

châteauroux | festival darc

côté stage

La cantine, havre de paix des stagiaires

À Belle-Isle, les stagiaires sont nombreux à se restaurer à la cantine, qui tourne à plein régime pendant deux semaines. Des centaines de repas sont servis par jour.

Aux abords du restaurant spécialement conçu pour le stage de danse, Delphine et Stéphanie profitent du temps mort pour manger leur repas. Les douze coups de midi vont sonner dans un petit quart d'heure. Souriantes, les deux femmes respirent la bonne humeur. Elles forment la bonne paire dans les allées du restaurant. Pour preuve, elles font tourner de main de maître le self de Darc depuis maintenant une semaine à Belle-Isle.

Sur l'écran de son téléphone, l'une d'entre elles montre spontanément une image à ses collègues. « Regardez ce que j'ai trouvé hier soir, juste avant de partir », s'exclame-t-elle. Sur une serviette en papier, un grand « merci » accompagné d'un cœur violet dessine le bout de papier tout juste froissé.

Jusqu'au restaurant la danse s'invite dans les conversations

Un stagiaire a sans aucun doute voulu montrer la reconnaissance du travail de l'équipe.



Delphine et Stéphanie, servent les repas des stagiaires tous les jours. (Photo NR, Pacôme Bienvenu)

« Oh c'est super cool, c'est peut-être un détail, mais ça me fait trop plaisir », répond Delphine, qui a rejoint l'équipe cette année.

« Il est bientôt l'heure, il va falloir qu'on rejoigne les fourneaux », lâche alors une autre. Ce midi, c'est purée de carotte, chipolata, pâtes et poêlée de légumes. De quoi reprendre des forces avant une intense après-midi. Devant le bâtiment, la foule se garnit. Dans la file, même à la pause, la danse est dans toutes les conversations. L'occasion de se

retrouver entre amis. « Regarde ce que j'ai appris ce matin », gesticule une jeune stagiaire, à première vue encore pleine d'énergie.

Des repas pleins de vitamines

À l'intérieur la petite fourmière de cuisiniers s'attelle aux derniers détails. Les panières de fruits reluisent et les entrées sont disposées au millimètre près. Concocté par la cuisine centrale de Châteauroux, le repas pensé par la petite équipe d'une dizaine de

personnes donne l'eau à la bouche. Depuis le début de la semaine, les premières affinités se dévoilent, encore un peu plus autour d'une assiette. « Je mangeais seule au début de la semaine, mais on parle tous entre nous rapidement. Et puis on est tous passionnés par la danse. On va même en petit groupe aux cours après manger », relate Emma.

« De la purée, mais juste un peu. » Les assiettes se garnissent petit à petit. « On est quand même là du matin au soir pendant une dizaine de jours. C'est la course mais on y arrive. On sert quotidiennement 600, voire 700 repas par fois. » Féculents, légumes et viandes, les repas sont conçus pour ces sportifs affûtés. Malgré la fatigue, les grands sourires illuminent le moment de pause des stagiaires. « On rigole tous ensemble. On commence même à se tutoyer. C'est toujours plus sympa de travailler dans une atmosphère comme ça », assure Delphine.

« Ça m'a fait du bien de m'asseoir, de souffler, je suis rincée », confie une danseuse à sa voisine de table. Pourtant, elle sera l'une des premières à sortir de table. Avec pour seule direction, les parquets de danse.

Pacôme Bienvenu

