LOISIRS SPECTACLES

Actualité

Rédaction : 6 Esplanade de France, CS16438, 42964 Saint-Etienne Cedex 9 - 04 77 91 47 47 - Fax : 04 77 91 48 99 - lprweekend42@leprogres.fr

Il y a 20 ans le chef Pierre Gagnaire obtenait ses trois étoiles à St-Etienne

Gastronomie. Les anciens chefs qui étaient en cuisine en 1993 à Saint-Etienne célèbrent cet anniversaire en lançant dans leurs restaurants partout en France une opération « Un produit hommage au chef ».

uisiner auprès de Pierre Gagnaire c'est une expérience extraordinaire ». Laurent Poulet, chef cuisinier à Mougins dans les Alpes-Maritimes, confie qu'il a été « très marqué » par son passage dans les cuisines du chef étoilé à Saint-Etienne.

« Une ouverture d'esprit sur le métier »

« J'étais là en 1993 à l'obtention des trois étoiles, il y a tout juste 20 ans. Alors je me suis dit que c'était l'occasion de rendre hommage au chef et de fêter cet anniversaire ». Ce jeune professionnel a ainsi recherché partout en France les chefs qui étaient en cuisine en 1993 à Saint-Etienne ainsi que ceux passés à Paris, rue Balzac. Il en a retrouvé plusieurs et ils ont. ensemble, décidé de mettre à la carte de leur restaurant un menu ou un plat en l'honneur de Pierre Gagnaire. « Il s'agit de mettre en lumière un produit que nous avons découvert. appris à travailler, lors de notre passage chez le chef et qui symbolise sa cuisine et sa philosophie. Il nous a donnés à tous une vraie ouverture d'esprit sur le métier » poursuit ce chef qui, après Gagnaire, est passé

par les cuisines d'Alain Ducasse à Monaco, Jacques Maximin à Vence et Bruno à Lorgues. « Nous sommes une quinzaine à participer, nous avons tous choisi un produit accommodé comme nous l'a appris Pierre Gagnaire en son temps. Ces plats et menus resteront à nos cartes pendant un an (jusqu'en mars 2014). Enfin, nous nous retrouverons tous ensemble début juin à Paris à la table du chef pour fêter cet anniversaire ». Dans la région, plusieurs chefs participent à cette opération baptisée « Un produit hommage au chef Pierre Gagnaire » et pour laquelle un site internet a été créé (1). Dans la Loire c'est David

Dans la Loire c'est David Durand, le chef des Veilles Pierres à La Talaudière, qui relève le défi avec un menu où il met en avant les Saint-Jacques poêlées au jus de betterave.

En Haute-Loire, c'est François Gagnaire, au Puy-en-Velay, qui participe en travaillant la langoustine.

« Tous ceux qui le souhaitent peuvent rejoindre l'opération tout au long de l'année » poursuit l'instigateur de ce sympathique hommage émaillé de plusieurs citations du chef Gagnaire comme : « La cuisine ne se mesure pas en terme de tradition ou de modernité, on doit juste y lire la tendresse du cuisinier ».



L'équipe de 1993 à Saint-Etienne

Parmi cette équipe plusieurs cuisiniers sont aujourd'hui étoilés.

Contacté au téléphone le chef étoilé nous confiait être sensible à cette démarche : « Le plus intéressant dans notre métier, ce sont les rencontres humaines, les hommes et les femmes sont le sel de notre vie de fou ». Il retrouvera ainsi les hommes qui ont construit à ses côtés sa réputation.

(1) www.pierregagnaire.com

Photo DR

Les chefs participants

Guillaume Brard à Paris (75) Dominique Calcerano, restaurant «Faventia» Tourrettes (83)

David Durand « Les Vieilles Pierres», La Talaudiere (42) François Gagnaire, Le Puyen-Velay (43)

David Garrec, «L'Océanide» Nantes (44). Didier Goiffon, « La Marelle» Peronnas (01)

Johan Leclerre, « La Suite» La Rochelle (17) Philippe Michel, « La Marande» Montbellet (71)
Hervé Nepple, « Maison
Blanche» Paris (75)
Laurent Poulet, «La Table du
Cap» à Mougins (06)
Eric Pras, « Lameloise»
à Chagny en Bourgogne (71)
Bruno Pucheu, « Le Rectiligne» Divonne-les-Bains (01)
Laurent Trochain,
«Numéro 3» Tremblay-surMauldre (78)
Cyrille Vincent, lycée hôtelier
François Bise, Bonneville

Chez Pinder, les animaux sont rois

Saint-Etienne. Samedi, les amateurs de cirque en ont pris plein les yeux.

n impressionnant cortège de camions, de chars et d'animaux a envahi le terrain du golf de Saint-Étienne. Durant 9 jours, le géant du cirque européen fera la part belle aux acrobates, jongleurs, dresseurs de fauves et autres clowns. Hier, malgré une météo quasi hivernale, de nombreux parents et enfants se sont rendus sous l'imposant chapiteau.

Les sept membres de la troupe « Sol de Cuba » sont les premiers à entrer en piste. Balançoire russe, sauts périlleux, chorégraphies et percussions, le numéro met immédiatement le public dans l'ambiance. Un saut dans un cercle de feu, à une dizaine de mètres du sol, fait frémir les enfants qui applaudissent à tout va. Puis les animaux entrent en scène. Dans un show exotique, dromadaires, lamas, zèbres, ânes et chevaux exécutent des figures sur les ordres du dresseur Gary Jahn. Deux éléphantes, Sabah et Delhi, ont ensuite le privilège d'annon-cer l'arrivée de Sophie Edelstein. Dans un numéro de grandes illusions, la star fait apparaître et disparaître, dans des boites, une troupe de danseurs version chippendales.

Elle finira elle-même dans une cage, transpercée de flèches enflammées, avant de réapparaître, tout sourire, sous les yeux ébahis du public. Sans doute le show le plus bluffant du spectacle.

du spectacle.
Les numéros s'enchaînent
sans temps morts : haute voltige, jonglage, tissu aérien,
acrobaties... jusqu'à l'apparition des fauves de Frédéric
Edelstein. Les tigres et lions
exécutent de véritables chorégraphies rugissantes qui
impressionnent les plus
jeunes. Tout comme ces trois
otaries, peu banales, qui effectuent des roulades avec des



■ Deux heures de spectacle intensif. Photo Claude Essertel

ballons en plastique : salves d'applaudissements de la part des enfants, ravis et conquis par ces numéros de cirque de qualité. ■

R.G.