

# Un journée à l'école de la bouillabaisse

Un atelier sur le Vieux-Port vous apprend à faire le fameux plat marseillais

**POLITICORAMA**  
Teissier et Mennucci veulent que la future école de l'entrepreneuriat s'implante à Marseille  
Dans une interview au Figaro parue hier matin, la ministre déléguée aux PME, à l'innovation et à l'économie numérique, Fleur Pellerin, a annoncé son intention de créer une école de l'entrepreneuriat, "qui permettrait aux publics la gestion mise à l'écart de la création d'entreprise (jeunes, seniors, habitants des quartiers populaires...), de se lancer eux aussi dans cette aventure" de la création d'entreprise, a justifié la ministre. Une école que Guy Teissier, président de l'établissement public Euro Méditerranée, et Patrick Mennucci, député-maire (PS) du 7<sup>e</sup>, souhaitent voir implantée à Marseille, où les publics visés par Fleur Pellerin ne manquent pas. Teissier la verrait bien sur le site d'Euro Méditerranée, où le Conseil régional et la Chambre de métiers et de l'artisanat doivent prochainement créer une Université des métiers et où les différentes composantes du pôle "Economie-Gestion" d'Aix-Marseille Université doivent également être regroupées. Mennucci plaide, lui, pour le technopôle de Château-Gombert, qu'il souhaite voir labellisé "quartier numérique" par le gouvernement, "dans l'objectif de création des 50 000 emplois prévus qu'il manque à notre ville", justifie-t-il. Si Jean-Marc Avraut se laisse convaincre par les deux parlementaires marseillais, il aurait une fenêtre de tir idéale pour en faire l'annonce: au mois d'octobre, à l'occasion de son déplacement programmé à Marseille, où il doit détailler les intentions de son gouvernement pour la mise en route du projet toujours très controversé Aix-Marseille-Métropole.

## SPECTACLE

### Le Groupe F prépare l'assaut du Château d'If

Le Château d'If s'apprête à vivre un nouvel épisode historique. Hier, des rotations par hélicoptère et par bateau ont été nécessaires pour acheminer le matériel qui va servir au spectacle organisé du 4 au 7 septembre par le Groupe F. Les artificiers préparent une installation hors-norme, à l'occasion du 5<sup>e</sup> épisode de leur saga Révélation, réalisé avec le concours d'EDF, de l'Assami, qui regroupe les théâtres du Jeu de paume et du GTP (Aix) ainsi que le Gymnase (Marseille). Sans oublier le collège Vieux-Port, associé à l'opération dans le cadre d'une action jeune public. Depuis le début de l'année Capitale, Arles,

www.mp2013.fr



L'ambiance chateauraise et la pédagogie du chef ont conquis les apprentis gourmands de bouillabaisse. / PHOTO M.L.

**"Un plat convivial"**  
Le chef Florent Saugeron est le seul à proposer un apprentissage pour cuisiner la bouillabaisse. "L'Atelier des chefs est un réseau présent un peu partout en France. Sa force est dans le fait que les chefs apportent une touche personnelle en fonction de l'endroit où ils se trouvent. Mes ateliers s'adressent à tout public. C'est à moi de m'adapter afin que mes "rélèves" soient à même de reproduire les recettes, une fois rentrés chez eux. L'ai tout naturellement proposé un plat intéressant car on est forcément amené à travailler en équipe et à partager ce qu'on ressent. Et puis la meilleure bouillabaisse, c'est chez soi!"

ne, 57 ans, est satisfaite des deux heures d'atelier, offertes par sa fille pour son anniversaire: "L'atelier est chateaurais, le chef nous a mis à l'aise tout de suite, je suis vraiment enchantée. Je n'ai plus qu'à réunir ma famille pour leur faire une bonne bouillabaisse!"

**Magal JUDITH**  
Cours de 17 à 144 € / 6 pour l'atelier bouillabaisse, du mardi au samedi de 9h à 19h, 42, quai Rive-Neuve (7), 04-95-090134 - www.atelierdeschefs.fr

Retrouvez la vidéo sur laprovence.com

Un autre cours, le "60 seconds chrono", propose également ce plat traditionnel mais sans la soupe. "C'est une autre façon d'aborder la bouillabaisse car la soupe est plus fastidieuse à concocter", poursuit Margot De Vitton. On propose cette formule pour que les gens sachent préparer le poisson, qu'ils aient acheté la soupe. La recette du cours est distribuée aux appren-

Un autre cours, le "60 seconds chrono", propose également ce plat traditionnel mais sans la soupe. "C'est une autre façon d'aborder la bouillabaisse car la soupe est plus fastidieuse à concocter", poursuit Margot De Vitton. On propose cette formule pour que les gens sachent préparer le poisson, qu'ils aient acheté la soupe. La recette du cours est distribuée aux appren-



Rentrée Prix bas  
Services compris.

## LAVE-LINGE FAURE FJUGB6122K

- Capacité 6 Hg (volume tambour 42L)
- Essorage jusqu'à 1200 tours/min
- Départ différé 3/6/9 heures
- Classe énergétique A++

<sup>(1)</sup>  
**299 €**

Livraison et  
mise en service  
à domicile gratuites<sup>(2)</sup>



Du 23/08 au  
30/09/2013  
découvrez tous nos  
bons plans Rentrée



(1) Prix maximum payé chez Darty au 28 août 2013. (2) Livraison, installation et mise en service gratuites "hors les produits en promotion". Offre dans le cadre du Contrat de Confiance disponible en magasin ou sur darty.com. Voir conditions dans le Contrat de Confiance. (3) Offre réservée aux clients membres de la carte de fidélité Darty. (4) Offre réservée aux clients membres de la carte de fidélité Darty. (5) Offre réservée aux clients membres de la carte de fidélité Darty.