

lefigaro.fr

LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flateur » Beaumarchais



ÉTATS-UNIS
JANE ROE, L'ICÔNE FÉMINISTE
DEVENUE ÈGÈRIE
ANTI-AVORTEMENT PAGE 15

ART DE VIVRE
SUR LA ROUTE DES
GRANDS CRUS DE 1855
PAGE 28



LÉGISLATIVES
Carole Delga
à la conquête
de l'opinion PAGE 4

ÉLYSÉE
Macron veut créer
un Conseil national
de la refondation
PAGE 6

IRAN
La crise nucléaire
iranienne
prolifère PAGE 7

SÉCURITÉ
Les gendarmes
se démultiplient
pour traquer
les hackers PAGE 10

ROLAND-GARROS
Face à Nadal,
une fin déchirante
pour Zverev
PAGE 12

PÉTROLE, GAZ
Les Européens
convoient
l'eldorado africain
PAGES 20 ET 21

AUTOMOBILE
Elon Musk appuie
fort sur le frein
chez Tesla PAGE 23

MUSIQUES
Émotions fortes
aux Chorégies
d'Orange PAGES 33 À 36

CHAMPS LIBRES
• Les tribunes
de Fatima
Boudjahlat
et de Valérie
Péresse
• La chronique
de Mathieu
Bock-Côté
• L'analyse
de Jean-Marie
Guénois
PAGES 16 ET 17

**FIGARO OUI
FIGARO NON**
**Réponses à la question
de vendredi :**
Les chefs d'établissement
doivent-ils pouvoir
choisir leurs enseignants ?
NON 30% OUI 70%
TOTAL DE VOTANTS : 110650

**Votez aujourd'hui
sur lefigaro.fr**
La reine d'Angleterre
devrait-elle passer
la main au prince
Charles ?
MANUEL BALCE CENETA/AP-VINCENT
BOISOT/LE FIGARO

AND : 3,90 € - BEL : 3,30 € - CH : 4,20 € - D : 3,80 € - ESP : 3,90 € - GR : 3,40 € - DOM : 3,60 € - LUX : 3,30 € - PORT-CONT : 4,00 € - MAR : 25 DH - TUN : 8,00 DT ISSN 0182-5852

Pénurie d'enseignants : les raisons d'une désaffection

Crise des vocations, échecs aux concours, démissions... L'Éducation nationale fait face à une situation très critique pour recruter ses professeurs. Un défi de taille pour le nouveau ministre.

Ce sera la première tâche et l'immense défi du nouveau ministre de l'Éducation, Pap Ndiaye : enrayer la crise du recrutement des enseignants. Attractivité en berne, salaires bas... Les vocations s'évanouissent, les démissions se multiplient, et le nombre de candidats admissibles aux concours du Capes est inférieur, dans certaines disciplines, au nombre de postes proposés. Une situation très critique, notamment en mathématiques. Même chose pour le concours de professeur des écoles. Le privé comme le public s'écrit à colmater les brèches, au moyen d'initiatives inattendues : « job dating », création de « brigades numériques de remplacement »... Les syndicats enseignants, qui prédisent un scénario noir pour la rentrée 2022, réclament une « revalorisation inconditionnelle » des salaires.

→ À PARIS, L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE SE DÉMÈNE POUR RECRUTER 400 NOUVEAUX ENSEIGNANTS PAR AN → SANDRINE, LE GRAND ÉCART DE L'INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE À L'ÉCOLE → QUAND L'ACADÉMIE DE VERSAILLES RECOURT AU « JOB DATING » POUR TROUVER D'AUTRES PROFILS PAGES 2, 3 ET L'ÉDITORIAL



Les grands mammifères marins sont capables de plonger plusieurs fois par jour à plus de 500 mètres de profondeur. Équipés de balises, ils réalisent des mesures de l'océan dans des endroits totalement inaccessibles à l'homme. PAGE 11

Ukraine : Poutine sous pression pour lever le blocus maritime

Depuis le début de la guerre, la marine de Vladimir Poutine a pris le contrôle du nord de la mer Noire, avec au moins une cinquantaine de bâtiments en mer. D'intenses efforts diplomatiques sont en cours pour éviter une crise alimentaire mondiale. Avec une certaine ironie, Moscou s'est dit prêt à autoriser « des corridors » pour permettre le transit de bateaux céréaliers à condition que l'Ukraine assure au préalable le déminage de son port d'Odessa. PAGES 9 ET 9

