

## Spécial été

**Office de tourisme**  
Tél : 05 63 49 48 80  
Fax : 05 63 49 48 98

**Les gabarres**  
Tél : 05 63 43 59 63

**Musée Toulouse-Lautrec**  
Tél : 05 63 49 48 70  
Fax : 05 63 49 48 88

**Musée Lapérouse**  
Tél : 05 63 46 01 87

**Marchés aux puces**  
le samedi matin halle  
du Castelviel

**Marchés aux fruits  
et légumes**  
Le samedi matin square  
Lapérouse et Madeleine

**Marché Fernand Pelloutier**  
Le mardi de 16H à 20H

**Centre nautique Atlantis (C2A)**  
Tél : 05 63 43 34 40  
Fax : 05 63 43 34 56

**Base de loisirs  
de Pratgraussals**  
Tél : 05 63 60 64 06

**Base de loisirs de Cantepau**  
Tél : 05 63 60 44 24

**Numéro canicule**  
Tél : 05 63 49 12 17

**Météo France**  
Tél : 08 92 68 02 81  
Minitel : 3615 METEO

**Numéro vert  
Allo Albi Tour de France**  
Tél : 0 800 2007 81

**Hôpital d'Albi**  
Tél : 05 63 47 47 47

**Médecins de garde**  
Tél : 05 63 38 44 00

**Commissariat de police**  
Tél : 05 63 49 22 81

**Objets trouvés**  
Tél : 05 63 43 74 40

**Mairie urgence**  
Tél : 0810 001 381

**Service jeunesse**  
Tél : 05 63 54 89 15

**Les Centres de loisirs**  
Tel : 05 63 77 67 40  
(inscriptions Guichet unique  
Tél : 05 63 49 14 00)



# La recette de... Pascal Poirier

## Chef de cuisine au Mercure

« Paysage corse »

### ■ Ingrédients

- Le port : un filet de rouget (80g)
- La voile du bateau : un filet de daurade
- La coque du bateau : un tournedos de cabillaud
- La montagne : du riz basmati et safran
- Le mât : un oeuf et 200 g de farine
- Le décor : des légumes (aubergine, carotte, tomate, courgette, pois gourmands)
- La mer : un fumet de poisson et une cuillère à café de Curaçao

### ■ Préparation :

Poêler les morceaux de poisson dans du fumet de poisson et terminer la cuisson au four.  
Poêler une tranche d'aubergine, cuire les autres légumes à la vapeur et les couper en morceaux.  
Pour faire le mât en pâte morte : mélanger l'oeuf et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide. A l'aide d'une poche à douille (ou papier sulfurisé roulé en entonnoir) dessiner le mat sur une plaque huilée que vous mettrez ensuite au four pendant 4 mns (180°C).  
Faire cuire le riz avec le fumet de poisson et le safran.  
Le plus important dans cette recette est la disposition des ingrédients. Se reporter au tableau de Paul Signac.

Parallèlement à l'opération « Albi, capitale des couleurs », Pascal Poirier propose des menus chromatiques du 18 au 24 juin. Ses plats seront inspirés d'oeuvres présentées au musée Toulouse-Lautrec. Sa mission : rapprocher l'art pictural de l'art culinaire. « Pour reproduire un tableau dans une assiette, il faut que je sois inspiré. Pour celle-ci, j'ai toute de suite vu les poissons que je pouvais cuisiner. Pour la coque du bateau, ça ne pouvait être qu'une aubergine... », explique le chef cuisinier. « Pour créer ces « menus couleurs », mon travail n'est pas le même que d'habitude. Pour un plat normal, je pars d'un produit que je vais ensuite marier à d'autres. Ici, la démarche est inversée : je pars du résultat et je dois m'arranger pour trouver les ingrédients et la recette. L'exercice est très intéressant ».

**Hôtel Mercure**  
41, rue Porta  
Repas chromatique  
sur réservation  
au 05 63 47 66 66

**A noter un dîner-conférence sur la symbolique des couleurs en Asie, le 8 juin (05 81 31 95 10)**