LE CHEF ILANE TINCHANT SUBLIME LA POUTARGUE DE MARTIGUES : « L'UMAMI DES MÉDITERRANÉENS »

Le chef de L'Oursin à Carry-le-Rouet travaille avec Jordan Ortiz, dernier détenteur au monde de la technique du calen

Carry-Le-Rouet, Juillet 2025 - Le chef Ilane Tinchant de **L'Oursin**, situé à **l'Hôtel Bleu**, à Carry-le-Rouet, fervent défenseur du terroir local, choisi la Poutargue de Martigues qu'il aime sublimer et intégrer dans certaines de ses créations.

LA VISION DU CHEF TINCHANT

« La poutargue est un condiment marin précieux, un concentré d'iode et de soleil. Sur un toast beurré, en bouillon, sur des pâtes et même un tartare de bœuf, elle apporte une touche iodée incomparable », **déclare Ilane Tinchant.**

QUELQUES RECETTES À BASE DU PRÉCIEUX CAVIAR MARTÉGAL

Le chef propose plusieurs créations :

- Oeufs mimosa à la poutargue
- Carpaccio de langouste à la poutargue
- Tartare de bœuf, et crevettes à la poutargue
- Pâte à la poutargue
- Recette de poutargue maison, à base d'œufs de poisson
- Dessert : cerfeuil tubéreux, amaretto, poutargue

LE PARTENAIRE EXCLUSIF : JORDAN ORTIZ ET LE CALEN DE MARTIGUES

Le calen de Martigues est la dernière entreprise au monde spécialisée dans la pêche et la fabrication artisanale de la Poutargue en Méditerranée, fondé par le père de Jordan Ortiz, et repris par ce dernier. Jordan Ortiz a passé son enfance sur les bateaux de pêche de son père. Après avoir obtenu son diplôme de patron pêcheur, il reprend en 2018 l'affaire de pêche familiale.

Jordan Ortiz perpétue avec bonheur les techniques ancestrales : le calen. Le calen qui a donné son nom à l'entreprise, est un filet qu'il relève grâce à un treuil mécanique installé sur le quai, pendant que 3 de ses marins-pêcheurs recueillent le poisson dans le filet, à la force des bras, embarqués dans une barquerolle, petit bateau à rames.

Jordan en est fier : « Ce système est la seule pêcherie fixe de ce genre qui reste au monde. Nous l'utilisons de juin à fin février. Notre spécialité, la poutargue, est fabriqué à partir d'œufs de muge (ou mulet). Le muge est un poisson qui rentre dans l'étang de Berre entre mars et avril et qui part frayer en mer de juillet à août. C'est à ce moment-là que nous le pêchons au calen. »

« C'est le dernier Calen qui reste. En 1920 on comptait une dizaine de calens entre Martigues et Port-de-Bouc. Maintenant il ne reste que celui-là. C'est le vestige d'une histoire et d'une tradition sur Martigues ». Dominique Bauza, des archives communales de Martigues.

La pêche au calen est une technique traditionnelle et emblématique de Martigues utilisée depuis des siècles. Cette méthode ancestrale tire son nom du filet utilisé, le « calen », qui permet de capturer des poissons en les guidant vers une zone de piégeage.

La pêche au calen consiste à capturer les poissons à l'aide d'un filet fixe posé de part et d'autre du canal. Bien plus qu'une simple méthode de capture, le calen est un savoir-faire qui respecte les rythmes de la nature et les secrets bien gardés de la mer. Les pêcheurs, héritiers de ce savoir-faire perpétuent les traditions.

LA POUTARGUE : UN PROCESSUS ARTISANAL MILLÉNAIRE

La poutargue, également connue sous le nom de "caviar de la Méditerranée", est un mets délicat à base d'oeufs de poisson de muge pêchée au calen. Les oeufs sont récoltés, puis soigneusement salés et séchés. Ce processus permet de préserver leur saveur et leur texture. Les poches d'oeufs sont ensuite pressées pour obtenir une forme compacte.

Les étapes de fabrication :

- Les deux poches contenant les oeufs sont délicatement nettoyées
- Elles sont plongées dans l'eau salée
- Puis aplaties entre des planches pendant 3 à 6h : phase de la presse
- Enfin, elles sont séchées selon un procédé naturel pendant cinq jours. C'est ce qui donne à la poutargue ce parfum si caractéristique

Il y a déjà 4 000 ans, les Egyptiens salaient et séchaient les œufs de poisson pour les conserver. Les premiers écrits provençaux sur la poutargue ou boutargue, nom dérivé de l'arabe bitarikha ("œufs de poisson salés et séchés") datent du XVIe siècle, époque où elle est devenue la spécialité de Martigues, ville de la Côte bleue, à quelques kilomètres de Marseille. Produit et consommé en France, Italie, Grèce ou Turquie, qui s'en disputent l'origine, ce "caramel de la mer" aussi sain que gourmand est depuis toujours un mets très prisé, que les pêcheurs se réservaient souvent pour leur consommation propre. Produit historique et luxueux (180 euros le KG), ce produit n'en reste pas moins populaire.

L'entreprise produit aussi de l'anguille fumée et des filets de muge fumés.

Fiche d'information : Le Calen de Martigues - Jordan Ortiz

Nom : Jordan Ortiz
Entreprise : Le calen de Martigues
Adresse : Avenue de la paix -13500 Martigues
Contact : Jordan Ortiz : 07 51 40 58 82
Rôle : pêcheur et producteur de poutargue, le caviar de la méditerranée

Pour plus d'informations www.hotelbleucarry.com

DP OURSIN