



Extrait du Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

<http://chez-albert.fr/street-food-chichi-fregi-Estaque.html>

Institution

Le chichi frégis, trésor secret de l'Estaque

- Feuilletons - Sur les pavés, la bouffe -



Date de mise en ligne : lundi 24 juin 2013

Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

« *On a eu TF1 deux fois, National Geographic et France 3 il n'y a pas longtemps. Les journalistes n'arrêtent pas de venir !* ». Pas de doute, Michel Morales et son kiosque sont des stars. Albert se devait donc de venir goûter cette institution, le « chichi frégis ». Installée depuis plus de 80 ans sur la promenade de la plage à l'Estaque [1], la cabane est une véritable attraction. Ouverte toute l'année, elle attire hors-saison les Estaquéens qui viennent savourer leur « Madeleine de Proust » régionale. Dès qu'arrive l'été, le kiosque devient un véritable lieu de pèlerinage. « *On est mentionné dans les guides touristiques, confirme Michel Morales, à la tête de la boutique depuis 11 ans. Et puis l'année capitale de la culture et la création de la navette maritime [2] nous font du bien* ». Cependant, comme tous les stands en plein-air, ceux de l'Estaque sont largement tributaires de la météo. L'arrivée tardive du printemps n'a pas fait les affaires des vendeurs de panisses et chichis. En revanche, au moindre rayon de soleil, la file d'attente ne désemplit pas.

DES CHIPS AUX CHICHIS. « *La street-food, c'est nous !* ». Voilà ce que m'avait lancé Michel Morales lorsque je l'avais rencontré pour la première fois. « *Depuis l'origine, les chichis c'est de la nourriture de rue. Les gens les mangeaient en plein air près des -tuileries- de Saint-Henry ou sur le port, puis sous un arbre et ensuite ils se sont mis dans des petites baraques* ». Si chichis rime avec Estaque, c'est à Toulon que débute l'histoire de cette gourmandise. Un immigré italien, Alexis Guglielmi, la popularise en 1907. Le chichi frégis débarquera dans -le petit port de pêche marseillais- dans les années 1930, période au cours de laquelle les trois stands implantés à quelques dizaines de mètres d'écart seront construits.

Avant d'arriver à l'Estaque, Michel Morales a travaillé de nombreuses années au sein de l'entreprise Vico, spécialisée dans les chips. « *J'ai été viré dans un grand train de licenciement, puis j'ai retrouvé sur Marseille un ancien collègue qui travaillait ici. À l'époque c'était une baraque à frites, donc on lui fournissait des pommes de terre. Il m'a vendu l'affaire quand il est parti à la retraite* ». Des patates aux chichis, il n'y a qu'un pas que Michel a franchi en 2003 avec sa femme. Une troisième employée les a rejoints : Magali, qui a donné son nom à la boutique...

PÂTE FLUIDE. Plus qu'un aliment, le chichi provençal est un véritable mythe, à ne surtout pas confondre avec ses cousins éloignés : le churros et le beignet. « *La pâte du churros est travaillée à la machine et elle est compacte. Le beignet, lui, a une pâte moins dense* ». Quant au chichi frégis, sa fabrication est tout un art, à l'en croire : « *la pâte repose pendant une vingtaine de minutes et elle est très fluide, car on utilise une seringue [3] pour faire une grande spirale. C'est le secret du chichi !* ». Je n'en saurai pas plus... Cette « spirale » est envoyée directement dans une marmite de 26 litres d'huile bouillante. Elle va frire pendant quelques minutes (d'où le nom, frégis étant l'adjectif « frit » en provençal) avant d'être sortie et découpée à l'aide de grands ciseaux pour en faire des chichis de 30cm de long. Ils seront ensuite, au choix, roulés dans du sucre, recouverts de chocolat ou de chantilly (pour les plus gourmands).

Pour le reste, impossible de connaître la recette précise. « *Même Julie Andrieu [4] ne l'a pas eue !* ». Je n'ai donc aucune chance de parvenir à mes fins... Il faut dire que le secret est bien gardé depuis des décennies, destiné surtout à entretenir la légende. Tout juste sait-on que la pâte est constituée de deux farines : blé et pois chiche (chichi vient de l'italien « chéché » qui signifie pois chiche), de fleur d'oranger et d'huile d'arachide. Sur ce dernier ingrédient, Michel Morales tient à remettre les choses au clair : « *On voit plein de recettes sur Internet où il est marqué qu'il faut mettre de l'huile d'olive, c'est faux !* ». Qu'on se le dise...

Une fois la conception expliquée, je déguste mon chichi frégis. J'ai même droit au fameux « bada ». Le bada, c'est le

petit morceau qu'il reste lorsqu'on arrive au bout de la spirale. Michel raconte avec plaisir l'origine de ce terme : « *Autrefois, quand on achetait 1 kilo de pain ou même des légumes, les marchands laissaient la part qu'il y avait en plus, c'est le bada* ». Plus qu'un geste commerçant, c'est une marque « *d'amitié, parce que le type on l'estime* » ajoute ce fidèle Estaquéen accoudé au comptoir. C'est donc avec une certaine reconnaissance que je savoure mon « bada ».

PANISSES. Vendu 2,20 Euros l'unité (au sucre ; 2,80 Euros au Nutella et 3 Euros à la chantilly), le chichi est de loin le produit phare du kiosque. Pourtant, Michel et sa petite équipe vendent aussi les fameuses panisses, ces rondelles préparées à base de farine de pois chiche et que l'on frit pendant deux minutes. On peut les acheter juste chaudes (2,80 Euros la douzaine de panisses), ou repartir avec un rouleau pour les cuire chez soi. Contrairement au chichi, la préparation n'est pas un mystère : farine de pois chiche, sel et eau. Michel prépare la pâte chez lui, à Aubagne, dans des grandes « cocottes ». « *C'est la recette la plus populaire, celle que les gens aiment. Je sais que certains chefs, comme Joël Robuchon, rajoutent des oeufs, des morceaux d'olives... Après ce sont des panisses de luxe !* ». Chez Magali, on fait simple mais efficace. Le dernier produit maison proposé par Michel ? Des chips artisanales. Sûrement un reste de son expérience dans l'industrie agro-alimentaire...

Avant la cohue des mois de juillet et août, les clients profitent d'un calme relatif sur le port de l'Estaque pour venir prendre leur dessert. Ils ne repartiront qu'après avoir entendu le slogan de Michel : « Les chichis de Magali régaleront tout le midi ! ». Régaleront-ils un jour toute la Méditerranée ?

PROCHAIN ÉPISODE : Entre Alger et Tunis, à la recherche de la street-food méditerranéenne.

Post-scriptum :

[Magali dans les Carnets de Julie sur France 3](#)

[1] Partie la plus au Nord de la rade de Marseille, quartier de prédilection des personnages de Robert Guédiguian.

[2] du Vieux-Port à l'Estaque

[3] constituée d'une sorte de rouleau en bois et d'un tube en inox pour projeter la pâte

[4] Présentatrice de l'émission Carnets de Julie sur France 3, qui a interviewé Michel Morales pour un reportage consacré à Marseille diffusé le 15 juin