

Retour aux sources

Quand les saveurs d'autrefois se conjuguent aux accents d'aujourd'hui : un jeune Toulonnais reprend la tradition de la cade

Il y a deux ans, Olivier Wohlwend, qui venait de perdre son emploi, rachetait le fond de commerce de la "Cade à Dédé". Pour ce rejeton de la famille Muratore, qui a longtemps fait la joie des marchés toulonnais, un retour aux traditions des saveurs provençales, conjuguées aux parfums d'aujourd'hui.



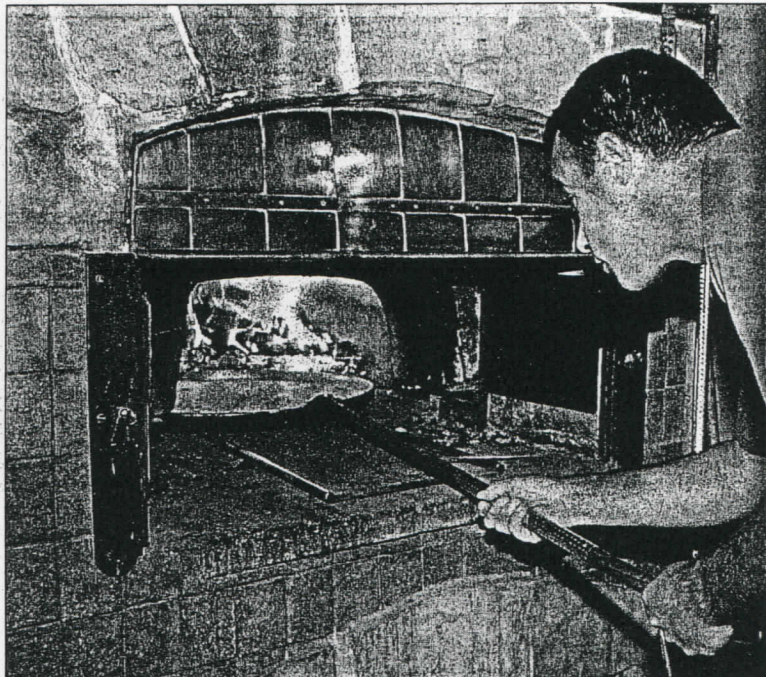
La cade aujourd'hui, entre tradition et modernité. (Photos: Dominique Leriche)

AU cœur de la vieille ville, flotte comme un parfum d'autrefois. Au coin de la rue Charles Poncy, une bonne odeur de cade mêne par le bout du nez le passant gourmand vers une petite boutique, chaude et sombre, d'où s'échappe le rougeoiement d'un magnifique four à bois, tout de briques et de cuivres brillants. Sur les murs de bois jaune, des rameaux d'oliviers, une jarre d'huile, des vieilles enseignes... Devant ce petit musée des traditions d'antan, un scooter rutilant interrompt soudain ce voyage dans le temps: avec son coffre aménagé pour stocker et livrer les cades, avec son logo, très BD, à l'enseigne de la boutique, l'engin est résolument actuel.

deux ans l'enseigne de "La Cade à Dédé". Après 12 ans dans l'hôtellerie, directeur de la restauration dans plusieurs grands établissements, il perd soudain son emploi il y a trois ans. Peu de temps après, apprenant que "La Cade à Dédé" est en vente, il saute sur l'aubaine. Une décision d'autant plus rapide qu'il "surveillait la boutique du coin de l'oeil depuis quelques années, après avoir un jour fait appel à l'ancien propriétaire pour un cocktail". Ce dernier lui vend, en même temps que le fond de commerce, son précieux secret de fabrication.

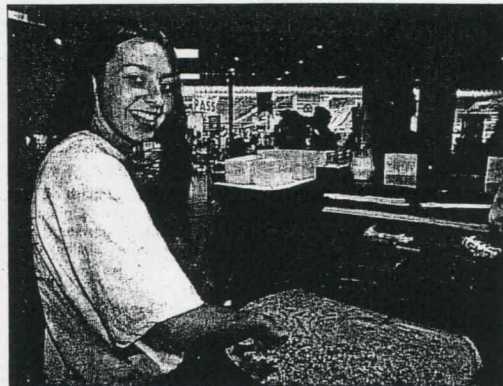
LES PARFUMS DE LA NOUVEAUTE

Un secret, jalousement gardé, que notre nouveau "marchand de cade" a voulu moderniser: outre la farine de pois chiche, l'huile et l'eau, la cuisson



Olivier Wohlwend a retrouvé un savoir-faire vieux de plus de 200 ans.

dans les grands plateaux de cuire (nous n'en saurons pas plus), il est allé puiser dans les saveurs provençales pour aromatiser la cade de quelques gouttes de nouveauté. "Olives, anchois, cébettes, ou figues, pour la version réservée aux commandes spéciales. Un secteur qui "marche très bien, surtout pour les cocktails." Autres concessions à la modernité, "La Cade à Dédé" s'est dotée de deux points de vente ambulants, petits chariots remplis de braises chaudes pour apporter les portions de cade au coin des rues, de la place Victor Hugo au centre Mayol.



La rue Poncy est devenue au

Un point de vente de cade à Dédé au centre Mayol.

ENTRE TRADITION ET MODERNITE

Entre tradition et modernité, à l'image du parcours d'Olivier Wohlwend, qui a repris il y a

Histoire de famille

■ Digne rejeton d'une famille de maraichers, les Muratore, qui ont longtemps sillonné les marchés de la ville, Olivier Wohlwend avait de qui tenir. Son retour aux traditions est aussi un hommage à la mémoire familiale.

Ce n'est pas tout à fait par hasard que l'on décide un jour de cultiver des cade. Il faut avoir baigné, tout petit déjà, dans le culte des traditions culinaires provençales. Olivier Wohlwend, qui "adore la cuisine, et a toujours voulu sauvegarder les saveurs régionales", a grandi bercé par les souvenirs de ses grand-parents maternels.

Les Muratore, venus d'Italie au siècle dernier, furent longtemps les "rois de la banane". Ces maraichers ont fait les joies du cours Lafayette et d'ailleurs, au fil des marchés de Toulon. Une enseigne porte encore leur nom au bas du cours: la crèmerie, fondée par une tante Muratore, reste une référence pour les vieux toulonnais, qui venaient pour les fêtes y chercher des chapelets de volailles.

Avec de tels antécédents, il ne manquait plus qu'un petit coup de pouce du destin pour que notre marchand de cade se réveille

P.A



La famille Muratore sur le cours Lafayette au début du siècle.

fil du temps quasi-déserte, et même si l'entreprise ne compte encore que deux employés, une vendeuse et lui-même, Olivier Wohlwend laisse percer un léger pessimisme. Malgré l'originalité de sa démarche, il rejoint les préoccupations des commerçants du centre-ville. Ce qui nous vaut cet avis étonnant de la part de ce défenseur des traditions: "Je me demande si je ne vais pas aller m'installer près de Mayol: au moins, il y a du monde..."

Pascale AUTRAN

LE RENDEZ