

La cuisine du marégraphe – 9 février 2013

En souvenir de Pascal Tiphaneau, sympathique et agréable coéquipier, qui appréciait comme moi ses périodes de travail au marégraphe de Marseille.

L'ancienne maison des gardiens du marégraphe a été rénovée, comme l'ensemble des bâtiments, en 2006. Pendant les missions techniques et les périodes d'ouverture de l'observatoire au public, la cuisine de cette habitation est un lieu stratégique où quelques personnes bénéficient de l'immense privilège de pouvoir travailler et se restaurer, comme Pascal et Thierry le 9 février 2013.



A gauche, en septembre 2007, une équipe SONEL en plein travail, composée de techniciens de l'IGN et du laboratoire LIENSs, hébergé par l'université de La Rochelle ; à droite, Pascal Tiphaneau (LIENSs) et Thierry Thomasset (IGN) le 9 février 2013.

Cette cuisine était, pour la plupart des visiteurs de cet observatoire, un lieu inexploré. Elle est maintenant accessible à tous par l'intermédiaire de l'outil de visite virtuelle mis en ligne récemment.

Sa surface est inférieure à dix mètres carrés. Elle est pourvue de deux portes la mettant en communication avec un couloir et une autre pièce, et d'une fenêtre donnant sur la Corniche. Une soupenne d'un mètre de large, constituée de planches recouvertes d'une chape en ciment, occupe toute la largeur de la pièce au-dessus des portes. Au-dessus d'elle, une trappe donne accès aux combles. Du côté opposé, deux très hauts placards sont séparés par un conduit de cheminée au-dessous duquel était autrefois installé un fourneau.

Avec ses murs recouverts de peinture bleu dragée, ses plafonds qui culminent à 4,50 m de hauteur, sa petite ampoule nue qui diffuse une lumière tout juste suffisante, le bruit incessant de la circulation automobile sur la Corniche, cette pièce pourrait paraître glaciale et inhospitalière à certains. Pour moi, elle est au contraire chaude de convivialité.

Là, tout se réfléchit et se met en place ; le soir, s'y font (font font !) le compte-rendu oral et le bilan de la journée, s'y ajuste le programme de la suivante... C'est dans cette cuisine que je dédicace les quelques livres vendus à certains visiteurs et que s'engagent souvent à cette occasion de longues discussions passionnées.

Trois éléments caractérisent l'heureuse simplicité de cette pièce. Le premier concerne ses tomettes hexagonales en terre rouge, dont le mode d'emboîtement ne laisse quasiment pas de joint et donne un sol très lisse, doux et frais. J'aime en les contemplant, me souvenir que leur fabrication sous cette forme avait pour but originel de répondre à la baisse du pouvoir d'achat, conséquence de la crise économique de 1829.

Le deuxième élément a trait à la frugalité des repas pris sur sa table pliante, à pieds métalliques et à plateau de bois. Quel plaisir peuvent y offrir une part de pissaladière à pâte bien épaisse, le fondant de son huile d'olive et le piquant de ses filets d'anchois. Quelles indéniables qualités gastronomiques peut avoir un simple plat de pâtes, agrémenté du savoureux contenu d'une boîte de miettes de thon à la tomate.

Le troisième élément caractéristique concerne enfin les ustensiles de cuisine en aluminium et la luxueuse vaisselle sortie d'une cantine métallique qualifiée par quelques initiés de « caisse popotte ». Parmi tous ces trésors, de gros verres Duralex aux bords évasés, comme on en voyait dans toutes les collectivités il y a quelques décennies. Dans ce magique contenant, mon café est d'un chaud brun transparent. Je l'aime avec du sucre et « touille » consciencieusement. Ah ! La belle mélodie émise par ce verre frappé régulièrement par ma cuillère ! Le son varie-t-il avec l'augmentation de la vitesse de rotation du liquide ?

Avant les premières brûlantes et parcimonieuses lampées, j'encercle le verre à deux mains, comme si j'avais besoin de me réchauffer, mais c'est l'acte qui me ravit : prendre un café dans un verre dans la cuisine du marégraphe, quel bonheur !

A.C.