

Le Triporteur – Télématin
Loïc Ballet
Du 19 au 22 juillet

Contacts presse :

CRTL Occitanie : Mélanie Frayssinet, 64 rue Alcyone CS79507 – 34960 Montpellier cedex 2, tél : +33 (0)4 30 63 84 24 | Mobile : 06.33.44.43.41 | melanie.frayssinet@crtoccitanie.fr

OT Nîmes : Véronique Allen, Veronique.Allen@SPL-AGATE.com , tél +33(0)4 66 58 38 25, +33 (0)6 31 43 93 26

OT Sète : Marie France Parra, loic.ballet@francetv.fr, tél : 04 99 04 72 37 – 06 86 79 86 87

Pyrénées-Orientales Tourisme : Ghislaine Coronat, ghislaine.coronat@adt66.com, Tél. + 33 4 68 51 52 61 / + 33 6 75 65 59 73

Partagez votre séjour et identifiez-nous avec @tourisme_en_occitanie #Voyage Occitanie

#TourismeOccitanie et suivez-nous sur :

<https://www.facebook.com/TourismeOccitanie>

<https://twitter.com/CrtOccitanie>

https://www.instagram.com/tourisme_occitanie

Lundi 19 juillet

Arrivée de l'équipe en fin d'après midi à Nîmes

Nuit à l'Atria

Mardi 20 juin

Nîmes : la brandade

Prises de vues dans la ville : Maison Carrée, Arènes et centre-ville.

Tournage au Jardin de la Fontaine où l'équipe a prévu de tourner à partir de midi (d'abord des plans du jardin et du temple de Diane ainsi que des prises de vues des plats ; puis tournage avec Loïc et la Cheffe du restaurant « Le Coin » prévu jusqu'aux environs de 15H. ils auront ensuite quelques autres plans à faire avec Loïc Ballet puis ils repartent ensuite en train vers 17h.

Dîner et nuit à Balaruc

Mercredi 21 juin

Tournage Sète : l'huître

Elie Blais

17h, départ de Sète pour le sujet n°4, Collioure

Dîner au restaurant Le Capillo et prises de vues des plats et ambiance du restaurant...

Nuit à l'Hôtel Princes de Catalogne, rue des Palmiers, 66190 Collioure

Nuit Collioure

Jeudi 22 juin

Tournage Collioure : l'anchois

- 7h Tournage plans de rooling + plans de paysage de Collioure avec le lever de soleil... et le port.
- 8h-10h / Séquence « Recette... »
 - Avec : Le chef du restaurant Le Capillo / **Directeur RESTAURANT (proprio) Jean-Philippe VILLE,**
 - Lieu : Vieux port de Collioure
- 10h30- 12h30/ Séquence « Rencontre » + « Produit »
 - Avec Jean-Philippe et le chef du restaurant Le Capillo (préparation de l'anchois maison... comme ils font tous les jours)
 - Lieu : Restaurant Le Capillo ou devant une étale d'anchois (poissonnier ou pêcheur)
- 12H30 PAUSE DEJEUNER (sur place, si possible)
- 14h- 15h/ plans de paysage et départ pour la gare.

Départ du train au départ de Perpignan le 22/07 à 15H33 pour Paris Gare de Lyon à **20H50.**

Départ