

LA DÉPÊCHE

du Midi

LOT

JOURNAL DE LA DEMOCRATIE

DITION : Avenue Jean-Baylet - 31095 TOULOUSE CEDEX
1) 41.11.49 - Téléx : 531 570 Commission paritaire : 65317
ces classées : (61) 49.11.11 I.S.S.N. : 0181-7981

« LA DEPECHE DU MIDI » est en vente à Paris
au hall N.M.P.P., 111, rue Réaumur
et dans les principaux kiosques des grandes artères

Bureaux de Paris : Ré
7, rue de Montessu

crise à sa logique
out cependant. Dans
outes parts par des
ui, en trente-six ans
é de se battre pour
politique, c'est aussi
de guerre auxquelles
les espoirs de paix
er.
nent, la situation de
a aux révisions déchi-
spectaculaires,
nt-poudrière qu'agitent
ntégrisme islamique,
s et l'explosif conflit
s du moment sont
outier de la politique
fut l'un des compa
heure de David Ben
eres sait bien qu'il
bousculer. Même et

Pepitu de Barcelone a préparé la plus grande paella du monde



Josep Masgrau, qui tient, à Barcelone, un restaurant à l'enseigne de « La Llet del Piano » et que tout le monde surnomme « Pepitu » va entrer dans le livre Guinness des records : il vient de faire cuire la plus grande paella du monde. L'idée en a surgi au cours d'un déjeuner entre amis. On a cure d'abord qu'il s'agissait d'une blague. Mais ils se sont pris au jeu et, une fois les vapeurs d'alcool dissipées, ils se sont mis sérieusement à la réalisation de leur projet.

Le premier problème était de trouver un récipient : on fit fabriquer spécialement un poêle de 10,35 m de diamètre pour laquelle sept hommes travaillèrent pendant 2.500 heures. Pour la chauffer, on utilisa du gas-oil (2,5 millions de calories). Puis, on versa dans cette énorme poêle, 200 litres d'huile, 1.200 kg de riz, 200 litres d'eau minérale, 200 kg de poulets, 200 kg de lapins, 200 kg de côtes de porc, 150 kg de moules, 150 kg de clovisses, 150 kg de sépia, 120 kg de tomates, 100 kg de poivron, 60 kg de poivrons rouges, 60 kg de petits pois, 25 kg d'ail, 3 kg de safran, 15 l de vin blanc, 2 kg de cubes de bouillon, 4 l de jus de citron, 2 kg de sucre, 1 kg de poivre blanc et du sel (mais la

quantité reste le secret du cuisinier).

Voilà tout ce qu'il faut pour réaliser une bonne paella : vous pouvez en faire autant, si vous avez une assez grande cuillère pour remuer : celle de Pepitu mesurait 7 mètres : c'est aussi un record mondial : Ses assistants remuaient la paella à l'aide de pelles de cinq mètres de long. 150 personnes ont travaillé à la préparation de cette paella géante, tant pour éplucher les légumes, les viandes et les poissons que pour verser les ingrédients dans la poêle et les remuer. Il a fallu ensuite quarante-cinq serveurs pour distribuer cette « spécialité du chef » aux 15.000 assistants. Il a fallu aussi un Chinois et un Africain, en tenue de gala, pour offrir le plat unique aux invités de marque, dont le président de la région, Jorki Pujol et son épouse Marta Ferrusola. La fête a eu lieu près de la plage de Catalunya de Cornella, à Barcelone, et on n'a même pas eu à laver les assiettes : elles étaient en carton.

On le voit, les organisateurs de l'omelette géante du lundi de Pâques à Bessières ont affaire à de redoutables concurrents.

(Photo Imapress.)