

# une liste de références audio et vidéo sur la cuisine méditerranéenne

Question du 19/02/2016

Suite à votre question sur « une liste de références audio et vidéo sur la cuisine méditerranéenne », la BMVR de l'Alcazar de Marseille vous répond :

- **L'Institut National de l'Audiovisuel** / INA propose dans ses « repères méditerranéens » [une fiche sur l'huile d'Olive](#)
- [Le Medmem](#), **Mémoires audiovisuelles de la Méditerranée**, qui émane aussi de l'INA, offre au grand public un accès libre et en ligne au patrimoine audiovisuel des pays du pourtour de la Méditerranée. On y trouve un dossier éditorialisé consacré à la cuisine méditerranéenne, avec de nombreux sujets émanant des différentes chaînes de télévisions des différents pays du bassin méditerranéen. Dans leur bibliographie, on trouve [le site de l'OCHA](#), Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires.

Des suggestions de DVD

[Georgiana chez vous](#) : **Cuisine Marseille** / Coralie Bonnefoy et David Bouttin, réal. ; Georgiana Viou, intervenant, 13 productions.

De ville en ville, Georgiana Viou s'invite au sein de familles pour démontrer que dans les conditions du quotidien, on peut se nourrir mieux. En s'appuyant sur des chefs amoureux de leur terroir et sur des producteurs passionnés, Georgiana vient faire la démonstration qu'un repas de tous les jours peut être délicieux, pas cher et en phase avec l'alimentation locale

[Sarah Wiener dans les Alpes](#) : **La Haute-Provence** / Sven Ihden, réal., Arte DVD 2011

Résumé Cette étape du voyage culinaire de Sarah Wiener la conduit en Haute-Provence. Dans la vallée reculée de l'Ubaye,

Nicole et Jo Lauzach sont les rois des ravioles au potiron et du lapin à la sauge. Lors de ses balades, Sarah découvre que les baies d'églantier ne servent pas uniquement à fabriquer du poil à gratter, mais à réaliser une délicieuse confiture.

[Sarah Wiener en France : le professeur de bouillabaisse](#) / Nathalie Steinbart, réal. ; Sarah Wiener, particip., ARTE DVD, 2011

Chez Christophe Négrel, à Marseille, Sarah s'attaque à un grand classique : la bouillabaisse. C'est dans une calanque de rêve aux confins de Marseille qu'elle va tenter de réussir la fameuse soupe, avec un seul mot d'ordre : des poissons, des poissons et encore des poissons !

[Sarah Wiener en France : le taureau des coeurs](#) / Nathalie Steinbart, réal., ARTE DVD, 2011

Au coeur de la Camargue, dans le village de Sambuc, Eric Lacanaud tient le restaurant L'Estrambord. Au menu : joue de taureau braisée à la sauvagine sur lit de riz complet, concoctée uniquement avec des ingrédients de la région. Outre la réalisation de la recette d'Eric, Sarah Wiener devra relever un autre défi : monter les célèbres chevaux camarguais.

Sur Internet, des émissions culinaires

[Poissons de Méditerranée](#), émission *Épicerie fine* du samedi 17 novembre 2012 Émissions de radio à podcaster :

Une émission sur **France Culture**,

- [Ne parle pas la bouche pleine, la cuisine de notre mer](#), par les sœurs Scotto

Les sœurs Scotto sont des figures de la gastronomie française, auteurs de nombreux livres – dont *Secrets de cuisine des sœurs Scotto* – et chroniqueuses culinaires, notamment pour *Elle à Table*. Michèle Carles et Élisabeth Scotto racontent la cuisine de leur enfance, celle de leur mère et de la Méditerranée. Originaires d'une

famille napolitaine ancrée dans un petit port romain d'Afrique du nord, Stora. Elles évoquent le goût salé de leur enfance algérienne, petits anchois, sardines et couscous aux cigales de mer, en passant par le sucre glace des oreillettes rebondies et blondies dans l'huile.

et aussi

- [la vie en vert, pesto genovese per noi](#)

Sur **France inter**,

- [Le nouveau régime méditerranéen](#) par Mathieu Vidard 5 mars 2015, **La tête au carré**
- l'émission culinaire de France Inter le dimanche matin **On va déguster**, de François-Régis Gaudry et notamment les éditions suivantes :

- [Faites la cuisine pas la guerre](#)

A l'heure où la Syrie est en guerre, des gens se battent pour faire vivre son fabuleux patrimoine culinaire. Hommage à la gastronomie d'Alep et de Damas avec le cuisinier libanais Kamal Mouzawak et la pâtissière syrienne Myriam Sabet.

