LEVEL IMMOBILIER

TRANSACTION - LOCATION

La Gazette

L'ACTUALITE LOCALE ET DE VOTRE AGENCE

NOVEMBRE 2023 N#05

LA MAISON NATALE DE MARCEL PAGNOL

Écrivain, cinéaste, académicien, Marcel Pagnol est connu et reconnu dans le monde. Né à Aubagne le 28 février 1895, il vécut dans sa maison, au 16 cours Bathélémy, jusqu'en 1897.

Après avoir été habité par d'autres Aubagnais, l'édifice est aujourd'hui un véritable musée. Vous pouvez découvrir au rez-de-chaussée deux espaces scénographiés que sont la reconstitution de l'appartement de la famille et un espace d'exposition avec une salle de projection où sont diffusés des films qui lui sont consacrés ainsi que ses propres films. Le musée est également équipé de bornes interactives qui vous permettront d'en apprendre plus sur l'auteur.

www.tourisme-paysdaubagne.fr

NOTRE MÉTIER EN UNE IMAGE

contact@levelimmobilier.fr
www.levelimmobilier.fr
17 Cours Voltaire
Aubagne (13400)
04.42.71.62.88.

NOS BIENS

Tourves

Maison double habitation de 122 m² sur parcelle de 4000 m²
458 000 €

Saint Zacharie

Maison T4 de 86 m2 avec deux garages sur parcelle de 2 600 m2
472 000 €

Aubagne

Terrain en zone agricole de 6770 m² avec cabanon en pierres de 16 m²
48 600 €

L'AGENDA D'AUBAGNE

NOVEMBRE 2023

2 — **Sentier de la Peur**
Domaine de font de Mai

Jusqu'au 4 — **Exposition "Perceptions" Art contemporain**
Les Pénitents Noirs

11 — **Concert "Chico & the Gypsies"**
Espace de la Confluence

16 — **Grains de sel Evènement littéraire**
Théâtre Comedia

24 — **Concert "Moussue lei Jouvents"**
Espace de la Confluence

25 — **Découverte du sentier des Abeilles**
Domaine de la Font de Mai

JEUX ET DETENTE

Easy

		7				4		
			3	7		9		8
	9				5	7	6	
		1	8			5		
2	7	5	6	4		8		
9	4	8	5	3		6	7	2
		3		9				
	5	4	2				9	6
1		9	7		3			

Medium

	6						8	5
			1	5		3	6	
	5	4		3	6			
						7		
2		7				8		
			2	7	8	6	4	3
	2		7		9	5		6
	7			1				
		8	4	6			7	

Hard

	5	1						
2			7					5
			4			9	6	
		2		5	7	4		
							5	3
	7	5		9				
8		4	6					
				3	1			
						8	2	7

Expert

3	8						9	
	7	5	3	6				8
				4				
6	5				2	3		
			4	5				
2		9						
					7	5		
				1	3	6		
1							2	

Evil

5		4		1				
								6
	8		9			7	2	
							3	
2					9			
	7		2			5	8	
		8			4	6	5	
			5					3
	6							9

Correction

Merci de ne pas jeter sur la voie publique

Recette de Velouté de cèpes et châtaignes

Parts : 4 - Préparation: 30 min - Cuisson: 40 min

Ingrédients :

500g de cèpes - 200g de châtaigne épluchée - 1 échalote - 1 gousse d'ail - 60cl bouillon de volaille - 20cl crème liquide - 4 œuf de caille - 40g de beurre - piment d'Espelette, sel, poivre

1) Faire fondre l'échalote ciselée et l'ail haché dans 25g de beurre 2 min à feu doux. Ajouter les cèpes nettoyées et coupées en morceaux. Mélanger. Ajouter 150g de châtaignes. Mélanger. Verser le bouillon et la crème. Laisser cuire 25 min à couvert sur feux doux.

2) Au terme de la cuisson, mixer la soupe. Saler et poivrer à votre convenance.

3) Faire cuire les œufs de caille 2 min dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Rafraîchisser puis écaler les délicatement, le jaune étant encore liquide.

4) Concasser les châtaignes restantes. Les faire revenir 2min à la poêle dans 15g de beurre. Saler légèrement.

5) Réchauffer le velouté. Verser le dans des coupelles. Parsemer des châtaignes et de piment d'Espelette. Déposer un œuf de caille dans chaque coupelle. Les fendre avec la pointe d'un couteau pour que le jaune s'écoule. Servir immédiatement.