



# LE MORSE

SECTION PLONGÉE DE MARSEILLE-SPORTS  
**NUMERO 109** – Octobre 2009



Marseille-Sports Loisirs  
Culture  
Siège Social  
10 rue Girardin  
13007 Marseille

## Port-Cros

Dimanche 4 août, Les Morses ont quittés leur Callelongue (presque natal pour certains) et se sont expatriés à Port-Cros. Le club de la Tour Fondue que nous avons reçu deux semaines auparavant organisait la logistique au sein d'Espace Mer, une structure commerciale du Var. Le rendez-vous était fixé à 9h30 à la Tour Fondue pour les 17 Morses du voyage. Tout le monde est à l'heure, chose rare chez nous. Météo idéale, mer d'huile, après les préparatifs nous embarquons sur l'Odyssée un des bateaux d'Espace Mer, direction le Donator, un peu à l'étroit, il est vrai que nous sommes 36 personnes à bord et 72 blocs de plongée. On nous annonce, attention il y a du courant sur site. Arrivé sur site, les consignes sont données. Descente sur le bout sans le lâcher sous peine de ne jamais voir l'épave, 15



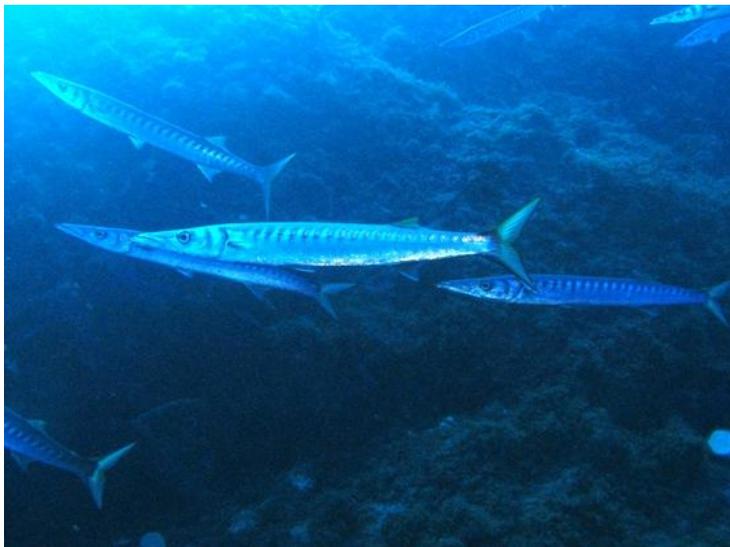
minutes au fond et remontée le long du bout, mais palier en pleine eau au parachute pour ne pas faire couler la bouée.

A la descente et sur site, le courant est soutenu mais pas trop violent et en jouant sur les abris proposés par l'épave, les conditions permettent de profiter pleinement du Donator où les cales sont occupées par des mérus de taille conséquente. Aux alentours de l'épave, c'est le ballet habituel de dentis, daurades. Nous apercevrons même deux barracudas, chose assez rare sur le Donator. A la remontée, pendant les quinze minutes, les conditions météo ont changé, le vent et la mer se sont levés et le courant a forcé, ce qui vaudra à certains quelques désagréments. N'ayant pas respecté la consigne de ne pas se tenir la bouée, le courant la fait couler et entraîne les récalcitrants à

une profondeur qui n'est plus celle d'un palier. Heureusement, il y aura plus de peur que de mal, mais ceci montre l'importance de respecter les consignes et d'écouter les consignes, surtout lorsqu'on se trouve sur un site que l'on ne connaît pas. Après un retour sur Port-Cros et un repas au classique au restaurant Sun-Plongée, l'après-midi, direction La Gabinière. Le parcours est classique: mise à l'eau sur le versant sud pour une sortie dans la calanque sombre au nord de l'îlot. Dès la mise à l'eau, c'est du classique, des mérus de tous les cotés dont certains sont de taille impressionnante et surtout très familiers, rien à voir avec ceux de chez nous qui en général s'enfuient dès le premier plongeur en vue. Ici, ils posent à loisir pour les photographes.

A la pointe de l'îlot, c'est le festival barracudas. Par moment, je me serai presque cru à Sipadan. Le banc est cette année particulièrement imposant de 35 m de profondeur à la surface avec des individus de taille particulièrement imposante. Il faut malheureusement remonter au bout des 50 minutes réglementaires. Retour ensuite à la Tour Fondue avec la mer de face, avant malheureusement de se jeter en voiture dans les bouchons pour un retour escargot digne des plus belles heures de l'été. Tout le monde gardera un souvenir mémorable de cette journée, surtout ceux pour qui c'était une première et qui ont trimé tout l'été pour avoir le fameux sésame: la carte niveau III nécessaire pour le Donator, n'est-ce pas Mickael.

**Texte et photos: Jean-Pierre Parcy**



## ***LA BOUILLABAISSE DE JEAN-MI***

### ***Recette de Victor Moulin, ancêtre de Jean Michel et créateur du restaurant des Catalans dans les années 20 à 50***

Jean-Michel a l'habitude de nous régaler de ses talents culinaires. Pour nous permettre de faire partager ce bonheur du palais, il nous en a délivré sa recette lors de la dernière bouillabaisse qu'il a préparée au club.

