



La bouillabaisse... LA VRAIE !

▶ Comment Karin Burton, la plus belge des Provençales, propose dans son Lou Ferré uclois une des seules versions authentiques de la célèbre préparation marseillaise dans notre pays...

▶ À l'origine, la bouillabaisse c'était le plat des pêcheurs pauvres, confectionné avec les reliquats de la pêche et les poissons de roches difficiles à vendre.

Son nom viendrait du provençal bouiabaïssou, ou bolhabaïssa, signifiant "abaïsse l'ébullition" ou encore de bouipeis, c'est-à-dire "bouillir le poisson".

Originaire de Marseille, dont elle constitue un authentique étendard gourmand, cette goûteuse préparation tout simplement magnifique lorsqu'elle est réalisée dans les règles de l'art - est indissociable de la gastronomie méridionale dans l'imaginaire gourmand estival de nos compatriotes.

Seulement, voilà : même dans la cité phocéenne, il est de plus en plus difficile de trouver une interprétation convenable de ce que je ne crains pas de qualifier d'une des plus grands plats de tradition française.

Le souci de rentabilité fait que nombre d'adresses, autrefois pourtant réputées, se contentent aujourd'hui de proposer des versions rationali-

sées d'une préparation qui demande, il est vrai, pas mal d'heures de travail et un approvisionnement exceptionnel en produits de la mer.

En effet, pour qu'une bouillabaisse soit digne de ce nom, il faut y mettre en œuvre une fameuse collection de poissons aussi frais que possible : rascasse, rouget, barbet, vive, saint-pierre, lotte, congre, daurade, merlan...

CERTAINS CHEFS, perdant de vue le côté populaire originel du plat, vont même jusqu'à ajouter des



▶ Afin de garantir le confort de la dégustation, les poissons de la bouillabaisse sont présentés nettoyés dans l'assiette. © PHILIPPE BIDAINE

crevettes géantes, voire de la langouste.

Pour être honnête, il n'existe pas une recette authentique, chaque Marseillais étant en effet persuadé de détenir le secret de la seule bouillabaisse véritable.

Mais il est en tous les cas certain que la préparation proposée par Karin Burton dans son restaurant Lou Ferré tire sa légitimité de la transmission de la recette par sa belle-mère marseillaise. Celle-là même dont le mari allait encore pêcher lui-même les ingrédients sur son *pointu*, le petit bateau de pêche typique de la région.

Je vous ai déjà parlé de Karin, cette Belge passionnée qui, après avoir œuvré dans le monde de la publicité, avait ouvert avec son mari un établissement à Uzès dans le Midi de la France. C'est là qu'elle allait faire ses premières armes dans la cuisine provençale, avant de revenir ouvrir en Belgique son premier Lou Ferré à Have-



▶ Le carpaccio de truffe d'été au foie gras est un des autres musts du Lou Ferré. © PHILIPPE BIDAINE

linge et d'enfin transposer celui-ci, voici quelques mois, à Uccle, pour le plus grand bonheur des gourmets de la capitale. Lou Ferré est ainsi un des seuls restaurants à proposer aujourd'hui une bouillabaisse tout à fait authentique en Belgique.

Seule entorse à la tradition : les poissons y sont proposés déjà nettoyés dans l'assiette pour le confort des dégustateurs. Ceci n'empêche pas qu'ils soient généreusement arrosés - à volonté ! - de leur succulent bouillon, réalisé sur base des têtes et des arêtes, et aromatisé, entre autres, de fenouil, de pastis, de safran, d'ail et d'écorce d'orange. Le tout agrémenté, toujours à volonté, de croûtons frottés d'ail et d'une des meilleures rouilles que je connaisse, c'est-à-dire pas une banale mayonnaise à la harissa mais bien un savant aioli détendu au bouillon de poisson et relevé de safran et de poivre de Cayenne.

Proposé à 48 € le couvert (min. 2 couverts), un plat généreux, tellement généreux que la maison déconseille de le faire précéder d'une entrée, si ce n'est peut-être, en cette saison, d'un savoureux carpaccio de truffes d'été au foie gras (35 €), une autre grande spécialité du Lou Ferré.

ET POUR ARROSER TOUT CELA ? Voici un plat qui demande de la fraîcheur et pour lequel j'opterai pour un beau blanc ou un rosé en finesse. Ici, on n'a que l'embaras du choix, avec, entre autres, les magnifiques cuvées du château l'Ermitage de Jérôme Castillon, en costières-de-nîmes, comme la cuvée Sainte-Cécile, aussi bien en blanc qu'en rosé.

Une occasion de célébrer dignement, le 22 juin prochain, la première édition de la Journée internationale du rosé au cours de laquelle, un peu partout dans le monde, sera mis en avant le type de vin qui a connu la progression la plus impressionnante depuis une dizaine d'années !

Au Lou Ferré, cette journée sera marquée par un menu spécial six services-six rosés...

Enfin, cerise sur le gâteau, pendant la Coupe du monde de football, Karin Burton vous propose de vous régaler de sa bouillabaisse - ainsi que de bien d'autres spécialités de sa maison ! - devant votre télévision, en famille ou entre amis, grâce à sa formule à emporter, voire même livré à domicile via Deliveroo dans un rayon de 2,5 km...

Ph. B.

EN SAVOIR PLUS

Lou Ferré 14, avenue du Prince de Ligne à 1180 Bruxelles - Tél. 02/425.81.86 - 0483/490.650 E-mail : contact@louferri.be Web : www.louferri.be Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi.

▶ Dans sa bouillabaisse, Karin Burton ne met en œuvre que des poissons entiers d'une fraîcheur insolente, en arrivage direct de l'Hexagone.

© PHILIPPE BIDAINE



Pour arroser cette cuisine du soleil, les vins de Jérôme Castillon constituent l'accord parfait. © BIDAINE

