

Mardi
15 juin 2010

Aujourd'hui

SPECTACLES



Présentation

Une saison se termine et une nouvelle se profile. Gérard Lefèvre dévoile la programmation de la prochaine saison 2010-2011 au théâtre d'Angoulême. A 19h. Entrée libre. Billet à retirer à l'accueil www.theatre-angouleme.org Tél.: 05.45.38.61.62.

CAUSERIE

«Mais à quoi sert la girafe ?»

Causerie autour d'un thème déjà évoqué lors de visite: aujourd'hui, «L'affaire de la girafe» avec Jean-François Tournepêche. Au musée d'Angoulême. De 15h à 16h. Tarifs: 1,50 €. Tél.: 05.45.95.79.88.

PHOTOGRAPHIE

Des images inédites de Saint-Exupéry

Plusieurs photos inédites et anonymes de l'écrivain Antoine de Saint-Exupéry, a priori les dernières prises avant sa disparition en vol en juillet 1944, ont été retrouvées près d'Angers par la famille d'un de ses derniers compagnons de combat. Sur un des clichés, Saint-Exupéry apparaît en tenue de vol, lunettes de soleil sur le nez, assis dans le cockpit de son P-38 Lightning et regard tourné vers l'objectif. La famille de Raymond Duriez, un compagnon d'escadron de «Saint-Ex», conservait ces précieux clichés dans une boîte en carton. Le tout a été confié au Musée régional de l'air d'Angers-Marcé fin 2009 et l'écrivain a été «formellement

identifié» par sa nièce Monique Catta sur ces clichés, a expliqué François Blondeau, président de l'association qui gère le musée. Ces images seraient, selon M. Blondeau, «plus récentes que celles prises en Corse par le reporter John Phillips en mai 1944», connues pour être les dernières de l'écrivain avant sa disparition mystérieuse le 31 juillet de la même année au-dessus de la Méditerranée, au cours d'une mission de reconnaissance.

Agé de 44 ans au moment de sa disparition, l'auteur du «Petit prince» dont l'escadron était basé en Corse, n'a effectué que dix missions: l'une en août 1943, les autres entre le 6 juin et le 31 juillet 1944.



Photo DR

DÉLICE

■ Un peu comme le fait M6, cinq chefs de la région lancent des dîners d'exception

■ Réalisés en commun à tour de rôle dans leurs établissements

■ Haute gastronomie au menu



Quatre cuisiniers étoilés Michelin et deux Meilleurs ouvriers de France se sont lancés dans un concept qui fait fureur chez les gastronomes

Photo Pierre Duffour

Des dîners presque parfaits chez les étoilés

Alexandre LE BOULC'H
a.leboulch@charentelibre.fr

C'est carrément la piste aux étoiles. La fine fleur gastronomique de Poitou-Charentes tente une expérience inédite en France. Quatre chefs étoilés Michelin et deux Meilleurs ouvriers de France (1), se mettent aux fourneaux ensemble le temps d'une soirée pour offrir un dîner d'exception. À tour de rôle, et tout au long de l'année, ils se donnent rendez-vous chez chacun d'entre eux pour un menu à douze mains. Une aubaine pour leur clientèle respective qui peut déguster d'un coup toute la haute gastronomie de la région.

Le premier dîner s'est tenu chez Richard Toix, et les prochains vont suivre (2). Comme au cirque, le chef étoilé de «Passions et Gourmandises» à Saint-Benoît dans la Vienne a fait office de monsieur Loyal pour inaugurer ce concept original, dont il est à l'origine. «C'est d'abord un projet entre copains pour un menu de fête, explique-t-il lors de l'apéro que les chefs prennent avec les convives pour échanger directement avec eux. L'objet est de mettre en commun nos réseaux de clients pour qu'ils puissent profi-

ter d'un moment hors du commun et surtout de les inviter à découvrir les autres tables de renom de leur région».

Mais attention, cette invitation exceptionnelle a un prix: 110 €. Mais cela n'a pas repoussé les amateurs, au contraire. Il faut dire que l'apéritif avec mises en bouche de l'espace, les deux entrées, les trois plats, les deux desserts, café, mignardises, eaux minérales et le verre de vin grand cru par plat, le tout réalisé par la crème des chefs, cela reste une vraie opportunité à saisir pour les amateurs de découvertes culinaires.

Pas de combat des chefs

Au menu, la poitrine de pigeon au lard fermier au foie gras et pomme de terre truffée, le rouget coquillage, iode et chlorophylle, ou encore le bœuf fumé aux aiguilles de pins et sa purée au wasabi ont particulièrement fait mouche. Les recettes font leur cirque, le public à la tête dans les étoiles, mais l'arène est en cuisine. Entre les présentations de chaque plat en salle, les chefs rivalisent de talent pour donner le meilleur d'eux-mêmes.

Quelques heures auparavant, ils ont préparé chacun dans leur

coin leur recette phare, mais au moment du service, les fauves sont lâchés. Chacun met la main à la pâte pour dresser au mieux les assiettes et envoyer les plats des autres. L'ambiance est détendue, mais la pression est réelle pour être à la hauteur de l'enjeu. «Franchement on s'éclate, confie l'un d'eux déjà impatient d'être au match retour. C'est génial de pouvoir partager des moments comme ceux-là. On fait de l'image, on montre que dans notre profession on n'est pas tous les uns contre les autres et surtout nous faisons plaisir aux clients.» La formule a tout de suite séduit. Les cent places disponibles du premier rendez-vous ont été prises d'assaut en deux jours seulement après le lancement et rien que par le bouche à oreille. «On a refusé plus de deux cents personnes», confie Laure Toix, surprise par l'engouement que suscite cette opération.

«On ne sait même pas ce que l'on va manger, on voulait être les premiers à tester cette invitation», confie un médecin gastronome fidèle de la table de Richard Toix. Comme la plupart des invités, ils sont venus en famille ou avec des couples d'amis. «On connaît de nom les autres chefs, mais pas leur cuisine. C'est l'occasion d'ap-

précier leur tour de main», glissent les clients qui n'ont pas regretté le voyage.

Les plus mordus, ravis d'avoir pu longuement échanger avec les chefs avant et après le repas, promettent même de faire le grand tour pour aller jusqu'au bout de la découverte. Mais la plupart savent raison garder. «Honnêtement, on ne va pas faire tout le tour des différents établissements parce qu'il faut prévoir l'hôtel en plus à chaque fois. En revanche, lorsque nous passerons dans leur région, c'est sûr que nous saurons où aller désormais.»

(1) Thierry Verrat La Ribaudière à Bourg-Charente (16), Johan Leclerre de La Maison des Mouettes à Aytré (17), Xavier Taffart à L'Aquarelle à Breuillet (17), Rémi Masse des Sources de Caudalie à Martillac (33), et Richard Toix de Passions & Gourmandises (86).
Tous les repas sont accompagnés des pains réalisés par Eric Chevallereau de la Minoterie Bellot à Saint-Maixent (79).

(2) Les deux prochains rendez-vous auront lieu le jeudi 23 septembre à La Ribaudière à Bourg-Charente près de Cognac, autour du chef Thierry Verrat. Réservations au 05.45.81.30.54. et dimanche 5 décembre à La Grand Vigne aux Sources de Caudalie près de Bordeaux, autour du chef Nicolas Masse. Réservations au 05.57.83.83.83.