

CADE ET CHICHI FRÉGI

Cade et chichi frégi sont deux spécialités toulonnaises à découvrir d'urgence : ceux qui connaissent ne troqueraient pas ces saveurs inimitables contre tout l'or du monde !

LE CHICHI FRÉGI

À 37 ans, Marc Gugliemi n'a pas fait l'ombre d'un chichi au moment de racheter G. Toine, le commerce de chichis frégi familial. Et pour cause : place Paul Conte, où il est désormais installé dans un élégant kiosque style années folles au beau milieu du Cours Lafayette, on vend et on fabrique du chichi (en provençal : beignet) frégi (frit) de père en fils depuis pas moins de quatre générations. Cette spécialité gastronomique toulonnaise créée en 1914 se présente sous la forme d'un savant tortillon de pâte baignée dans l'huile. Une fois cuite et dorée, libre à chacun d'y rajouter du sucre. Femmes, enfants, jeunes et moins jeunes, les Toulonnais raffolent littéralement de ce délice sans souci de leur ligne : "Ces chichis sont tout



simplement succulents, il n'y a d'ailleurs qu'ici qu'ils sont bons", confesse une fidèle cliente, impatiente à l'idée de s'offrir un morceau (5 F ou 6 F), un gourmand (10 F) ou peut-être bien même une couronne (55 F). Breveté, le chichi frégi est composé de farine, d'eau, de sel... mais

aussi d'autres ingrédients tenus secrets : "Même dans la famille, nous sommes très rares à en connaître la recette exacte", avoue Marc.

**Chichis Frégi G. Toine
commandes pour
grosses quantités au
06 09 18 83 27.**

LA CADE A DÉDÉ

Toulonnais de souche, Olivier Wohlwend fabrique la "Cade à Dédé" depuis 5 ans rue Charles Poncy. Importée de Gênes par des ouvriers toulonnais venus aider à la construction de la flotte de Napoléon, cette spécialité à base de farine de pois chiches était initialement appelée "farinata". Devenue ensuite "socca" chez nos voisins Niçois, elle se nomme "cade" en Provence et à Toulon où elle se veut plus épaisse et plus grillée avec un divin bouquet qui s'explique par sa cuisson au feu de bois. On la déguste aussi agrémentée d'olives, d'anchois, de cébettes ou de figues. Pour s'en régaler, rien de plus facile, il suffit de se rendre au marché du Mourillon, au bas du Cours Lafayette, de 8 h 30 à 12 h 30 du lundi au samedi. Vanessa et Marie se feront un plaisir de vous en découper une part bien chaude sur un plateau en cuivre étamé. Fier de son métier, Olivier entend bien donner à la succulente "Cade à Dédé" toute l'envergure qu'elle mérite. À commencer par un four mobile qui sera opérationnel en juillet : "Ce nouveau concept nous permettra de cuire la cade en plein air sur les terrains de boule, les foires... et même directement chez les particuliers". Quelques tuyaux pour savourer la cade : "Salée et poivrée, sur un lit de salade sauvage ; pour remplacer la garniture d'un plat en sauce : daube de poulpe ou de bœuf par exemple". Enfin, sachez qu'outre ses vertus nutritives, la cade aurait aussi des vertus aphrodisiaques !



**Renseignements et livraisons sur gros plateaux (coquetèes, soirées, repas)
06 09 50 74 24**

RECTIFICATIF



Nos lecteurs, et les plus sportifs d'entre eux, auront rectifié d'eux-mêmes : ce n'est pas Serge, mais bien évidemment Jacques Hadjadj qui organisait avec l'Office des Sports la Fête des Sports le 1^{er} juin sur les plages du Mourillon. Jacques nous a déjà pardonnés... sportivement !

A L'ATELIER DE RELIURES

Le 22 mai à 11 h 30, au milieu d'une foule d'élèves et de connaisseurs en reliure, M. Guy Nachin, 2^e adjoint, représentant Jean-Marie Le Chevallier, Maire de Toulon, M^{lle} Hervé, conseiller municipal, représentant M. Louis Soccoja, adjoint à la Culture et au Patrimoine, et M. Serge Maillet, Directeur de l'École supérieure d'arts de Toulon ont présenté l'exposition publique des œuvres des élèves de l'atelier de reliure, adolescents et adultes. Les différentes salles du 15, rue des Riaux ouvrant sur la place Baboulène et la place du Globe permettront aux diverses sections de l'atelier de reliure de venir à tour de rôle travailler en centre ville. À l'avenir, ce sont toutes les disciplines des beaux-arts de Toulon qui pourront organiser des expositions dans ce merveilleux emplacement.



Michel CHIFFOLEAU, alias MIC, expose ses sculptures à la galerie de la porte d'Italie jusqu'au 1^{er} juillet. On pourra aussi y découvrir les peintures de KAKOU.