

Un retour apprécié

Revoilà le marchand de cade

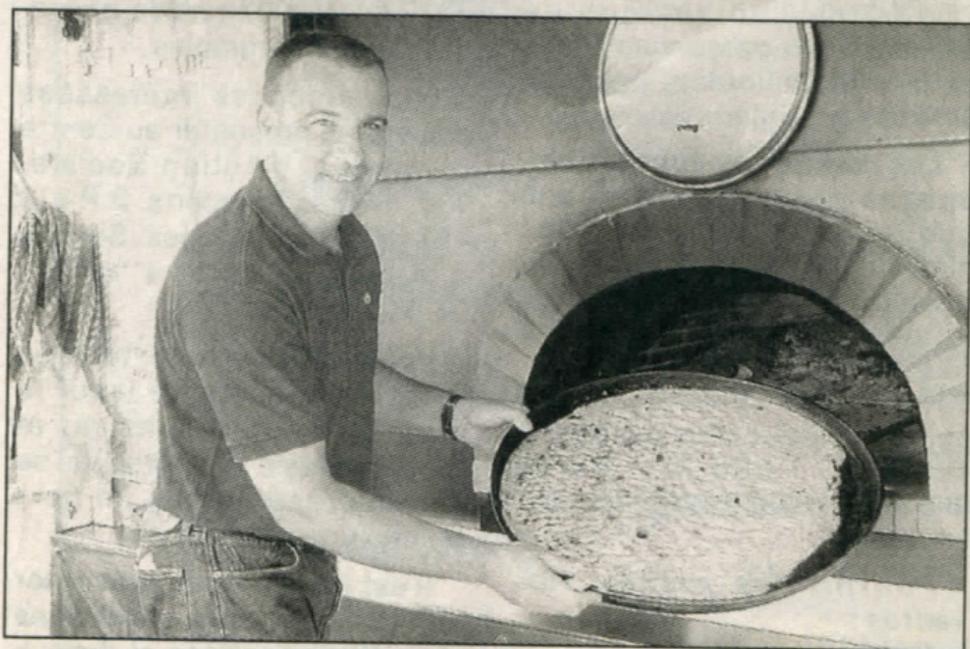
Au cours des dernières années, hélas, les marchands de cade ambulants avaient pratiquement disparu des marchés provençaux. Ce n'est pas sans émotion, par conséquent, que les vieux habitants du Beausset et des villages environnants, qui n'ont rien perdu de leur goût pour l'authentique, ont vu le retour du marchand de cade sur la place de leur marché.

A bord d'une camionnette équipée d'un four traditionnel, le commerçant, à l'enseigne de « La Cade à Dédé », parcourt désormais tous les marchés de la région. Et le moins qu'on puisse dire est que les amateurs sont présents au rendez-vous. « *La Cade, n'est rien d'autre qu'une galette à base de farine de pois chiche, humectée d'eau et d'huile d'arachide et assaisonnée de sel et de poivre. Tout cela doré au feu*

de bois sur un plateau en cuivre étamé à une température oscillant entre 500 et 700° » explique le jovial Dédé qui déploie son étal chaque vendredi matin au début de la rue Paul Cézanne. « La cade se consomme généralement à l'heure de l'apéro ou en entrée avec une salade. On peut aussi la servir en garniture avec de la viande, du poisson, du confit de canard, etc. Selon le goût de chacun elle peut-être nature, aux olives ou aux anchois. Il existe aussi une recette de cade sucrée pour le dessert, servie, par exemple, avec des figues. Dédé conclut avec fierté : « *Avec ce produit qui sort de l'ordinaire, c'est deux siècles de tradition que nous perpétons ! »*

J. L.

« La Cade à Dédé » : 17 rue Charles Poncy, Toulon. Tél. 06.09.50.74.24.



Dédé le marchand de cade jouit d'une grande renommée dans sa bonne ville de Toulon et dans le Var tout entier.

(Photo J. L.)