ÉDITORIAL par Vincent Trémolet de Villers vtremolet@lefigaro.fr

L'école aux urgences

La langue, d'abord. « Mission Flash » pour les urgences à l'hôpital, « l'école du futur » pour l'Éducation nationale. Un sabir techno-managérial qui décourage de la politique autant qu'il éloigne de la réalité. Il accentue aussi un phénomène ancien (qui précède de loin Emmanuel Macron), celui du gouffre entre l'ambition du discours et l'expérience vécue. Dans les mots, on célèbre les grands piliers de l'État ; dans les faits, la grande transhumance du public vers le privé, à l'école comme à l'hôpital, est irrésistible. Sur l'estrade : « Vive Jules Ferry ! » ; en coulisse : « Vous n'aurez pas l'École alsacienne ! »

Pour seule réponse, on propose une vision budgétaire modulée selon la vigueur des revendications. Les mots usés - mobilité, flexibilité, adaptation - habillent de leur modernité supposée la force d'inertie d'une bureaucratie boulimique. Ajoutez à cela une insécurité physique grandissante, quelques coupes financières tatillonnes (à pression fiscale constante) et l'omniprésence d'une idéologie du nivellement par le bas, Bourdieu plus Bruxelles, vous obtenez l'Éducation nationale. Lucides, les jeunes diplômés ne s'y pressent plus. Une suite de « job dating » n'y changera rien.

S'il faut beaucoup mieux payer les professeurs, c'est entendu, l'essentiel pour espérer sauver nos services publics, et l'école en particulier, est de restaurer ce qui les constitue : l'État et le métier. Définir clairement le champ d'action de l'État lui-même. Il n'est ni une entreprise ni une administration. Elle oblige celui qui la sert. Préfets, diplomates en sont de fiers représentants : on leur demande de faire place aux managers... Le métier ? C'est le contraire du job multiple et changeant. Un

savoir-faire que l'on apprend, que l'on transmet et qui peut combler de satisfaction. Du professeur, on disait qu'il exerçait le plus beau métier du monde. Il reposait sur l'autorité et la transmission. La première est bafouée à tous les niveaux de la société, la seconde surveillée comme le véhicule d'une domination sournoise. Comment s'étonner que « l'école du présent » pointe aux urgences ? ■

La grande transhumance du public vers le privé

TABLES DE REPAS
VENTES PRIVÉES
JUSQU'AU 20 JUIN 2022

Sur présentation de cette annonce, bénéficiez d'offres privilégiées sur les plus grandes marques françaises et italiennes : Bontempi, Bonaldo, Calligaris, Mobibérica...

EspaceTopper®
Maison familiale depuis 1926

Tables et chaises de repas Paris 15 • 7/7 • M° Javel ou Charles Michels
145 et 147 rue Saint-Charles, 01 45 75 02 81
60 bis et 63 rue de la Convention, 01 45 77 80 40
Canapés, literie, mobilier sur 3000 m² : toutes nos adresses sur www.topper.fr

samedi 4 – dimanche 5 juin 2022 LE FIGARO

30 À TABLE

ALICE BOSIO @alicebosio

«**G**arum Lupus, le condiment des champions» : les viscères de poisson fermentés conservés dans des amphores s'affichent au fil des pages du 37^e tome des irréductibles Gaulois, *Astérix et la Transitalique* (2017). La marque imaginaire y sponsorise une course de chars organisée par César dans laquelle s'illustre Obélix, nouvelle égérie du produit avec le slogan : «*Les barbares en sont fous !*»

