



LE MORSE

SECTION PLONGEE DE MARSEILLE-SPORTS
NUMERO 121 – Octobre 2010



Marseille-Sports Loisirs
Culture
Siège Social
10 rue Girardin
13007 Marseille
<http://www.mslc.fr>

Histoire d'Amphores

Il était une fois des amphores romaines qui...furent ré-immersées en juillet 2010. Richard RECH, Président du Neptune Club et proche du DRASSM, eut l'idée originale, en apprenant qu'il resterait des amphores sur le site de la DRASSM au vieux port après leur déménagement, de les réutiliser en reconstituant des sites archéologiques sous-marins pour les plongeurs.

Celles-ci ne présentant plus d'intérêt scientifique pour les musées, elles pouvaient peut être, être remises sous l'eau pour simuler d'anciennes barques à rame romaines et pourquoi pas devenir des sites pédagogiques d'archéologie.

D'autant que ces amphores ont une histoire. Elles



font partie des pièces sorties de la première fouille de la Calypso sur le grand CONGLOUE, en 1952 par l'équipe du Commandant COUSTEAU. La première demande faite auprès de Michel L'HOUR, Directeur du



DRASSM et grâce à la ténacité de monsieur GRANDJEAN, Conservateur en chef du DRASSM et son assistante, le projet se réalise après 2 ans d'attente d'autorisations administratives.

Le DRASSM, les plongeurs et clubs associés au projet de Richard peuvent enfin organiser la ré-immersion des amphores.

Et c'est donc 70 ans plus tard, et pour les 100 ans qu'aurait eu le Commandant COUSTEAU, qu'une centaine d'entre-elles replongent, mais du côté du Frioul cette fois et sur un fond d'une quinzaine de mètres, pour qu'elles soient accessibles à tous les plongeurs.

Le choix du site est judicieux ; faible profondeur, fond sablonneux et à l'abri du mistral. C'est Richard RECH qui le désigne en habitué des plongées sur les îles du Frioul.

Tous ceux qui ont déjà eu la chance de plonger sur ce site sont remontés enthousiastes. Albert FALCO n'a pas résisté au plaisir de plonger sur le site et de revoir ses premières amphores.

Pour le plaisir de tous, même si un suivi et un entretien sont prévus par les autorités compétentes et si le balisage, la protection du site et des stèles explicatives sont en cours de réalisation, le soutien de chacun et le respect de ce lieu sont espérés pour sa préservation.

Texte : Brigitte Scorsonelli Photos: François Scorsonelli



L'année des méduses

Non ce n'est pas un remake du film avec Bernard Giraudeau et Valérie Kaprisky, mais, ce que nous observons depuis quelques temps. Ce phénomène qui habituellement se produit plutôt au printemps est cette année automnal. Voilà quel était l'état du port de Callelongue ce samedi 2 octobre. Les volontaires pour plonger les mains dans l'eau pour défaire les amarres n'étaient pas nombreux.

Texte: Jean-Pierre Parcy Photo: Marc Morand



Niveau 1

Ce samedi a encore connu un apéritif, d'une nouvelle niveau 1.

Nous la félicitons, à quand le niveau 2?...

Je vois que les traditions s'ancrent au sein de la section plongée de Callelongue, bientôt se sera le tour des nouvelles et nouveaux Niv 2 voire 3 et 4 ainsi que les moniteurs.



Texte et photos: Jean-Claude Eugène

DENİZ KÜLTÜRÜ FESTIVALI

Le Festival culture de mer "DENİZ KÜLTÜRÜ FESTIVALI" c'est déroulé à ISTANBUL du 22 au 26 septembre 2010, sur la corne d'or.

Pour son inauguration, nous avons assisté à une démonstration de nombreuses activités. Sous un ballet de bateaux pompes : largué de plongeurs d'un pneumatique navigant à forte allure, sauvetage d'un homme à la mer par un plongeur largué d'un hélicoptère, plusieurs retournements d'une chaloupe de sauvetage avec tous ses rameurs (très impressionnant), passages de voiliers, vedettes, course d'offshores dragsters, etc.

