

Le Yacht-club fait découvrir la cargolade aux plaisanciers



Les bénévoles du yacht club se sont mis aux fourneaux.

Le lundi de Pâques, les bénévoles du Yacht-club de Saint-Cyprien faisaient découvrir aux plaisanciers un produit du terroir : l'escargot catalan. Les navigateurs de plaisance ont particulièrement apprécié cette grillade d'escargots sur un feu de bois. Une cargolade catalane se prépare longtemps à l'avance. Les escargots doivent jeûner 3 semaines dans une cage avec comme seul aliment du thym. Les convives n'avaient heureusement pas à subir le même régime ! Les escargots ramassés après les pluies du printemps sont toujours les meilleurs. Compte tenu de la météo récente, les plaisanciers se sont régautés. Le Yacht-club de Saint-Cy-

prien a bien sûr pour vocation de développer les activités nautiques de ses membres. Mais il ne manque pas de s'associer à la démarche portée par le programme Odyssea qui fait du port de Saint-Cyprien la porte du terroir catalan.



La cargolade se prépare.