

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



L'Oursinade Palavasienne

5^{ÈME} ÉDITION - 18 / 19 MARS
ENTRÉE LIBRE

L'ASSOCIATION « L'OURSINADE PALAVASIENNE »

L'association propose cette année sa cinquième édition de l'Oursinade Palavasienne. Le Palavasien Thierry Milot et le bureau composé de Jean-Pierre Belot et Christian Dassé avaient eu l'idée d'un marché gourmand autour de l'oursin et des produits de la mer (moules, huîtres, tielles et produits dérivés).

C'est sur un site idéalement situé (entre mer et canal) que les amateurs de mets de qualité se retrouveront pour déguster (avec des espaces « assis ») des produits de notre terroir sur la jetée de la rive gauche.

DEUX JOURS DE FÊTE

Les organisateurs veillent chaque année à sélectionner des exposants locaux : des producteurs de vins régionaux*, la Prud'homie des pêcheurs de Palavas et la Confrérie de la Rouille Palavasienne, des producteurs et des commerçants locaux, comme La Fromagerie palavasienne.

Pour que la fête soit complète, une peña animera les deux jours de l'oursinade !

Victor HUGO

« Les travailleurs de la mer... les oursins sont les « œufs de mer ». »

Salvador DALI

a immortalisé l'oursin dans certaines de ses œuvres !

Marcel PAGNOL

«... si l'on jugeait les choses sur les apparences personne n'aurait jamais voulu manger d'oursin ».

RECOMMANDÉ PAR LES GRANDS CHEFS... EXCELLENT POUR LA SANTÉ !

Mais revenons sur l'oursin... Si vous ne l'avez jamais dégusté sachez que sa délicatesse culinaire est très appréciée par les grands chefs. Généralement non cuisiné, l'oursin du surnom du latin Ericius (hérisson) est aussi nommé en occitan Oursin de mar.

« Sa saveur est à la fois amère et sucrée radicalement marine et légèrement fumée... avec des goûts de noisette, de miel... »

telle est la description qu'en fait le chef Pierre Gagnaire.

En accompagnement il est recommandé un peu de citron et un verre de vin blanc*. La dégustation d'oursins aurait des bienfaits pour la santé car la consommation de l'échinide (nom de l'animal marin) fournira un apport d'EPA et de DHA avec des effets bénéfiques sur l'insulino-résistance et la santé cardiovasculaire. Il faut préciser que la qualité nutritive du corail très riche en iode régule les fonctions thyroïdiennes sans oublier l'apport en protéine, lipide et vitamine A. C'est non seulement une aventure gustative hors du commun qui vous attend mais en plus c'est bon pour votre santé !

Rendez-vous
les 18 et 19 mars
de 10h à 20h
à Palavas-les-Flots
sur la jetée rive gauche !



www.palavaslesflots.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

#lovepalavas