

# La gastronomie tient salon à Trets

14 vigneronns et 10 grands  
chefs sont attendus samedi  
pour la première édition **P.9**

## NE RATEZ PAS

### ● Page 5

Le procès d'un laboratoire clandestin de médicaments: Des produits illicites étaient fabriqués et vendus à des malades du cancer. Cinq personnes dont deux pharmaciens et un médecin devaient être prochainement jugées devant le tribunal correctionnel de Marseille.

● Page 6 Rencontre avec Jean Magnan: le 20 août 1944, il avait 16 ans mais il se souvient comme d'hier de l'arrivée des soldats américains après que le Pont-de-Béraud a sauté.

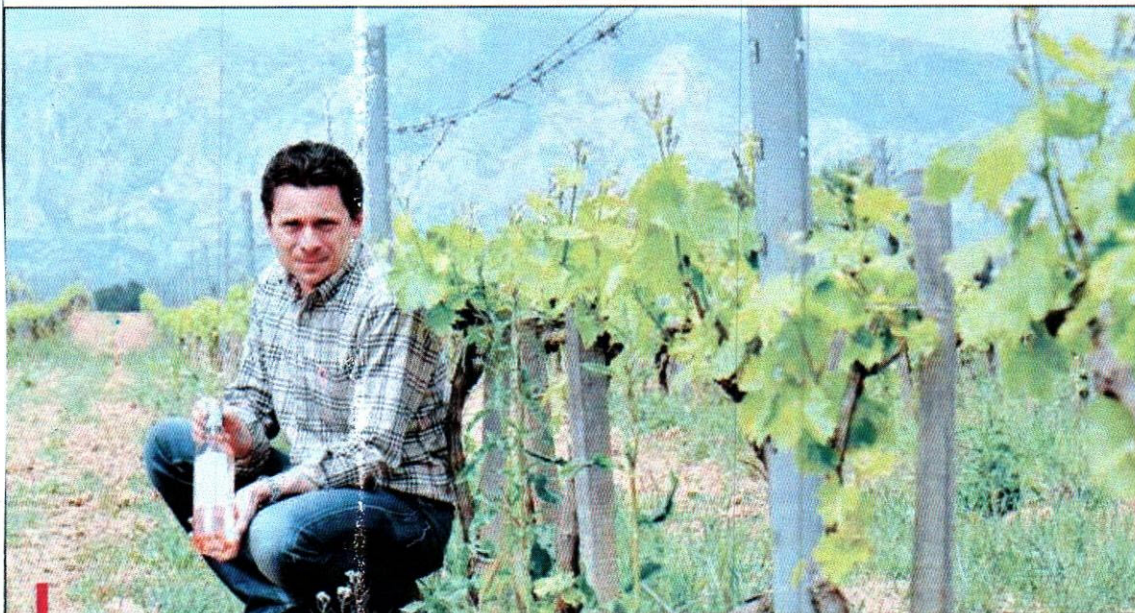
### ● Page 9

La gastronomie tient salon à Trets: 14 vigneronns et 10 grands chefs sont attendus samedi pour la première édition.

### ● Page 11

Les Cagoles inaugurent le théâtre de verdure de Puyoubier.

# 14 vigneron et 10 grands chefs au 1<sup>er</sup> salon de la gastronomie



Olivier Sumeire, propriétaire du Château Coussin et président de l'Association des vignerons de Sainte-Victoire, sera présent.

/PHOTO ARCHIVES SOPHIE SPITÉRI

**C**e samedi, de 11 heures à 22 heures se tiendra sur le Cours (centre-ville) le premier salon de la gastronomie de Trets. Un événement initié par la Ville en partenariat avec l'Académie Nationale de Cuisine et les Vignerons des côtes-de-provence sainte-victoire.

L'occasion de goûter à la cuisine de 10 grands chefs de la région qui s'associent avec des producteurs locaux pour préparer des plats à base d'herbes de Provence, de fromages de chèvre ou de vache, d'huile d'olive, de légumes de saison, truffes, agneau, perdreaux, miel et melon... Vous y trouverez sûrement de quoi tester vos connaissances et faire le plein de bonnes idées. Nul doute que le vin et la gastronomie font partie des piliers les plus solides de l'identité nationale. Pour accompagner ces plats fleurant bon les saveurs du terroir ou pour une simple dégustation, quatorze vignerons des Côtes de Provence Sainte-Victoire se mettront en quatre pour vous faire découvrir leurs vins. Rouges, rosés et

blancs sec ou moelleux seront à l'honneur. Les visiteurs auront tout le loisir de discuter, d'échanger en direct avec des professionnels exigeants dans leur savoir faire de ce métier de passion. Sur place: château de la Galinière; château de Pour-

cieux; clos La Neuve; domaine Pinchinat; domaine de Jacourette; château La Grande Bauquière; domaine de Saint Ser; domaine Terre de Mistral; cellier Lou Bassaquet; château Coussin; château Grand Boise; château Ferry Lacombe; domaine

de l'Anticaille; mas de Cadenet.

N.E.

Tarifs: 4 € l'assiette, 4 € le verre de vin pour déguster ensuite gratuitement les vins Côtes de Provence Sainte-Victoire. Animations musicales: 11h-13h30 et 18h-20h.

## Les recettes du chef Philippe Ferellec

Philippe Ferellec a ouvert son école de cuisine à Pujaut, village du Gard rhodanien, près d'Avignon. L'établissement s'adresse aux particuliers en quête de savoir et aux touristes étrangers inspirés par la découverte de la Provence et de sa cuisine. Il nous livre deux de ses recettes.

- Madeleines aux olives. Pour 12 à 14 madeleines: 50g de beurre, 80g de sucre, 2 œufs, 100g de farine, levure chimique, lait, 40g d'olives dénoyautées et hachées. Préparation: faire fondre 50g de beurre. Ajouter 3 cuillères à soupe de lait. Dans un autre saladier, mélanger 80g de sucre et 2 œufs. Ajouter 100g de farine et une cuillère à café de poudre à lever (levure chimique). Quand le mélange est homogène, ajouter la préparation de lait et de beurre fondu et 40g d'olives dénoyautées et hachées; cuire en moule à madeleine préalablement graissée à l'huile d'olive pendant 10 à 12 min à 180 degrés.

- Glace à l'huile d'olive: 180g de sucre, 120g de crème fraîche, 100g d'huile d'olive vierge extra, 250g de lait. Préparation: émulsionner au fouet les jaunes d'œufs et le sucre. Mettre à chauffer la crème et le lait à ébullition; verser sur les jaunes d'œufs. Ajouter l'huile d'olive et sangler à la machine à glace.

<http://www.jecoledecuisine.fr>



Philippe Ferellec sera présent durant ce salon.

/PHOTO N.E.