Il y avait également de nombreux stands : Fédération Turque de plongée "TSSF", constructions et réparations navales,



démonstration d'un moteur hors bord fonctionnant au gaz en bouteille par "iPRAGAZ", associations égologiques, scouts marins, école de la marine marchande d'ISTANBUL, le ROTARY club TRUKEY, etc.

Nous avons participé à plusieurs, conférences débats, sur les activités maritimes, la pollution du Bosphore des mers: noire et Marmara, sur les diverses actions menées pour sensibiliser les riverains et plaisanciers à plus de respect pour leur environnement.

De nombreuses projections de films apportés par les invités : André LABAN, Bernard DELEMOTTE tout deux anciens de l'équipe COUSTEAU, Francisco PIZARRO Directeur du festival SUBMARINO de San Sébastian Espagne et Jean Claude EUGENE Président de Marseille Sports loisirs Culture, suivies de débat avec le public.

Afin de sensibiliser les nombreuses personnes présentes et sous le feu des caméras des télévisions et flashes des journalistes, nous avons fait une plongée en compagnie d'un des Maire d'Istanbul sur la corne d'Or au pied du pont "Galata Bridge", pour récupérer de nombreux macro-déchets, en particulier un extincteur qui se trouvait là peut-être pour éteindre le feu couvant de la pollution, de nombreux pneus, bouteilles plastiques et verres, une quantité impressionnante de coquilles de moules tapissaient le sol sur au moins 30 à 50 centimètres.

Le festival c'est terminé par une soirée de clôture avec les différentes autorités d'Istanbul et du Ministre des transports.

Bravo pour cette manifestation dont la prochaine édition aura lieu en 2012.

Texte et photos: Jean-Claude Eugène

Histoire de la bouillabaisse marseillaise

En parallèle du récit et des photos de la soirée cuisine avec dégustation du résultat (of course) concoctée par Jean-Michel, voici l'histoire de la bouillabaisse marseillaise tirée de « l'histoire des recettes de Provence » par Simone Martin Villevieille

Bouil-abaisse à la Marseillaise

Jetez dans une casserole un peu d'oignon haché, avec un peu d'huile, passez un moment sur le feu.

Coupez ensuite en tranches du poisson de mer tel que la moraine (murène ?), la rascasse, le loup, le merlan, la langouste, placez-en les tranches dans la casserole, en y joignant un peu de persil et d'ail bien hachés, une tranche de citron, une pomme d'amour coupée à morceaux dont vous aurez extrait l'eau et les graines, assaisonnez le tout avec du sel, du poivre et un peu de safran en poudre ; arrosez-le avec de la bonne huile et le mouillez ensuite avec un verre de vin blanc sec, mêlé à du bouillon de poisson fait

avec les têtes de ceux dont vous faites la bouil-abaisse, si vous n'en avez pas d'autres ; le mouillement doit recouvrir absolument le poisson. Vous le ferez partir à un feu d'enfer. Lorsqu'il sera réduit aux trois quarts, vous le verserez dans un plat creux dans lequel vous aurez déjà rangé des tranches de pain un peu épaisses. Le poisson doit être servi à part.

Comment comprendre le chemin parcouru entre le moment où millin aurait découvert la *bouillabaisse* à Martigues et celui où Marseille s'en empare et où Alexandre dumas la porte aux nues ?

La seule explication est sans doute la découverte du tourisme régional. Combien de curieux, d'artistes et d'hommes de lettres s'élanceront alors pour déguster, à leur tour, des clovisses et de la bouillabaisse ? Une cinquantaine d'années après que Lord smol-lett ait fait le succès de Nice de nouveaux voyageurs affluent et découvrent, émerveillés, la beauté de la mer et de Marseille : *un excellent dîner nous est servi dans une salle d'où l'œil s'égaré de tous côtés sur la mer. Les clovisses, les oursins, la bouillabaisse, la tourte de poissons sortant de l'onde et plongés vivants dans des vases meurtriers, couvrent la table. L'air de la mer donne un appétit dévorant. Nous nous arrachons les morceaux...* (pigault-lebrun) *Je suis à Marseille, écrit Gustave flaubert le 12 avril 1858, la mer est bleue, je me bourre de bouillabaisse !*

