

côté stage

en partenariat avec



« Une fois, je n'avais pas mangé et j'étais aigri »

Plusieurs centaines de stagiaires se restaurent directement au réfectoire de Belle-Isle. Une coupure primordiale pour cette édition dansée sous de fortes chaleurs.

Il n'est pas encore midi devant le réfectoire du festival Darc à Belle-Isle que plusieurs dizaines de stagiaires patientent déjà avant l'ouverture des portes. Mattia, originaire de Grenoble, est le premier dans la file, arrivé une vingtaine de minutes avant de pouvoir prendre son plateau. « Après les cours j'ai vraiment très faim, souligne le danseur de 14 ans. C'est important de reprendre des forces, sinon nous n'avons pas d'énergie, pas de volonté et c'est plus difficile de suivre les chorégraphies. Une fois, je n'avais pas mangé et j'étais aigri. »



Les employés des offices de restauration servant les stagiaires de Darc. (Photo NR, Benjamin Abgrall)

« On a du riz, des pâtes, des légumes et du poisson tous les jours »

Pour la première année, la restauration du stage de danse est gérée en partenariat par les restaurateurs Clément et Alexandrine Jacquart et la Ville de Châteauroux. « On se fait livrer la marchandise sur place par nos fournisseurs. Ma femme et nos employés préparent en

suite les plats », explique Clément Jacquart, propriétaire du restaurant castelroussin Le Nulle part ailleurs. « On commence à cuisiner à 7 h du matin, indique Alexandrine, sa compagne. Ça nous fait de bonnes journées. »

Le couple s'occupe également d'une partie de la restauration depuis quatre ans place Voltaire où ont lieu les concerts. « On vérifie beaucoup de choses à deux, on est très complémentaires », explique le restaurateur qui s'occupe de la gestion et de l'organisation. « Parfois il

empiète sur ma partie, donc je l'engueule », plaisante Alexandrine qui dirige la partie cuisine.

À midi, les premiers danseurs sont enfin invités à entrer dans la salle Barbillat-Touraine pour se restaurer entre deux cours. Laurence, en poste dans les cantines de Châteauroux depuis 2025, fait partie de la brigade d'employés municipaux réquisitionnée pour servir les stagiaires. « À Darc, la seule différence avec notre travail à l'année c'est que nous servons des adolescents et des adultes et

non pas des enfants. Mais on a toujours autant d'échanges qu'avec les plus petits. »

Repas de sportifs

Chaque jour, pour répondre aux besoins des danseurs, les repas contiennent féculents, légumes et protéines. « On a du riz, des pâtes, des légumes et du poisson tous les jours », indique Alexandrine. Le midi, trois cents repas sont servis en moyenne, deux cents autres le soir.

Benjamin Abgrall