

F3 NOUVELLE AQUITAINE

Samedi 2 Mai 2020

12.55 LES NOUVEAUX NOMADES SAISON 4

durée : 26' MAGAZINE / Découverte
NOUVELLE AQUITAINE

11.30 LE GOUT DES RENCONTRES SAISON 4

N 28 VEAU SAFRANE A L ECHALION A ORCHES

durée : 26' MAGAZINE / Cuisine, gastronomie
AQUITAINE

Réalisation: Fodil CHABBI

Auteur: Fodil CHABBI, France OBERKAMPF

Veau safrané à l'échalion à Orches

C'est à Orches, commune de la Vienne que vivent Danièle et François, un couple de septuagénaires très actif ! Amoureux des bons produits du terroir, des bons plats, des bons vins et du « manger ensemble », François a créé, en 1994, dans les caves séculaires de Soudun, la Confrérie des Tabliers Noirs du Haut Poitou. Cette confrérie compte aujourd'hui près de 400 sympathisants et plus de 80 chevaliers. Elle vise à promouvoir la culture culinaire de la région et du Haut Poitou.

Ce midi, François et Danièle réunissent leurs amis de la confrérie pour lancer la préparation d'un futur événement.

Après s'être procuré du veau de race Parthenaise dans une boucherie de village et des échalions chez un producteur local, France et Danièle cuisineront un veau safrané à l'échalion qui sera dégusté à table, sous le soleil poitevin, entre un farci et du chabichou.

ALORS

EMISSION EDUCATIVE / Société

AQUITAINE

11.59 12 13 EDITION SPECIALE

DU 2 05

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information régionale

AQUITAINE

EN DIRECT

METEO

JOURNAL TELEVISE / Météo

AQUITAINE

19.00 19 20 EDITION SPECIALE

DU 2 05

durée : 23' JOURNAL TELEVISE / Information régionale

AQUITAINE

EN DIRECT

ALORS

EMISSION EDUCATIVE / Société

AQUITAINE



F3 NOUVELLE AQUITAINE

Dimanche 3 Mai 2020

12.55 CAP SUD OUEST REHABILLE

N8 LA CORREZE VALLEE DE LA VEZERE EX 111

durée : 25' MAGAZINE / Découverte

NOUVELLE AQUITAINE

Réalisation: Marc DE LANGENHAGEN

Présentation: Eric PERRIN

Cap Sud-Ouest propose une émission dans le département de la Corrèze, à la découverte de la verdoyante vallée de la Vézère. Un cours d'eau généralement associé à la Dordogne et aux sites préhistoriques qui la bordent mais c'est sur la partie située en Corrèze qu'Eric Perrin se penche ce dimanche. Plus sauvage, elle a créé des paysages avec de la personnalité et des histoires singulières.

LE GOUT DES RENCONTRES SAISON 3

N 26 UNE CHAUDREE DE SEICHES SUR L'ILE D'OLERON

MAGAZINE / Cuisine, gastronomie

AQUITAINE

Auteur: France OBERKAMPF

Tour d'horizon des goûts et des cultures de la table en

Nouvelle-Aquitaine avec France Oberkampff

Une chaudière de seiches sur l'Île d'Oléron

Dernier épisode de cette première saison avant les vacances d'été.

France se rend sur l'île d'Oléron. Arrivée chez Nathalie, France cuisine une chaudière de seiches traditionnelle : pomme de terre, poireau, seiches, vin blanc et crème. Des seiches ramassées dans les filets de Patrick, le compagnon de Nathalie, sur l'estran de l'Ecuissière.

Dès le lendemain matin, France rejoint sur cet estran Jean-Baptiste, un ami du couple, pour aller pêcher l'araignée et découvrir les gestes qui permettent d'en protéger la biodiversité. Tous les deux retrouveront ensuite Patrick aux abords d'une écluse pour comprendre ce système de pêche ancestrale de l'Île d'Oléron.

Retour chez Nathalie et Patrick pour un déjeuner araignée / chaudière de seiches qui débute par une dégustation d'huitres « Marennes-Oléron » apportées par des amis ostréiculteurs.

ALORS

EMISSION EDUCATIVE / Société

AQUITAINE

11.59 12 13 EDITION SPECIALE

DU 3 05

durée : 05' JOURNAL TELEVISE / Information régionale

AQUITAINE

EN DIRECT

18.59 19 20 EDITION SPECIALE

DU 3 05

durée : 23' JOURNAL TELEVISE / Information régionale

AQUITAINE

EN DIRECT