Le Paris-Lyon-Marseille, le fameux P.L.M., ouvrira en 1859 la voie de la bouillabaisse à tous les Prud'hommes et les Perrichons. Le succès est tel qu'il nécessite déjà des mises en garde. *Fuyez la bouillabaisse à soixante centimes, lance Joseph méry Allez au Château-Vert, commandez un repas, dites : « Je veux du bon et ne marchande pas : envoyez le plongeur sous ces roches marines dont le divin parfum réjouit mes narines ».*

La bouillabaisse, professe le Dr raoulx, se prépare sur tout le littoral méditerranéen de la France, on peut dire qu'il y a presque autant de variantes à ce plat que de golfes, criques ou calanques le long de notre rivage et chaque propriétaire de cabanon proclame préparer, lui seul, la bouillabaisse authentique. L'assaisonnement et quelques composants peuvent varier, mais tout le monde s'accorde sur le principe de la cuisson qui est l'ébullition violente, le récipient étant enveloppé par les flammes du feu de bois, ou enfoncé dans le trou du fourneau.

Doit-on mettre des pommes de terre dans la bouillabaisse ? *Non pour les Marseillais, si pour les Toulonnais, répond le Dr raoulx. La bouillabaisse que mangent les pêcheurs sur la fauco comprend des pommes de terre pour étoffer le plat et garnir l'estomac. Ainsi, les amateurs se divisent en 2 camps, dont la frontière sépare du nord au sud le golfe de Tauroentum, comme la bataille de Pompée contre César... Aux salins d'Hyères et de Camargue, où abondent le poisson blanc et les anguilles, poursuit notre auteur, on mêle dans la bouillabaisse mulet, maquereau, anguilles avec oignons, fèves fraîches, pois frais, mais pas de tomate ni de pommes de terre.*

A Paris, hélas, écrit un culinographe de la fin du XIX^e siècle, Paul alexis, on est obligé de remplacer les favouilles (petits crabes) par des moules, les rascasses et les canadelles par une modeste langouste, et ainsi de suite...

Ce texte permet de lever l'ambiguïté que soulève l'inclusion de la langouste dans la bouillabaisse, objet de discussions récentes ; sans doute a-t-on oublié que celle-ci était peu appréciée autrefois et, souvent laissée pour compte. Elle était abandonnée aux pêcheurs qui la mettaient dans leur soupe.¹² On tenta de remplacer la langouste par des cigales de mer (*scyllarus arctus*, *chambri* en provençal) petit crustacé méditerranéen qui tient de la cigale par la forme de la tête et dont la chair est considérée par les Provençaux comme plus fine que la langouste elle-même. Las ! elle a disparu à son tour.

Comment comprendre le chemin parcouru entre le moment où millin aurait découvert la *bouillabaisse* à Martigues et celui où Marseille s'en empare et où Alexandre dumas la porte aux nues ?

La seule explication est sans doute la découverte du tourisme régional. Combien de curieux, d'artistes et d'hommes de lettres s'élanceront alors pour déguster, à leur tour, des clovisses et de la bouillabaisse ? Une cinquantaine d'années après que Lord smol-lett ait fait le succès de Nice de nouveaux voyageurs affluent et découvrent, émerveillés, la beauté de la mer et de Marseille : *un excellent dîner nous est servi dans une salle d'où l'œil s'égaré de tous côtés sur la mer. Les clovisses, les oursins, la bouillabaisse, la tourte de poissons sortant de l'onde et plongés vivants dans des vases meurtriers, couvrent la table. L'air de la mer donne un appétit dévorant. Nous nous arrachons les morceaux...* (pigault-lebrun) *Je suis à Marseille, écrit Gustave flaubert le 12 avril 1858, la mer est bleue, je me bourre de bouillabaisse !*

Le Paris-Lyon-Marseille, le fameux P.L.M., ouvrira en 1859 la voie de la bouillabaisse à tous les Prud'hommes et les Perrichons. Le succès est tel qu'il nécessite déjà des mises en garde. *Fuyez la bouillabaisse à soixante centimes, lance Joseph méry Allez au Château-Vert, commandez un repas, dites : « Je veux du bon et ne marchande pas : envoyez le plongeur sous ces roches marines dont le divin parfum réjouit mes narines ».*

