

5^{ème} Championnat de France de macarons



Samedi 27 juin 2015

Château Pergaud - Allex (26)



Festival Opéra et Châteaux

Union Symphonique et culturelle –Crest

Page 3	Daniel Giraud, parrain du concours, Meilleur Ouvrier de France
Page 4	Le concours
Page 5	Rodolphe Janot, champion 2011 et 2012
Page 6	Les artistes 2015
Page 7	Château Pergaud et le Centre Regain
Page 8	Articles de presse
Page 15	Informations pratiques
Page 16	Soutenez l'événement

Daniel Giraud, parrain du concours Meilleur Ouvrier de France



Membre du jury du Championnat de France de macarons depuis sa création en 2011, Daniel Giraud nous fait l'honneur cette année d'être le parrain de ce concours.

Cet éminent pâtissier – chocolatier – restaurateur, Meilleur Ouvrier de France, est une personnalité incontournable de la Pâtisserie française.

Après un passage en tant que chef dans une grande maison lyonnaise, Daniel Giraud s'établit dès l'âge de 24 ans dans la région drômoise, tout d'abord à Valence à la tête d'un établissement de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur ; puis à Alex au « Domaine de Chanteperdrix » en tant que restaurateur ; et à nouveau à Valence avec le restaurant « Espace Mandrin ». Rapidement, sa renommée dépasse les frontières françaises : au Caire, il ouvre le magasin de franchise « L'Amandine », devient conseiller technique au Japon et en Arabie Saoudite, et est appelé dans le monde entier pour donner des conférences, démonstrations et formations. Il participe également à de nombreuses émissions de radio et télévision.

Sa renommée n'a d'égale que la quarantaine de prix et médailles qu'il a remportés : Médailles d'Or de la Chambre des métiers de l'Oise, de la ville de Clermont-Ferrand, de la ville de Paris, du Centenaire Saint Michel, de la Confédération des Glaciers et de la pâtisserie française, de la Confédération japonaise, Médaille d'argent de la ville de New-York, Premier Prix de l'Exposition Internationale de 1968, Premier Grand Prix de la Pâtisserie, Grand Prix chocolat, Premier Oscar de la Pâtisserie française, Coupe du Conseil de Paris, Culinary Trophy-Chef de l'année 1985, Mercure d'Or, Palmes Académiques, Laurier d'Or Européen, Grand Prix littéraire Gastronomique et Technique 2005 ...

Extrêmement engagé, Daniel Giraud est membre fondateur des relais desserts, membre de l'Académie Culinaire de France, des Maîtres Pâtissiers, de l'Académie du chocolat, du jury de la finale MOF chocolatier Paris, Chevalier de la Légion d'Honneur ...

Il est l'auteur de deux ouvrages de référence : « Pâtissier chocolatier » et « Décors et Vitrines », ainsi que d'une dizaine d'autres ouvrages en collaboration avec d'autres professionnels.

Le concours

Dans le cadre du Festival Opéra et Châteaux, pour la promotion de la culture et de la gastronomie dans la Vallée de la Drôme, est organisé pour la cinquième année consécutive un Championnat de France mettant en valeur le macaron Gerbet (appelé aussi macaron lisse ou macaron parisien).

Ce concours comprend 3 catégories :

- **Professionnels**
- **Apprentis** : CAP – MC – BTM – BAC PRO
- **Amateurs** (avec un sous-classement « enfants »)

Les trois jurys, présidés par des **Meilleurs Ouvriers de France** et formés pour moitié de professionnels reconnus et pour moitié de spectateurs « candides », éliront les Champions de France de chaque catégorie.

Le jury appréciera autant la valeur gustative que la présentation et la cuisson des macarons. La décision du jury sera sans appel.

La remise des prix s'effectuera lors du gala d'ouverture du Festival Opéra et Châteaux.

Le jury officiera de 19h à 21h. Pendant les délibérations du jury, le public appréciera un **concert d'art lyrique interprété par des artistes renommés**.

Chaque concurrent recevra une invitation gratuite pour la soirée.

Le résultat sera donné vers 22h45 pendant l'entracte du concert.

Chaque concurrent devra réaliser 24 macarons.

Ces produits devront être remis au plus tard le Samedi 27 juin entre 16h30 et 18h sur le lieu du concert.

8 macarons devront être présentés sans artifice ni décor, sur une assiette fournie par l'organisateur. Les 16 autres seront distribués au public.

Compte tenu de la grande diversité des macarons, chaque concurrent pourra également proposer deux produits de parfums différents.

Des prix et des diplômes récompenseront les lauréats. Le vainqueur de la catégorie professionnelle recevra en plus le « **Trophée Patrick Bouvard** », décerné en hommage à l'ancien président du festival et remis en compétition chaque année. Le « **Coup de Cœur du Lions** » sera attribué à un des apprentis.

La presse et les médias seront évidemment invités lors de la remise des prix.

Les membres actifs d'Opéra et Châteaux ne peuvent participer à ce concours.

Date limite d'inscription : 25 juin auprès de Mme Christiane Doyen.

