



Tradition  
et saveurs

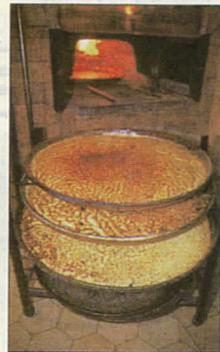
## Il était une fois... la cade

Deux fois centenaire, la cade est devenue l'emblème des traditions culinaires de la région. Cette galette aux reflets d'or, dans quelques fours à bois de Toulon, continue de faire vivre les saveurs d'autrefois

Une douce odeur flotte dans l'imaginaire varois. Celle de la cade, cette galette aux reflets d'or, pâte douce à base de farine de pois-chiches, venue d'Italie il y a près de deux cents ans. Longtemps, les fours à bois de Toulon ont alimenté les gourmands de tous âges. Aujourd'hui, il en reste quelques uns dans la ville, qui tentent de préserver un saveur, une mémoire presque oubliée.

Il était une fois la cade... Une galette aux reflets d'or, grand disque de pâte douce cuite au feu de bois, dans de grands plateaux de cuivre rouge. Une saveur rare, indéfinissable, alchimie réussie d'une farine de pois-chiches, d'un peu d'huile et d'eau claire. Plus un tour de main, une recette, un secret de fabrication qui variait au fil des côtes varoisées, chaque cuisinière étant sûre de produire la meilleure. La tradition de la cade familiale disparaît petit à petit, dernier apogée des grand-mères, ces précieuses gardiennes de la mémoire domestique.

Dans le même temps, les marchandes de cade ambulantes ont déserté les villes, avec leur grand plateau appuyé sur la hanche, le couteau dans une main pour remplir de généreuses portions les sacs de panier. Elles ravitaillaient encore dans les années 50 les casse-croûtes des ouvriers des chantiers navals de la Seyne. Avec elles ont disparu ces cris, ces chants reconnaissables entre mille par



les gourmands de la rue: "La cade ben caoudo! A la cade douce!" "Caldo, caldo!" qui auraient ainsi donné son nom à la cade, par transformation phonétique. A moins qu'une variante de la recette qui ajoutait quelques gouttes d'huile de cade (le genévrier en proven-



Le "marchand de cade" d'aujourd'hui retrouve les gestes d'une mémoire vieille de deux siècles.

(Photos Dominique Leriche.)

çal) à la préparation n'en soit à l'origine, la spécialité qui a fait le tour de la méditerranée cultive plusieurs identités: la "soca" à Nice, la "calentica" en Afrique du Nord et avec quelques variantes, les "panisses" à Marseille...

### VENUE D'ITALIE

La cade est arrivée un beau jour, il y a près de deux cents ans, dans la musette des charpentiers génois, ramenés par les armées napoléoniennes pour travailler dans les chantiers navals et réparer l'arsenal à la demande de l'empereur. Installés à Toulon dans le quartier de Besagne (de l'italien "bisognoso", besogneux), les Génois lancèrent le commerce de

la cade, avec de nombreux fours à bois, dont il ne reste aujourd'hui qu'un seul exemplaire en activité, celui de la place Hubac. Le four à cade ne ressemble pas tout à fait au four traditionnel: "Il brûle du chêne et du charme, un bois qui brûle bien, sans trop de fumée pour éviter les nuisances en ville. Il doit également chauffer très vite de 400 à 1.100 degrés: la cade se cuit rapidement à haute température.

Ce spécialiste, Olivier Wohlwend, est un ancien chômeur qui a repris il y a deux ans un commerce de cade au centre-ville de Toulon, dans la rue Charles Poncy. Son four, récupéré par l'ancien propriétaire, a été installé ici en 1989. En pierres de taille et cuivres ruti-

lants, il ronfle allègrement du matin au soir, pour alimenter les deux chariots ambulants de la "cade à Dédé" qui tentent avec succès de relancer la vente dans la rue. L'enseigne s'est également lancée, avec succès là-aussi, dans la cade aromatisée, ajoutant à la préparation traditionnelle les parfums de la région, des anchois, des olives, de la cébette et des figues...

### UNE HISTOIRE, UNE SAVEUR, UN PARFUM

Rue de Lorgues, au-dessus du cours Lafayette, deux jeunes frères, Christophe Talis et Yvan Couthois viennent de racheter le fond de commerce d'un marchand de pizzas qui vendait

aussi de la cade. Le four est à bois, traditionnel, mais il semble convenir parfaitement aux deux nouveaux commerçants: "La cade, ça nous connaît. Notre grand-mère en faisait. On ne l'abandonnera pas! C'est un plus, les gens nous en demandent, on en passe trois plateaux par jour. Les touristes nous interrogent, on leur explique, on fait goûter..."

N'en déplaise aux "puristes", la démarche de ces nouveaux "marchands de cade" continue de faire vivre une histoire, une saveur, un parfum... Ceux de cette petite galette populaire, la cade, qui fait le bonheur des gourmands depuis bientôt deux siècles.

Pascale AUTRAN