Le clin d'œil au garum dans l'aventure transalpine de nos chers héros prouve que ses auteurs, Jean-Yves Ferri et Didier Conrad, ont potassé ! Cette sauce – qui s'apparente au nuoc-mam, mais avec un goût iodé plus prononcé –, doit être considérée comme le ketchup ou la mayonnaise des Romains, qui en assaisonnaient la plupart de leurs plats, salés et sucrés, comme l'atteste *L'Art culinaire* d'Apicius. «*Il existait plusieurs variétés de condiments issus de la fermentation d'entrailles et chairs de poisson salées, dont la qualité dépendait de la maturation et surtout de la filtration*», explique Dimitri Tilloi d'Ambrosi, docteur en histoire romaine et auteur de *L'Empire romain par le menu* (éd. Arkhê). Le garum, destiné aux plus riches, était le plus raffiné et le plus coûteux ; certaines amphores ont été retrouvées avec la mention de leur origine et de leur producteur, révélant déjà une notion de traçabilité. Un texte de Martial rapporte qu'il constituait un cadeau aussi précieux qu'un bon vin. En dessous sur l'échelle de pureté, on trouve le liqumem, puis les résidus, comme la muria et l'allec, proches du pissalat nicois ou de la colatura de Campanie, pour les classes moyennes. »

«**Le garum survit quelques siècles dans le monde byzantin mais il a complètement disparu au Moyen Âge**»

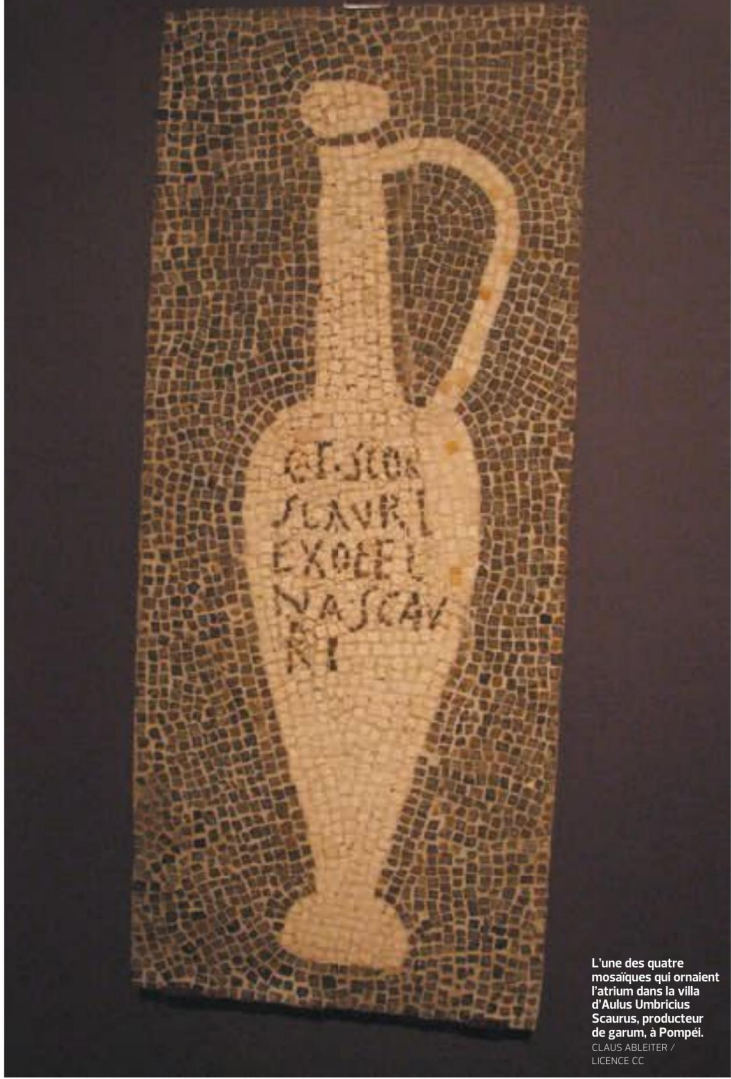
DIMITRI TILLOI-D'AMBROSI, DOCTEUR EN HISTOIRE ROMAINE

On trouve des traces du garum dès le VII^e siècle av. J.-C. chez les Grecs, les Phéniciens et les Étrusques. Le précieux liquide arrive sans doute à Rome grâce à ses conquêtes dans le monde hellénistique, autour du II^e siècle av. J.-C. Les Romains le fabriquent ensuite à partir de différents poissons (maquereau, thon, sardine, anchois...) essentiellement dans les régions côtières de l'Empire – Sicile, Afrique du Nord, Andalousie, un peu dans le sud de la France –, où d'importants sites de production ont été retrouvés. À Pompéi, la maison du riche Scaurus abritait des mosaïques décorées d'amphores de garum. Très apprécié pour son goût salé et son amertume, le condiment est également gratifié – notamment par les médecins Galien et Hippocrate – de vertus médicinales, principalement celle de favoriser la digestion. Pourtant ce sont des médecins, selon Dimitri Tilloi d'Ambrosi, qui en signèrent la fin : «*Au VI^e siècle, Anthème le condamne car trop indigeste. Avant lui, le philosophe Sénèque l'avait accablé car il le considérait comme un plaisir coupable. Le garum survit quelques siècles dans le monde byzantin mais il a complètement disparu au Moyen Âge.*»

