

Quelle est l'origine de la poutargue ?



By La Redazione, via
Istanet

Nous souhaiterions connaître 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 la ville de Martigues depuis le XVIIe 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 mulot » (p. 325).

[Accessible sur Google Books](#)

D'après l'ouvrage **Saveurs japonaises**, « sa fabrication semble avoir été connue depuis l'Égypte 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 mullet salés et séchés, selon une tradition immémoriale en Méditerranée. Spécialité de Martigues depuis le XVIIe 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 paraît 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