La bouillabaisse, professe le Dr raoulx, se prépare sur tout le littoral méditerranéen de la France, on peut dire qu'il y a presque autant de variantes à ce plat que de golfes, criques ou calanques le long de notre rivage et chaque propriétaire de cabanon proclame préparer, lui seul, la bouillabaisse authentique. L'assaisonnement et quelques composants peuvent varier, mais tout le monde s'accorde sur le principe de la cuisson qui est l'ébullition violente, le récipient étant enveloppé par les flammes du feu de bois, ou enfoncé dans le trou du fourneau.

Doit-on mettre des pommes de terre dans la bouillabaisse ? Non pour les Marseillais, si pour les Toulonnais, répond le Dr raoulx. La bouillabaisse que mangent les pêcheurs sur la fauco comprend des pommes de terre pour étoffer le plat et garnir l'estomac. Ainsi, les amateurs se divisent en 2 camps, dont la frontière sépare du nord au sud le golfe de Tauroentum, comme la bataille de Pompée contre César... Aux salins d'Hyères et de Camargue, où abondent le poisson blanc et les anguilles, poursuit notre auteur, on mêle dans la bouillabaisse mulet, maquereau, anguilles avec oignons, fèves fraîches, pois frais, mais pas de tomate ni de pommes de terre.

A Paris, hélas, écrit un culinographe de la fin du XIX^e siècle, Paul alexis, on est obligé de remplacer les favouilles (petits crabes) par des moules, les rascasses et les canadelles par une modeste langouste, et ainsi de suite...

Ce texte permet de lever l'ambiguïté que soulève l'inclusion de la langouste dans la bouillabaisse, objet de discussions récentes ; sans doute a-t-on oublié que celle-ci était peu appréciée autrefois et, souvent laissée pour compte. Elle était abandonnée aux pêcheurs qui la mettaient dans leur soupe.¹² On tenta de remplacer la langouste par des cigales de mer (*scyllarus arctus*, *chambri* en provençal) petit crustacé méditerranéen qui tient de la cigale par la forme de la tête et dont la chair est considérée par les Provençaux comme plus fine que la langouste elle-même. Las ! elle a disparu à son tour.

- Dépouiller les poissons de leurs écailles et nageoires, les laver avec de l'eau de mer ; les tailler ensuite en tronçons.

— Faire roussir avec de l'huile dans une casserole un oignon, 4 ou 5 gousses d'ail, une pincée de persil, 1 ou 2 tomates dépouillées de leur peau et graines, le tout haché grossièrement 3 minutes suffisent pour que l'huile prenne tous les parfums de tous ces aromates.

- Mettre les tronçons de poissons dans la casserole et les couvrir d'eau bouillante ; ajouter sel, poivre, 1 feuille de laurier, un léger bouquet de sommités de fenouil et le safran. On fait garde que le poisson ne s'attrape pas au fond de la casserole : pour cela, on la remue de temps en temps.

— On déguste ensuite, pour s'assurer si elle est d'un bon sel ; on peut y ajouter du poivre de Cayenne, mais modérément. La bouillabaisse est cuite lorsqu'elle est légèrement liée par le mélange de l'huile avec l'eau opéré pendant l'ébullition. Alors, on verse dans un plat le poisson et dans un autre plat le bouillon sur des tranches de pain. On sert de suite car ce mets, moins que tout autre, ne supporte pas de retard.

nda : Alexandre Dumas, qui publie également dans son *Grand Dictionnaire de Cuisine* la recette de M. Roubion, ne manque pas d'inclure parmi les aromates le morceau d'écorce d'orange séchée : faut-il penser que Marius Morard l'a involontairement oublié ?