Quinze siècles plus tard, il effectue son grand retour sur les tables étoilées. Noma de René Redzepi à Copenhague, plusieurs fois désigné meilleur restaurant du monde par *The World's 50 Best*, en est le meilleur exemple. «*Nous avons fait des centaines de garums différents depuis quinze ans. Il est omniprésent dans notre cuisine et au cœur de chacun de nos plats*», expliquait ainsi le chef danois adepte de la fermentation, il y a quelques mois, à l'occasion du lancement de son premier produit d'épicerie fine vendu en ligne au grand public, un garum de champignons fumé. «*Après avoir travaillé longtemps les protéines animales, par exemple des garums de blanc d'œuf, de saint-jacques, de calamar, d'ailes de poulet rôti, nous avons découvert grâce à de nombreux tests que l'on pouvait utiliser le procédé de lacto-fermentation avec tout un tas d'ingrédients végétaux : légumes, herbes, champignons...*» Les équipes de Noma Lab ont donc écrasé des champignons (bio) avec du sel et du koji (riz fermenté, pour reproduire le processus de fermentation originellement provoqué par les enzymes du poisson), avant de le laisser infuser pendant six à huit semaines. La préparation a enfin été fumée à froid. Les deux premiers lots de 16 500 bouteilles

LE GARUM, LA BOTTE SECRÈTE DES CHEFS

PARTOUT DANS LE MONDE, DES ÉTOILÉS SE RÉAPPROPRIENT CE CONDIMENT ISSU DE LA FERMENTATION D'ENTRAILLES DE POISSON. OMNIPRÉSENT DANS LA ROME ANTIQUE. EXHAUSTEUR DE GOÛT, ANTIGASPI ET BON POUR LA DIGESTION, IL EST AUSSI ACCESSIBLE AU GRAND PUBLIC.



L'une des quatre mosaïques qui ornait l'atrium dans la villa d'Aulus Umbricius Scaurus, producteur de garum, à Pompéi. CLAUD ABLÉTER / LICENCE CC



Le restaurant Noma, à Copenhague, vend en ligne un garum de champignons (ici en cours de fermentation), qui est ensuite fumé à froid. DITTE ISAGER

sont partis en une demi-journée, à destination de 30 pays. La prochaine production de 9 000 exemplaires sera disponible en juillet (pensez à vous inscrire à la newsletter sur nomaprojects.com pour un accès prioritaire à la vente). Pour utiliser au quotidien cette sauce riche en umami (la cinquième saveur, qui fait saliver), Redzepi donne sur son site des recettes faciles, nécessitant presque toujours des champignons (omelette aux champignons, steak de halloumi, ramen végétal...), dont le garum vient accentuer la saveur naturelle.

Si le garum est prisé de la cuisine nordique, de nombreuses toques françaises l'ont aussi adopté (et modernisé). Ainsi des triplement étoilés Gérard Passadat, Yannick Alléno ou encore Alexandre Mazzia. L'ancien basketteur travaille les peaux de poisson avec un procédé semblable à celui du garum depuis plus de dix ans : il les rince à l'eau gazeuse puis les poche dans du vinaigre fumé – pour la fraîcheur – pendant trois à six mois. «*Le garum apporte à la fois de la texture – souple, soyeuse, mais pas gélatineuse – et de la profondeur de goût. J'aime aussi le fait qu'il existe sans exister : sa puissance, sa salinité naturelle sont là, mais on ne le voit pas, il est en symbiose avec le reste du plat. D'ailleurs je ne l'annonce jamais. J'en parle dans un second temps, si les clients sont curieux*» Décliné, selon les arrivages, à partir de restes de rouget, barbue, maquereau, denti ou encore isette, parfois coupé en saison avec des queues de champignons, il est utilisé par Mazzia dans un jus animal à base d'agneau et de queue de bœuf, pour relever une pomme de brocoli, mais aussi, avec des peaux de pamplemousse brûlé, pour agrémenter sa célèbre semoule à la fleur d'oranger. «*On l'a déjà travaillé en sucré. Il remplacerait peut-être demain le beurre salé dans nos pâtisseries ?*»