- [La cuisine de la Riviera italienne](#)

Poulpe, calamar, seiche, encornet... les mollusques s'incrument sur le plateau d'On Va Déguster.

- [Avez-vous déjà osé cuisiner le poulpe ?](#) Connaissez-vous la différence entre supion et chipiron ? Et en cuisine, vous séchez sur la seiche ? Les mollusques s'incrument sur le plateau d'On va Déguster pour un cours de cuisine tentaculaire

- [Les aventures de la pistache](#)

D'un côté, un épicier qui traque la pistache de l'Iran à la Sicile. De l'autre, une cuisinière passionnée par ce petit fruit à coque. Ensemble ils nous entraînent dans un passionnant voyage culinaire, bien loin des simples

pistaches de l'apéro.

- **[La cuisine provençale d'Edouard Loubet](#)**

Les légumes farcis de Mamie Raymonde, la brandade de morue du Pépé, l'estoufado de bœuf, le vrai cresprou provençal... Pour le menu d'été d'On va Déguster, le chef étoilé Edouard Loubet nous dispense une petite leçon de cuisine provençale.

- **[L'art des mezzés](#)**

Fattouche, houmous, taboulé... Vous allez succomber à l'art des mezzés! Autant de hors d'œuvre de tradition levantine dont nous allons explorer culture et recettes avec un grand chef libanais de Beyrouth et une jeune cuisinière arménienne de Paris.

- **[A la table de Jean Giono](#)**

La cuisine fait connaître le paysage. Le paysage sert à comprendre la cuisine » écrivait Jean Giono de Manosque .Nous explorons ses goûts culinaires avec sa fille Sylvie Giono et le chef étoilé de Cucuron, Eric Sapet.

- **[Cuisine du soleil – 2ème volet : Nice](#)**

Y-a-t-il du thon ou de l'anchois dans la salade niçoise ? Où déguster une excellente socca à Nice ? Comment faire une authentique pissaladière à la maison ? On explore la vraie cuisine nissarde avec nos invités.

- **[Cuisine du soleil – 3ème volet : L'Espagne](#)**

Que diriez-vous d'une petite leçon de gaspacho avec un chef étoilé ? Un décryptage des meilleurs jambons ibériques avec un spécialiste de renommée mondiale et d'une virée à Valence dans le berceau de l'authentique paella ?

- **[Cuisine du soleil – 4 ème volet : La Grèce](#)**

Feta, moussaka, Baklava, kalamata, fasolada, Bougatsa... D'Athènes aux Cyclades, en passant par la Crète, On va déguster dévoile son profil Grec pour le 4e volet de notre série d'été consacrée aux cuisines du soleil.

- **[Cuisine du soleil – 5 ème volet : La Sicile](#)**

Saviez-vous que le sorbet est né sur les pentes de l'Etna ? Qu'il existe un authentique couscous dans la

région de Trapani ? Cap sur la Sicile pour le 5e et dernier volet de notre série consacrée aux cuisines du soleil.

- A suivre sur [Radio juive Marseille](#), le lundi matin à 10h30 Les recettes de Mamie Fé A Radio JM, Mamie Fé, on l'adore, car elle apporte des gâteaux toutes les semaines. Le lundi, à 10h30, Mamie Fé partage ses secrets sur la cuisine méditerranéenne d'Espagne, d'Italie, du Maroc, d'Algérie et de Tunisie. Tous ses plats sont testés deux fois à la maison, en famille, avant de faire l'objet d'une émission.

Voir également les Cours de cuisines en ligne :

- avec l'Atelier des chefs, [Cuisine italienne](#), [recettes marocaines](#) ou la [cuisine pied-noir](#) de Christophe Certain en vidéo
- ou les vidéos proposées sur les sites de cuisine participatifs, par exemple : [la feuille de Brick](#) sur **Marmiton** ou la [chaîne Youtube de 750g](#)
- ou des sites de journaux féminins, [recette Maroc](#) du Journal des femmes De quoi donner l'eau à la bouche !

Cordialement,  
Eurêkoi – [BMVR de Marseille](#), vous remercie.

**Date de création:** 11/03/2016 06:34  
12:58

**Mis à jour:** 11/03/2016