Comme on le voit, cette recette classique est très simple. Pourtant elle ne fait pas l'unanimité : beaucoup d'amateurs en effet préconisent la confection d'un coulis, préparé à partir de petits poissons ou de têtes qui ne seront pas servies et dans lequel le bon poisson sera poché. C'était la position de Joseph méry :

...Donc, avant le poème, il faut d'abord qu'on fasse

Un coulis sérieux, en guise de préface,

Et quel coulis ! Il faut que le menu fretin

De cent petits poissons, recueillis le matin,

Distille avec lenteur, sur un feu sans fumée,

Le liquide trésor d'une sauce embaumée ;

Ce qui soulève les protestations d'Austin de Croze : erreur, s'écrie-t-il, ce consommé savant de menu fretin avec lequel on mouille parfois le poisson ! Hérésie culinaire, le vin blanc dans la bouillabaisse, mais il est indispensable toutefois pour l'arroser à table !

Chaque marmiton, bougonne Jules Belleudi, a la prétention d'améliorer la bouillabaisse, comme si le chef-d'œuvre se perfectionnait ! Il y a des chefs-d'œuvre arrivés à un tel degré que la moindre retouche risque de tout gâter. C'est en matière culinaire surtout que la tradition est éminemment respectable. Que l'on crée, que l'on innove si l'on peut, qu'à des menus antiques on prête des noms modernes, qu'on donne des noms de héros à des sauces cruelles, tant qu'on voudra. Mais que d'imprudentes mains ne touchent pas à la bouillabaisse : elle est sacrée, elle fait partie de notre histoire. C'est la fleur de notre civilisation !

*Ce même Belleudi, illustre lipet marseillais, qui entonnait ainsi le chant de la bouillabaisse sur un rythme d'alexandrins, et qui, tenant la fourchette haute aux meilleures tables provençales entre les deux dernières guerres, provoqua (presque) en duel Jules Charles-roux à propos du genre de la bouillabaisse (le terme *bouïabaïssa* est masculin en provençal) ; ils étaient aussi en désaccord sur l'introduction d'*apichoun marlus doùpalangre*, que Charles-roux jugeait fin et délectable. Je lui concédai, conclut Belleudi, l'ajout d'un petit merlan, à condition qu'il fût jeté plus tard dans le poêlon parce qu'il lui faut moins de temps pour cuire. Mais je maintins qu'on devait dire en français la bouillabaisse.*

L'emphase d'Alexandre Dumas, rejointe par celle de Jules Belleudi et de bien d'autres, ne pouvait que susciter la moquerie, même de la part des Provençaux, ceux qui racontaient la vieille histoire de la bouillabaisse de pierres : lorsque nous étions enfants, se souvient le Dr Raoulx, on racontait que, quand la pêche était mauvaise, les pêcheurs ramassaient quelques pierres couvertes d'algues qu'ils faisaient cuire, trempant ainsi leur soupe.

Une légende que seul, l'espiègle Paul arène pouvait transformer en un conte délicieux :

La bouillabaisse de pierres

Brancaï choisit tout simplement deux galets, de ces galets du bord que le flot lave, tout encroûtés de fleurs de sel, de mousse gluante et d'écume. Il me les donna à flairer. Une odeur, mon bon, un fumet.'... De quoi aromatiser aux parfums marins la grande marmite des Invalides. Je compris : dans cette anse où nous n'avions rien pris, il y a tant de poissons que les pierres elles-mêmes en gardent le goût, et c'est avec ces deux pierres-là, succulentes et savoureuses, que le corailleur allait nous faire la bouillabaisse.

— Fut-elle bonne au moins ?

— A revenir un mort, et souple, et grasse, et colorée. L'eau m'en vient aux dents rien que d'y penser. Nous nous battions pour avoir les tranches.

— Et les deux galets ?

— Brancaï les servit à part, sur le plat à poisson, selon l'usage. Seulement, personne n'y toucha. Chacun sait que les tranches accaparent tout le bon suc, et il faut être Parisien, quand on mange la bouillabaisse, pour ne pas jeter le poisson.

Les cours de cuisine vus par Remy

Voilà donc le premier cours de cuisine organisé par notre ami Jean Michel. Un cours bien étrange comme j'ai dû m'en rendre compte en surprenant une conversation entre Raymond et la PRESIDENTE du Culq :

RAYMOND : -"Un cours de cuisine que je te dis. Je les ai entendu en parler ce matin, les pingouins quand ils amenaient leur bouteille en costume à la jetée"

PRESIDENTE -"Les pingouins, ça c'est vrai, on se demande pourquoi ils se sont baptisés les morses d'ailleurs"

RAYMOND : -"Ils avaient que ça à la bouche : bouillabaisse en vérine. Tu as déjà vu une bouillabaisse en vérine ... de là à ce qu'ils en fassent une terrine de notre bouillabaisse !"

