

côté stage

Espace restauration : l'autre atelier incontournable

Avec 700 repas servis tous les jours, l'équipe de six personnes qui s'active aux fourneaux est un acteur de l'ombre précieux pour la réussite du stage-festival.

Entre les notes de piano, les beats crachés par les enceintes et le martèlement des claquettes, il est un autre atelier où résonnent quotidiennement d'autres instruments : l'espace restauration, situé dans la partie nord de la salle Barbillat-Touraine. Juste à côté de l'atelier de danse classique, c'est même un véritable concert symphonique de fourchettes, assiettes et autres casseroles. Il faut dire qu'il y en a, des bouches à nourrir !

Sept cents repas par jour

« Tous les jours, nous servons en moyenne sept cents repas, avec deux gros pics à midi où on peut atteindre les deux cents en trente minutes », détaille Patrick Gardelle, à la tête, depuis l'année dernière, de l'équipe de restauration de Compass Group France, de Bourges, société partenaire de Darc depuis dix-sept ans.

Cette équipe berruyère est composée de quinze personnes. Elle gère, pendant le reste de l'année, les trois restaurants de l'Institut Sainte-Marie de Bourges, ainsi que celui du lycée agricole de Bengy-sur-Craon : au total,



L'équipe de restauration de Darc au grand complet : Laurent, David, Jean-Marie, Patrick, Hervé et Marie.

mille six cents repas par jour. A Châteauroux, du 7 au 19 août, Patrick a emmené avec lui cinq personnes, les mêmes que l'année dernière. Il y a là Laurent, David, Jean-Marie, Hervé et Marie, sur le pont tous les jours, de 8 h à 15 h et de 17 h 30 à 21 h. Au milieu, deux heures et demie de coupure bienvenue, que chacun met à profit à sa façon. « Moi,

je sors ma chaise longue et je fais une petite sieste, pendant que les autres jouent à la belote sur la terrasse, ou vont se balader, confie Patrick. En fait, le seul jour de break que nous aurons, ce sera le samedi, avec la journée-détente à Belle-bouche. »

Car au quotidien, tout le monde est « au taquet » pour préparer et servir la demi-dou-

zaine de hors-d'œuvres, les plats au choix à base de légumes ou de féculents et les desserts. « C'est un travail de longue haleine : Éric Bellet nous contacte en décembre ; il nous rappelle en mai pour faire un point sur le nombre d'inscrits ; en juin, on prépare les menus qui seront ensuite livrés et préparés sur place ; en juillet, nous prenons nos vacances afin d'être prêts et dispos ! »

La municipalité de Châteauroux fournit les locaux et leurs équipements, tables et chaises. Mais Patrick doit tout de même faire venir son matériel dans un camion de 19 tonnes ! Si le rythme est soutenu, tous vantent « la bonne ambiance » qui règne à Darc, et ont en mémoire plusieurs visites de personnalités venues s'arrêter le temps d'un repas : « La simplicité de Stromae ; les muscles de Tiken Jah Fakoly ; le sourire d'Axel Red ; la santé de Nicole Croisille venue faire de la choré ; et tant d'autres », énumère Marie, la chef de cuisine et mémoire vivante de la bande.

Une bande qui aura ensuite droit à une grosse semaine de repos bien mérité, avant de reprendre le travail, le 31 août, à Bourges.

Jean-Sébastien Le Berre

l'objet

Le gobelet du festival

Finis les temps des gobelets en plastique qui jonchent le sol ! Place Voltaire, les boissons sont désormais proposées dans des gobelets en plastique à l'effigie de l'édition 2016. Consignés à 1 €, ils permettent aux visiteurs de conserver leur verre tout au long de la manifestation s'ils le souhaitent, et de contribuer ainsi à la démarche en faveur de l'environnement que les organisateurs du festival ont entrepris, il y a maintenant des années.



Grâce au gobelet Darc pas de pollution.

(Photo NR, Patrick Gaïda)

sur le web

Darc en direct

La NR vous donne rendez-vous, tout au long de ce 41^e stage-festival, sur Internet. Rejoignez-nous pour découvrir les interviews des artistes, des vidéos des concerts, des photos des cours de danse. A découvrir notamment : une vidéo avec des extraits du concert de Feu ! Chatterton, une interview d'Axel Bauer, ou encore la prestation du pianiste prodige Ben Toury, qui sera en ligne dans la matinée. Alors, un conseil : restez connectés.

Les comptes à suivre : @archchateauroux (Twitter), nrindre (Instagram) et La Nouvelle République Indre (Facebook).



Flashez ce code avec votre smartphone pour découvrir tous nos contenus liés à Darc.



BUVEZ-BIEN, AVEC L'ESPACE SANTÉ. Le traditionnel cocktail de l'espace équilibre et santé a été présenté (et dégusté), hier, dans le village Darc, à Belle-Isle. Cette année, il était composé de fraise, d'orange, de pomme, de pamplemousse, de grenadine et d'eau gazeuse. Le résultat, bluffant, a été très apprécié des stagiaires.



> DÉTENTE. Petite scène surprise, mardi soir, pendant le concert de Feu ! Chatterton, derrière la scène Voltaire : la délégation grecque au grand complet, en train de prolonger son apprentissage des rythmes africains, autour d'un jus d'orange, avec le chorégraphe Louis-Pierre Yonsian et ses musiciens.