Quartier Chabanas - Aouste sur Sye - 04 75 25 86 45 - christiane.doyen0407@orange.fr

Rodolphe Janot, champion 2011 et 2012



« Mes deux victoires ont eu une ampleur phénoménale au-delà de tout ce que je pouvais imaginer, c'est énormissime. »

Rodolphe Janot ne le répètera jamais assez : son inscription au premier championnat de France de macarons en 2011 est l'une des plus belles décisions qu'il ait pu prendre dans sa carrière.

En effet, avec seulement deux articles dans la presse locale et la simple annonce de ses victoires à sa clientèle, son double-titre de champion de France a fait littéralement décoller son entreprise.

Ce qui était un objet de passion pour le pâtissier du « Plaisir gourmand » à Morières-lès-Avignon est devenu une véritable enseigne. Auparavant anecdotique, la vente de macarons s'est imposée à cette petite maison lorsque après sa première victoire, Rodolphe Janot s'est trouvé assailli de demandes. En quatre ans, l'entreprise a triplé son chiffre d'affaires et a embauché cinq salariés. La vente moyenne est passée de 700 macarons à 10 000 par mois, avec des pointes à 20 000 en période de Noël.

En 2012, juste après sa seconde victoire, Rodolphe Janot est repéré sur internet par une pâtisserie milanaise qu'il fournira en macarons pendant deux ans. En 2014, il ouvre un second magasin à l'Isle-sur-la-Sorgue, et afin de faire face à la demande toujours grandissante, il crée un laboratoire de production en avril 2015.

Aujourd'hui, il propose trente-trois parfums différents, dont les favoris restent les deux gagnants du concours : combawa-framboise et rhubarbe-rose-framboise.

En hommage à Patrick Bouvard, créateur du concours, Rodolphe Janot met un point d'honneur à participer chaque année au championnat. Après son troisième titre en 2013 (2^{ème} place), c'est son chef pâtissier qui monte sur le podium en 2014 avec une troisième place. Cette année, trois de ses employés se sont déjà inscrits.



43, rue de la République 84 310 - Morières-les Avignon
04 90 83 87 98

Rue de la République - 84 800 L'Isle-sur-la Sorgue

Irina Tiviane - Soprano



Après des études de piano, de chant et de direction d'orchestre au Conservatoire Supérieur de sa ville natale Saint-Petersbourg, Irina Tiviane perfectionne sa technique vocale à la Scala de Milan pendant deux ans. Parallèlement, elle est engagée dans une adaptation de *Carmen* où elle tiendra le rôle-titre, pour une tournée mondiale et plus de deux cents représentations en France. Dotée d'une oreille absolue et d'une grande étendue vocale, elle collabore ensuite avec différents compositeurs contemporains. Invitée à de nombreux festivals internationaux dans le monde entier, elle a interprété les plus grands rôles dans les salles les plus prestigieuses. Dernièrement, on a pu l'entendre dans un récital à Tokyo (Rappongi Hills Arena), au *Stockton Festival* en Grande-Bretagne, à l'Eglise de la Madeleine à Paris dans le *Requiem* de Verdi, dans le rôle d'Eboli de *Don Carlos* à Domodossola (Italie) et au *Sharjah Light Festival 2015* aux Emirats Arabes Unis.

Kristian Paul - Baryton



Tout d'abord ingénieur de travaux en entreprise du bâtiment, Kristian Paul entame de sérieuses études de chant à l'âge de trente ans, puis décide de se consacrer entièrement à son art en 1998. Il s'installe à Paris sur l'invitation de **Gabriel Bacquier** qui devient son maître et ami. En 2003, il obtient à l'unanimité le **premier Prix du Concours international de chant de Vivonne** et débute ainsi sa carrière dans le registre de Baryton verdien. Il s'installe alors à Berlin pour travailler son répertoire au Staatsoper avec **Rupert Dusmann**, assistant de **Daniel Barenboim**.

Accordant une importance égale au répertoire léger et à l'opéra, il a déjà interprété sur scène une vingtaine de premiers rôles : **Sharpless** (*Madame Butterfly*/Puccini), **Le Marquis De La Force** (*Dialogue des Carmélites*/Poulenc), **Rigoletto** (*Rigoletto*/Verdi), **Le Roi** (*Cendrillon*/Massenet), **Lindorf-Coppélius-Dapertutto-Miracle** (*Les Contes d'Hoffmann*/Offenbach), **Peter** (*Hänsel und Gretel*/Humperdinck), **Ralph** (*La Jolie Fille de Perth*/Bizet), **Macbeth** (*Macbeth*/Verdi), **Capulet** (*Roméo et Juliette*/Gounod), **Ourrias** (*Mireille*/Gounod) ...

Ces dernières années, Kristian Paul connaît un succès grandissant salué par la critique pour la puissance et la sensibilité de son chant. Il est invité à l'Opéra de Marseille, au Grand Théâtre de Tours, à Toulouse, Saint Etienne, au Festival d'été de Saint-Céré, à l'Opéra de Massy, au Théâtre du Châtelet et au Cirque d'hiver à Paris, à Berlin, au Stadttheater de Bern, au Bayerische Staatsoper de Munich, à l'Opéra de Fribourg (Suisse), au Théâtre National de Rabat/ Maroc ...