PRESIDENTE : -"J'y crois pas, quelle honte !"

RAYMOND :-"Ils ont même parlé de salamandre que je te dis. Tu vas voir qu'ils vont la faire à la salamandre, leur bouillabaisse. Une soupe de sorcière, oui !."

PRESIDENTE : -"Ah les congres!"

RAYMOND :- "Et le cuisinier, enfin que je dis cuisinier, le sorcier en chef que je devrais dire. Il veut leur parler en chinois !"

PRESIDENTE : -"Raymond, tu déconnes, i' parle pas chinois"

RAYMOND : - "Mais si qu'il a dit qu'après la presse purée, ils allaient passer au chinois".

PRESIDENTE : -"Raymond, t'as pas compris, c'est pas de parler chinois qu'ils voulaient dire. Moi je le connais le chinois, il s'appelle Eric. Putain, si ça se trouve ils vont passer le chinois au presse purée ?"

RAYMOND :-"ça m'étonnerait qu'à moitié! Et c'est pas tout, dans la bouillabaisse, il z'y mettent pas des tomates comme tout le monde."

PRESIDENTE :-"Ah bon ?"

RAYMOND : -"Non,non, ils parlaient de tomate ananas. T'imagines: une tomate croisée avec un ananas. Enfin, avec leur bave de crapauds, ce sera parfait."

PRESIDENTE :-"Pour moi le pire, c'est qu'on va pas encore fermer l'oeil de la nuit !"

RAYMOND :-"Ah ça les fadas à pieds de canard, quand ils font la fête"

PRESIDENTE : "Oui, mais c'est pas couin couin qui font. Quand i s'y met, ça couine de tous les côtés."

RAYMOND :-"Tu veux parler du gros poilu avec les cornichons dans le nez, la bite à l'air et le cul nul ?"

PRESIDENTE : -"Belzebuth !"

RAYMOND :-"Tu fantasmerais pas un peu ?"

PRESIDENTE :-"Un vrai sabbat que ça va être. Le routh du samedi soir."

RAYMOND :-"T'as peut être pas tord. Ils ont parlé d'un chaudron pour leur soupe."

PRESIDENTE :-"C'est bien là le pire. La bouillabaisse, c'est eux qui la mangent, mais nous on n'a pas fini d'en souper !"

Remy Fritsch

CHEF !

La bouillabaisse façon Jean-Mi ...

« Notre » Chef nous propose des cours de cuisine : quelle aubaine ! Je suggère la bouillabaisse pour cette première session ... Cela semble convenir aux cuisiniers en herbe qui se sont inscrits. La cuisine semblait trop petite, tant nous étions nombreux à écouter la bonne parole de notre Grand Chef. Les gestes précis, rapides, le verbe fluide, explicite, nous écoutons médusés les explications : les poissons sont rangés dans les bacs. Va falloir écailler, couper les filets, tout un art – pour ne pas se blesser avec la rascasse même morte !, surtout avec des couteaux pas vraiment bien affûtés (comme nous, quoi !). Les mains s'activent sous l'œil vigilant de Jean-Michel. Véritable chef d'orchestre qui réussit à harmoniser tout ce petit monde. On s'active, après les poissons, les légumes : pour la soupe (on ne peut pas parler de « bouillon »). On perd la notion du temps qui passe, tant tout le monde est absorbé par la « préparation » quasi rituelle. Notre Chef lui en profite pour nous concocter une bouillabaisse «verrine » : cela touche à l'œuvre d'art – m'ouais, sûr que c'est un artiste notre Jean-Michel, avec un poireau il te fait un truc auquel tu ne n'aurais pas pensé ...

