Quelle est l’origine de la poutargue ?



By La Redazione, via Istanet

Nous souhaiterions connaitre l’origine de la poutargue dans le monde, ainsi que son origine en France. Peut-on dire que le berceau de la poutargue française se trouve à Martigues ? Enfin, est-il plus juste de parler de Poutargue ou de Boutargue ?

Notre question du 21/06/2017

Voici le résultat de mes recherches concernant la poutargue fréquemment célébrée comme le caviar de la Méditerranée. Les éléments récurrents en situent l’origine comme très ancienne, de culture méditerranéenne, copte semble-t-il et une spécialité de le ville de Martigues depuis le XVIe siècle.

Histoire générale de Provence
Jean Pierre Papon, 1777
La poutargue est signalée ainsi :
« La poutargue, qu’on y fait avec les œufs des femelles des mujous ou mulets qu’on sale, quand on a bien nettoyé les ovaires, et qu’on fait sécher au soleil, après les avoir aplatis sous un poids qu’on met dessus, passe pour être fort délicate. On l’a vendue jusqu’à neuf francs la livre. On en sale tous les ans jusqu’à quarante quintaux, ce qui suppose une étonnante fécondité dans le mulet » (p. 325).

Accessible sur Google Books

D'après l'ouvrage **Saveurs japonaises**, « sa fabrication semble avoir été connue depuis l'Egypte antique, le terme « poutargue » provenant du copte « outarakhon », devenu « boutharka » en arabe, puis « botagra » en espagnol ». (p. 123)
Toyo Nakayama, Chihiro Matsui, Hachette Pratique, 2014
Accéder au livre

Vous pouvez consulter cet autre ouvrage :
La cuisine des marins
Camille Labro, Edi8, 2014
« La poutargue ou boutargue, ce sont les œufs de mulet salés et séchés, selon une tradition immémoriale en Méditerranée. Spécialité de Martigues depuis le XVIe siècle… » (p. 13)
On y trouve aussi des précisions sur les techniques de fabrication artisanale qui peuvent vous intéresser.
Lire l'extrait

Voyage littéraire de Provence
Par M. D. L, librairie Barrois, 1780
Cet ouvrage précise que « la poutargue est un mets que les anciens grecs aimaient beaucoup, et il parait que l'usage s'en est toujours conservé en Provence » (p. 363).
Accéder à l'extrait

En ce qui concerne l'appellation, c'est « poutargue » qui semble être la forme la plus répandue.
Rabelais aurait préféré le terme « boutargue » si l'on en croit cet extrait d'article de l'Action française :
Le palais des gourmands
Léon Daudet, *Action française*, 26/12/1933
« Certains tiennent pour la poutargue que Rabelais, dans ses fameux menus, appelle « boutargue » (…)»
Consulter l'article

Enfin, vous pouvez consulter ce site dédié aux amateurs de poutargue.

Cordialement,

Eurêkoi – Bibliothèque Publique d’Information