

# Le chef Mathias Dandine met à l'honneur la soupe au pistou

À l'occasion des fêtes votives, l'association culturelle et le chef étoilé ont proposé un concours de soupe au pistou, puis une dégustation qui a ravi les palais de près de 250 visiteurs.

La soupe au pistou, est une soupe aux légumes d'été d'origine génoise, cuisinée avec des pâtes, servie avec du pistou, un mélange pilé d'ail, d'huile d'olive et de basilic et dont les Provençaux ont fait un fleuron culinaire. Cette année, à l'occasion des trois jours de fêtes votives, l'association culturelle Cabriès-Calas et la municipalité ont eu la bonne idée de remettre au goût du jour le concours de la soupe au pistou.

## Dix concurrents

Le cahier des charges était des plus simples : les 10 concurrents inscrits devaient confectionner leur soupe à domicile et l'apporter samedi vers 17 h place Albert Florens, pour ensuite être notée à l'aveugle par un jury composé de Amapola Ventron, maire de la commune, Mathias Dandine, chef étoilé de la Bastide Bourelly, Jacky Gilles du restaurant le Bonne Brise, Jeannot Soprani, ancien cuisinier de la commune et Gaby Manger.

Parmi les critères jugés : l'authenticité, le goût et l'aspect (couleur, texture etc.). La bataille fût rude entre les neuf cuisinières et le seul cuisinier ayant participé et le jury eut bien du mal à les départager tant la qualité était au rendez-vous.

Au final, c'est Olivier Guichard qui a remporté le premier prix devant Suzanne Thomas et Elise Barsi. Le gagnant s'est vu remettre un bon pour deux repas à la Bastide Bourelly offert par la mairie avec en prime le tablier du vainqueur. "Nous avons



Le chef étoilé Mathias Dandine a participé à cette belle mise à l'honneur de la soupe au pistou. Aux fourneaux avec l'aide des bénévoles, sa version du plat provençal a régalé près de 250 personnes. /PHOTO J.-C.B.

*fait cette soupe en famille, avec ma femme, mes enfants et la recette de ma mère qui a également participé".*

## Bientôt un concours à plus grande échelle ?

La famille, justement, c'est le symbole de la soupe au pistou, incontournable plat familial qui se déguste en toute convivialité. Mathias Dandine, dont le maître Guy Gedda lui a tout appris de la cuisine provençale déclarait : "Avec mes enfants, chaque année, il y a deux repas qu'on ne manquerait sous aucun prétexte : les petits farcis et

*la soupe au pistou. Tout le monde participe ce qui en fait des repas de fête".*

Les organisateurs du concours, Olivier Donekian, Cathy Moulin, Elise Barsi et Jacky Gilles se sont félicités de la réussite de ce moment et ont d'ores et déjà pris date pour l'année prochaine. Mieux même, Amapola Ventron, en collaboration avec le Département, va tenter d'organiser un concours départemental, les gagnants de chaque commune se retrouvant pour une grande finale. On en salive déjà. ^

J.-C.B.

## Mathias Dandine sublime le plat

Pour honorer comme il se doit cette soupe provençale, les Cabriessiens ont eu le privilège de déguster gratuitement dimanche, sur le coup de midi, la soupe au pistou préparée par le chef étoilé Mathias Dandine. Dès l'aube, avec l'aide des bénévoles de l'association culturelle de Cabriès-Calas et du maire en personne, ce ne sont pas moins de 120 kg de légumes qui ont été épluchés et choyés, le tout dans la bonne humeur afin de préparer 250 litres de soupe étoilée. Les amateurs ne se sont pas fait prier et ce sont finalement plus de 200 personnes qui ont pu déguster le nectar. Inutile de dire que les papilles ont chanté. Il paraît même qu'elles chantent encore...



Le jury composé du chef Dandine et du maire de la commune Amapola Ventron a difficilement départagé les 10 candidats. /PHOTO J.-C.B.