoute 1,5 litre d'eau) à la soupe sans sodium pour les hôpitaux.

Philippe, Louis et Olivier Boulbes, ancien et actuels dirigeants d'Ecogel.



Yvan et Gregory : fabriquer sur place



Yvan Dhermand et Gregory Duvillard les gérants.

Yvan Dhermand et Gregory Duvillard se sont lancés en 2016 dans la reprise d'un produit identitaire de l'ancien petit port de pêche de Carqueiranne. Cette soupe, à l'origine produite sur place, a été délocalisée. « Nous avons racheté la commercialisation et la recette que nous fournissons à Marius Bernard, basé à Saint-Chamas. Mais nous comptons produire sur place. Nous augmentons pour l'instant le volume de vente, surtout via les grandes surfaces d'Aix-en-Provence à Monaco. » Chaque semaine, 6 000 litres de soupe sont fabriqués et conditionnés en boîte ou bocal.

Au Bec Fin : proposer un produit purement local

Olivier Manière, actuel directeur général, et l'industriel du nord de la France Patrice Jacquelin se sont associés en 2015 pour reprendre la conserverie Au Bec Fin. La soupe de poisson était un de ses produits phares. La volonté des deux actionnaires était de développer l'épicerie fine provençale. « La recette est d'origine, nous ne l'avons pas modifiée d'un iota. Nous faisons le choix drastique de nous fournir auprès de la petite pêche locale pour 40 à 50 tonnes par an. Nos herbes de Provence proviennent d'une coopérative de cueilleurs des Bouches-du-Rhône. On songe même à basculer sur du safran provençal ! »

Olivier Manière, le directeur général.

