

LOISIRS

Silence, ça tourne

La Peugeot 304 rouge de Julie Andrieu, animatrice des "Carnets de Julie" sur France 3, a traversé notre commune faisant une halte au port de La Mède et au "Cabanon des pêcheurs" de Châteauneuf-les-Martigues. Nos produits de l'étang ont été cuisinés et, bien entendu, dégustés.

VITE DIT

La recette de la soupe de favouilles de Richard Ballochi

Pour 20 personnes, prévoyez 3 kg de favouilles vivantes, 3 poireaux, 2 gros oignons, ½ litre de coulis de tomates et 6 dosettes d'un mélange d'épices comportant du safran. Dans une grosse marmite posée sur un feu vif, mettez les favouilles vivantes et couvrez. Quand les crabes ne bougent plus, toujours dans le même contenant mais hors du feu, écrasez les carapaces et les pattes les unes après les autres en vous aidant d'un rouleau à pâtisserie. Puis, ajoutez les poireaux coupés en petits morceaux, les oignons émincés, le coulis de tomates et recouvrez de 5 litres d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire pendant plus d'une heure sans réduire l'intensité du feu. Mixez l'ensemble de la préparation puis passez au chinois le résultat obtenu. Le jus de ce dernier va ainsi couler dans une autre marmite. Ajoutez alors à ce liquide les dosettes d'épices et continuez la cuisson durant encore 30 minutes, ce qui permettra aux épices de parfumer en profondeur le plat. Il ne reste plus qu'à déguster !

A la mémoire de Gilles Edouard

Preneur de sons présent début février sur le tournage de l'émission dans notre ville, cet homme, âgé de 61 ans, est l'une des 10 victimes des crashes d'hélicoptères survenus en Argentine sur le tournage de "Dropped" le 9 mars dernier. Nous adressons toutes nos pensées à sa famille et à ses proches.



Pour la troisième saison de ses escapades culinaires, suivies chaque semaine par, en moyenne, 1,4 million de téléspectateurs, un numéro spécial "La Côte bleue" a été tourné en février. C'est dans ce cadre que la soupe de favouilles de Richard Ballochi, président de l'association "Le Cabanon des pêcheurs", et les anguilles fumées de Jonathan Pilato, patron pêcheur de La Mède, ont été mises à l'honneur pour représenter Châteauneuf-les-Martigues. Avant de passer en cuisine, les crabes ont été récupérés dans les filets de notre pêcheur médéen dans l'étang de Berre. Ce dernier les a portés directement en bateau à Richard permettant

Cette expérience télévisuelle a ouvert une formidable fenêtre sur notre ville et ses alentours.

ainsi à la production de réaliser de beaux plans de nos berges. Puis place au chef et à son tour de main. Sous l'œil attentif de Julie, Richard exécute et commente des gestes qu'il a maintes fois répétés et prépare ainsi cette spécialité d'ici au goût intense. En fin d'émission, ces saveurs de notre terroir ont régalié les papilles des invités du banquet final qui s'est tenu au sein même du "Cabanon". Ainsi, samedi 28 mars, les téléspectateurs de la France entière ont pu découvrir notre art de vivre, nos paysages, les richesses issues de l'étang de Berre, sans oublier nos recettes qui ont complété le calepin déjà bien fourni de la charmante et agréable Julie.