L'antique condiment séduit aussi les nouvelles générations de chefs trentenaires, particulièrement sensibles tant aux saveurs puissantes qu'apporte la fermentation qu'à la démarche antigaspi dans laquelle elle s'inscrit. Ainsi de Victor Mercier, chef de Fief (Paris), qui en donne une recette dans un livre paru chez First en 2020 (*lire ci-dessous*), et l'utilise pour donner au jus qui accompagne sa bonite au barbecue et concombre mariné un goût de bouillabaisse marié à du vinaigre de safran. Ou de Florent Piettavalle (La Mirande, Avignon), étoile verte Michelin, qui réalise ses garums de bœuf, sardine, anchois, champignons ou marc de café, pour «*apporter la quintessence du goût et supprimer le sel*», à l'image de son plat signature : yaourt de raifort, gelée de paleron de bœuf au garum de bœuf, caviar, oxalis et bœuf séché.

Preuve de sa démocratisation, plusieurs artisans en proposent désormais au grand public. C'est le cas du Garum de Tours de Thierry Bouvet, fabriqué à partir de poisson sauvage de Loire, vendu en ligne et dans des Amap (garumdetours.fr), ou de Maison Dehesa, fournisseur de chefs ouvert depuis l'an dernier aux particuliers (maisondehesa.com). «*J'ai travaillé pendant deux ans et demi sur ce produit : je ne voulais pas du salé, mais du salin, du iodé, du fleuri*», explique sa fondatrice Florence Chatelet Sanchez. Après des recherches rendues difficiles par la rareté des sources antiques, elle a mis au point un Garum Haimatum, inspiré de celui fabriqué dans la cité romaine de Claudio Bela (aujourd'hui Bolognina en Andalousie), à partir de cœur de thon rouge local séché, qui donne des notes plus umami que salées, et d'anchois de Cantabrie affinis deux ans, pour arrondir la saveur. Contrairement à la recette traditionnelle, elle ne filtre pas la préparation mais conserve le dépôt pour garder de la texture et de la mâche. Ce produit – qui a conquis les chefs Arnaud Lallemand, Josselin Marie, Bruno Verjus ou Sébastien Tantot (dont Florence Chatelet Sanchez souhaite commercialiser un garum de sardines à la rentrée) – est à utiliser avec parcimonie – juste un filet –, aussi bien sur une tomate-mozza qu'un poisson fumé. Et maintenant, à vous de jouer ! ■

LA RECETTE DE VICTOR MERCIER

«*Le garum est une démarche ancestrale, mais résolument moderne*», écrit Victor Mercier, chef du restaurant parisien Fief – pour *Fait ici* en France, car il n'utilise que des produits français –,



DAVID JAPPY

pour introduire cette recette dans son premier livre paru aux Éditions First fin 2020. Attaché non seulement à l'origine des produits, mais aussi à la durabilité de sa cuisine, il a naturellement fait du condiment antique l'un de ses basiques.

POUR 100 ML.
Préparation : 10 minutes.
Repos : 6 mois.

INGRÉDIENTS

- Entrailles et arêtes de 3 bonites (ou de petits poissons gras, comme la sardine ou le maquereau).
- Sel de mer (non traité), selon besoin.

DÉROULÉ

Vider 3 bonites, récupérer toutes les parties sanguinolentes et concasser les arêtes à cru.

Dans un bocal en verre, mettre un fond de sel de mer de 1 cm d'épaisseur puis recouvrir de 2 cm environ d'entrailles de poisson. Alternier ainsi les couches jusqu'en haut du pot. Il est très important de finir par du sel. Refermer le bocal avec le moins d'air possible. Laisser ensuite fermenter pendant au moins 6 mois à température ambiante. Remuer de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois. Il faut que ça sente bon. Filtrer dans un chinois fin, idéalement dans un torchon, avant de l'utiliser.

Le garum accompagne très bien des viandes rouges, des poissons, des tartares... Il est à utiliser avec parcimonie : c'est très fort !