L'heure tourne, les estomacs commencent à gargouiller, les gars passent la « soupe », puis les pommes de terre sont mises à cuire. Lorsqu'elles sont prêtes, on commence la cuisson des filets : manque que l'épuisette pour les repêcher dans le bouillon. Je me jette comme une affamée que je suis



sur la rouille pour goûter sur un croûton bien croustillant : ah, le fumé de tête de



langouste, ça vous change tout, et la texture de la « rouille », rien à voir avec la mayonnaise tout dure qu'on vous sert habituellement. Il est temps de servir l'apéritif. Nous voici enfin attablés pour déguster La bouillabaisse : et chose rarissime dans notre club au verbe plutôt enthousiaste, plus un seul bruit alors que nous dégustons avec une rare satisfaction ce plat digne d'un restaurant étoilé, voir même plus car nous y avons mis tout notre cœur à bien le préparer.

Juste un immense MERCI à notre Chef !

Sans parler des crêpes à la bière, au melon et au sucre de canne pour clore ce repas de gastronome sur une note sucrée.

Pour les affamés de service, et pour ne pas gâcher, certains ont eu la chance de revenir le lendemain midi pour se régaler à nouveau, avec en prime les moules préparées avec la purée d'ail au persil ...

Et enfin, un 3ème acte, puisque grâce à Jean-Claude qui s'étant trompé de « boîte », a récupéré les pommes de terre congelées – au lieu de la fameuse bouillabaisse, pas plus tard que ce dimanche (24/10/10), agrémentée cette fois de calamars qu'un pêcheur avait par mégarde en passant près de notre bateau accroché sur le mouillage : on se contente de peu, de quelques restes pour un repas dominical pris en terrasse sous un timide rayon de soleil (alors qu'on nous annonçait de la pluie ...) !!!



Texte : Véronique Gielly Photos : Jean-Pierre Parcy

Recette de la bouillabaisse « Masterchef Morses »



Ingrédients pour 10 personnes :

- 400 g de poissons soupe de roche
- $\frac{1}{2}$ Poireau
- $\frac{1}{4}$ d'oignon
- $\frac{1}{4}$ de poivron
- $\frac{1}{4}$ de fenouil
- 1 Pomme de terre
- 1/10 de céleri
- 5 Poissons d'eau
- 3 Poissons de roche
- Facultatif 1/10 de langouste
- 1 piment vert et rouge
- Fromage, croutons, rouille



Recommandations

- Bonne humeur.
- Amitié et partage des tâches.
- Envie de se dépasser.
- Respect des consignes du Masterchef Jean Mi.
- Avoir des couteaux aiguisés.
- Avoir une musculature importante pour passer la soupe
- Porter un masque de plongée pour éplucher les oignons.
- Ne pas se frotter les yeux après avoir coupé le piment (la femme d'Eric peut vous le confirmer).



Préparation :

- **Des poissons :**
les écailler,
leur couper la
tête, puis faire
des filets.
Garder tous les
déchets (têtes
et arêtes) pour
la soupe.



Et surtout avoir une très grande concentration.

« Très bien JP ! »

- **Des légumes** ; éplucher tous les légumes et les couper en morceaux.
- **De la soupe** : Faire revenir oignon et légumes, puis ajouter le bouillon. Mettre un couvercle et laisser bouillir (20 minutes).



Samy alimente la moulinette !



Deux qui tiennent et un qui tourne !



Hum ! Quel fumet !



- **Des pommes de terre** : éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.



Eric le scribe de l'équipe !



Artistique lancer de pommes de terre de Samy



- **Cuisson** des pommes de terre, puis des filets de poisson.
- **Préparation de la rouille** : hacher l'ail, clarifier les œufs, monter la mayonnaise, ajouter du safran.
- **Une démonstration** du grand chef sur la décoration



Un poireau transformé en fleur



Et voilà le résultat ! Bouillabaisse façon Petit Nice !

A table ! Après un petit apéro de circonstance avec distribution d'un diplôme de validation « Bouillabaisse », nous dégusterons notre excellente bouillabaisse ! Pas de dessert prévu, Masterchef avec Dany et Isabelle vont improviser de succulentes crêpes. Encore une bonne soirée ! Merci à Jean Mi et à toute son attentive équipe. Au prochain cours !



Texte : Martine Malègue Photos :Jean-Pierre Parcy & Martine Malègue