

# l'in d'épendan

9 juin 1985 — N° 23

4, rue Emmanuel-Brousse, B.P. 443,  
66004 PERPIGNAN CEDEX

Tél. : 35.51.51

3 F 40

Espagne : 70 pesetas

**HEBDOMADAIRE**

# dimanche

## CATALAN

### **f**aits divers

#### **Saucisse catalane**

**D**IMANCHE 9 juin 1985 restera dans les annales de la gastronomie et des records : un cuisinier de Cornella, en Catalogne, va préparer une saucisse de 5 km.

Pour préparer cette "bottifarra" gigantesque, Josep "Papitu" Brugues a eu recours aux services de 250 personnes. La saucisse commencera à rissoler à 10 h du matin. La cuisson s'achèvera vers 16 h.

Pour réaliser ce plat, Papitu va employer deux tonnes de haricots, 1,5 tonne d'aioli qui a été mélangé dans une bétonneuse, 3 tonnes de pain et 10.000 litres de vin.

La saucisse, qui pourra nourrir 40.000 personnes, aura coûté 4 millions de pesetas (environ 250.000 F).

La saucisse de Papitu dépasse, et de loin, le précédent record établi par un autre cuisinier catalan de Llobregat avec, seulement, 2,5 km.

Papitu n'est pas un novice en matière de "grande" cuisine : l'année dernière il avait préparé une paella pour... 12.000 personnes.