

Les petites sœurs de la cade

Venues de Marseille, les panisses ont su gagner le cœur des gourmands varois

Au pays de la cade, ses petites sœurs, les panisses, ont aussi des amateurs. Spécialités provençales à base de farine de pois chiches, ces petits disques de pâte frits étaient tombés en désuétude, avant de connaître un regain d'intérêt depuis une dizaine d'années. À Toulon, on en trouve surtout chez les fabricants de pâtes fraîches.

SUR la place Paul Comte, il est une enseigne que les gourmands de la ville connaissent bien. On y vend toutes sortes de pâtes fraîches, et surtout les fameuses panisses, ces petits disques à la farine de poids-chiches que l'ont fait frire dans l'huile d'olive. On les dégustent seules, avec une salade, ou en garniture pour les plats en sauce. Les plus gourmets y ajoutent des fannes d'oignons, certains les préfèrent sucrées...

Comme la cade, sa grande sœur toulonnaise, la panisse est arrivée d'Italie au siècle dernier, pour se fixer tout d'abord à Marseille, aux alentours de l'Estaque. Comme elle toujours, on la prépare avec de la farine de poids chiches. Hormis cela, tout est différent: la recette, d'abord, sans huile, avec juste de l'eau et du sel. La cuisson, ensuite, non plus au feu de bois mais au chaudron, tournée lentement à l'aide d'une palette, jusqu'à ce que la pâte épaississe... Elle est ensuite coulée en cylindres, pour être découpés en tranches, ou moulée à la louche dans des soucoupes, à l'unité.

MEME L'ETE

Jean-Pierre Novarro, du "Moulin à milles pâtes" de Solliès-Ville, qui fournit la boutique toulonnaise, se souvient: "A l'époque où mon père a fondé la fabrique, dans les années 50, la panisse se consommait beaucoup dans la région. Par la suite,



Sylviane vend des panisses sur la place Paul Comte: "Normalement, c'est un produit d'hiver, mais cet été, les gens m'en réclament !"
(photo G. Raynaud)

beaucoup moins, mais nous n'avons jamais cessé notre production. Et depuis cinq-six ans, les gens nous en redemandent. Nous sommes obligés d'en produire toute l'année: ce produit d'hiver se consomme maintenant même l'été!" La fabrique produit en moyenne 150 litres

de pâte de panisse par semaine, diffusée dans les boucheries de la région. Pas de grandes surfaces, pour cause de divergences "morales": "Nous sommes des artisans !"

P.A

Le vieux Toulon et ses métiers

Visite guidée grâce à l'Office de tourisme dans le vieux Toulon et découverte des métiers d'antan

Ln'en reste plus beaucoup et pour ceux qui restent, les jours sont comptés. Grâce à l'Office de Tourisme et à un guide officiel, les touristes mais aussi les Toulonnais qui ont souvent besoin qu'on leur rafraîchisse la mémoire, peuvent patrouiller dans les rues du cœur de la vieille ville. Les rues, les places, les lieux, mais aussi, l'évocation et pour certains la vraie rencontre avec de nombreux anciens métiers et ceux qui les pratiquent encore.

Une quête sensible dans le passé-présent d'une ville, voilà ce que propose cette initiative originale. Toulon a beaucoup changé ces dernières années, et il faut naturellement mériter ce cadeau de voir pourtant encore émerger ici et là, ce qui a fait la

vie au quotidien d'un Toulon aujourd'hui disparu. Sur le marché du Cours Lafayette, au cœur de Besagne, à deux encablures du port, dans l'ombre de quelques échoppes sauvegardées, retrouvez odeurs et parfums évanouis, comme en sursis cependant, soutenus par l'imaginaire. Prenez le temps de regarder, les maisons, les façades, les fontaines, les portes, monumentales ou humbles, les plaques des noms de rues, ici se déchiffrent lentement la plaque sensible de notre mémoire.

Départ les mercredi et vendredi à 10H de l'office de tourisme, place des Riaux. Tél: 94 18 53 00. 15F et gratuit pour les enfants de moins de 15 ans accompagnés.



La cade : hier comme aujourd'hui, spécialité toulonnaise venue d'Italie...
(Photo VM.)

19 juillet 1996