#### **Pour 10 personnes :**

Fond de soupe :

1 poireau  
1 pied de fenouil  
2 carottes  
1 poivron rouge  
1 branche de céleri  
5 gros oignons  
2 à 4 tomates (facultatif)  
2,5 kg de soupe de chalut et 1 tête de congre

#### **Aïoli :**

500 à 600 g d'huile d'olive (environ 10 verres)  
250 à 300 g d'huile de tournesol ou de pépins de raisin  
1 gousse d'ail par verre d'huile  
3 jaunes d'œuf

#### **Bouillabaisse :**

20 petites pommes de terre  
4 poissons différents par personne (soit environ 300 g) : chapon, congre, dorade, grondin, Saint Pierre, capelan (selon le marché), ...  
On peut ajouter 1 homard ou 1 favouille par personne ou 1 gros crabe

Croûtons frottés avec de l'ail

Gruyère râpé

--0 0 0 0 0 --

#### **Le fond de soupe :**

Laver les légumes et les couper en morceaux. Mettre tous les légumes dans un faitout. Ajouter de l'huile d'olive (environ 15cl). Couvrir pour conserver l'eau des légumes et faire braiser à feu vif. Remuer de temps en temps.



Pendant ce temps, vider les poissons, les écailler et enlever la tête que l'on met de côté pour la soupe.

Quand les légumes sont cuits, ajouter la soupe de chalut et les têtes de poissons. Remuer. Quand les poissons se défont, ajouter de l'eau. Quand la soupe arrive à ébullition, compter 15 minutes de cuisson. Passer la soupe au moulin à légumes.

La bouillabaisse :

Mettre les pommes de terre épluchées (pour qu'elles s'imprègnent bien du goût du poisson) au fond d'une marmite, verser la soupe dessus et faire chauffer. Lorsque la soupe boue, plonger les tranches de congre et les laisser cuire 12 minutes. Ensuite, faire cuire simultanément ou successivement tous les poissons :

- Dorades : 8 minutes
- Grondins : 4 à 6 minutes
- Capelans : 3 à 4 minutes
- Chapons : 5 minutes

### La rouille :

Piler l'ail.

Mettre les jaunes d'œuf et la moutarde dans un saladier, mélanger et attendre 10 minutes (temps nécessaire à la moutarde pour « tuer » les coliformes!). Monter à l'huile d'olive et terminer à l'huile de tournesol ou de pépins de raisin. Faire une mayonnaise pas trop « raide ».

Pour la coloration, ajouter du safran ou du « Spigol ». (traditionnellement, c'est l'encre de seiche et le safran qui donnent sa couleur à la rouille).

On peut ajouter des œufs de crustacés (langouste, homard, crevettes). Jean-Michel met de la bisque de homard.

Dans la « vraie » rouille, on met de l'encre de seiche et du safran.



Recette notée par Geneviève Martin photos: Gilles Busuttill

## Mon tout dernier "Challenge"?



Voici les cinq photos - fortement retouchées et finalisées - que Véronique et moi avons réalisées le samedi matin du 10 octobre 2009 lors d'une heure de plongée dans le cadre du Challenge de Marseille 2009.

Comme je n'avais pas réglé mon appareil correctement, nous avons non seulement été disqualifiés mais aussi interdits de projection le soir au Parc Chanot... Ma déception fut grande d'autant que je n'étais venu que pour montrer ces images. Des photos mûrement réfléchies, un réel travail de recherche et de préparation, effacées comme si nous étions absents!

De fait, nous avons brillé par notre absence, à tel point que je nous déclare donc - unilatéralement

et avec un certain humour - vainqueurs de la nouvelle catégorie "Invisible" du Challenge, tout juste créée pour nous!

Bravo donc à Véronique pour ta remarquable prestation, passée totalement inaperçue, ce jour-là, du moins...!

Mais heureusement, il y a le Morse, place donc aux images et à vos critiques, et si vous voulez les voir en grand, passez-moi soit un email (je vous les enverrais avec plaisir: [sam@sarkis.com](mailto:sam@sarkis.com)) ou mieux encore, passez voir mon expo "Underwater" début novembre à début décembre) au magasin Graphigro (3, rue Félix Baret 13006 Marseille 10h-19h du Lun. au Sam.)



où vous pourrez même acheter ces images - et bien d'autres - prêtes à être accrochées chez vous! Après tout, elles ont été faites pour ça, n'en déplaisent à certains!

**Texte et photos: Sami Sarkis**



Coté résultats MSLC a particulièrement brillé

Julien Carpels: 1<sup>er</sup> prix en catégorie Macro et prix spécial en catégorie Macro

Jean-Philippe Borges: 4<sup>ème</sup> prix en catégorie ambiance numérique (vainqueur l'année passée dans la même catégorie)

Tous les autres résultats sur [www.challenge-de-marseille.com](http://www.challenge-de-marseille.com)

## ***Infos***

Veillez noter les tous nouveaux sites sur Internet

[www.instantsea.com](http://www.instantsea.com)

Site de Damien Grouille, visitez-le, les photos sont à la hauteur de son article sur le Sardine Run.

[www.ludovic-savariello.com](http://www.ludovic-savariello.com)

Site de Ludovic Savariello, un ancien du club, pour vous permettre de vous évader autour du monde.

Vous avez pu constater que le Morse n'a pas été diffusé le mois dernier, il ne s'agit pas d'un oubli, mais il n'a pas été publié faute d'article. Je vous rappelle que le Morse ne peut pas vivre sans articles, aussi un petit effort et à votre clavier.