Andrei Chevtchouk - Directeur musical



Après des études au Conservatoire National Supérieur de Saint-Petersbourg, Andrei Chevtchouk obtient un 1^{er} prix au concours Panrusse de direction de chœur de Novossibirsk et le diplôme du Concours International Serge Prokofiev en direction d'orchestre. Sa carrière le conduit en 1996 en France où il prend la responsabilité de plusieurs formations chorales et symphoniques, collaborant avec Caroline Casadesus, Brigitte Fossey, Mstislav Rostropovitch ...

Soucieux de toujours élargir son répertoire, il explore le domaine lyrique et devient directeur musical Théâtre Musical de Lyon. Il a dirigé plus de cinquante ouvrages et assure depuis sa création la totalité des directions musicales du festival Opéra et Châteaux.

Dernièrement, le désir de partager son expérience de professionnel de haut niveau le conduit à donner régulièrement des conférences en France et à l'étranger.

Château Pergaud et le Centre Regain



En 1997, le Comité d'Hygiène Sociale met à disposition de l'association drômoise l'Escale le Château Pergaud, situé à Allex, près de Crest. C'est ainsi que naît "Regain", un Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (C.H.R.S.), destiné à accueillir des personnes après sevrage d'alcool pour des séjours d'environ 6 mois. Objectif : leur donner les moyens de se reconstruire, et de renouer avec leur vie relationnelle, sociale et professionnelle. Plus de 250 adultes en ont déjà bénéficié.

Le siège de Regain, hier patrimoine à l'abandon, a été réhabilité en partie par les adultes en réinsertion.

Il est situé dans la Drôme, à 25 kms au sud de Valence, à proximité de la vallée du Rhône (Autoroute A7, gare SNCF).



Edition 2014

ALLEX | Les lauréats ont été récompensés lors du festival "Opéra et châteaux"

Le macaron a ses champions !

Dans le cadre du festival "Opéra et châteaux", qui se déroule du 28 juin au 15 juillet, Patrick Bouvard, son créateur, y avait intégré le championnat de France de macarons alliant ainsi ses deux passions : l'art lyrique et la pâtisserie. Ce que le coprésident Juan Amunátegui a rappelé en ouverture de soirée avant la représentation d'"Autour de Carmen".

C'est donc au château Perroud à Allex que la 4^e édition de ce concours a eu lieu. Ce championnat de France organisé par les professionnels Daniel Giraud, Jacques et Xavier Honorin, consaillant technique, est ouvert à tous, chacun dans sa caté-



Les lauréats des différentes catégories lors de la remise des récompenses pour leurs macarons délicieux.



gorie : enfants, amateurs, apprentis et professionnels. Les jurys se sont réunis avant le spectacle pour goûter les macarons présentés par les différents candidats pour décerner les 1^{er}, 2^e et 3^e prix par catégorie ainsi que le coup de cœur Lions dans la catégorie apprentis et en finale le trophée Patrick Bouvard, réalisé en 2013, offert par le Lions club de Crest Vallée de la Drôme pour le 1^{er} prix des professionnels. Trophée qui est remis en compétition chaque année. Une dégustation des macarons aux multiples saveurs, des plus classiques aux plus exotiques, a été proposée à l'assemblée pour le plaisir de tous.

Les résultats

Catégorie amateurs enfants : Zoé Janiaud de Crest avec un macaron noix de coco/ananas.

Catégorie amateurs adultes : Emmanuelle Cao Van de Allauch (Bouches-du-Rhône) avec un macaron pomme verte.

Catégorie apprentis : Célia Veron Rousson de Vals-les-Bains avec un macaron champagne framboise.

Catégorie professionnels : Mélanie L'Héritier de Dampierre (Yvelines) avec un macaron fleur d'oranger fraise Bio.

Edition 2013

De nombreux acteurs

Le championnat de France de macarons a attiré des professionnels du sud de l'Hexagone, de la région parisienne, de Franche-Comté etc. Le lauréat est de Portes-lès-Valence (lire les pages région dans l'édition du 1^{er} juillet).

Une quinzaine d'amateurs et autant d'apprentis étaient également en lice, venus en particulier pour ces derniers du CFA de Livron avec le directeur adjoint, Pierre Lionneton, et avec une superbe pièce décorée de macarons ainsi que pas moins de huit belles sculptures de glace. Le lycée professionnel d'Armorin a participé largement à la soirée en vue de la dégustation. Les résidents du centre Regain qu'abrite le château ont confectionné, quant à eux, les cocktails proposés à l'entracte.



Trois catégories étaient en lice, une quatrième était destinée aux enfants.

La lauréate du concours amateurs est la Crestoise Annie de Langloy qui excelle dans la fabrication de cette

spécialité et qui a pris en outre une part essentielle à l'organisation de la soirée. Une autre catégorie était réservée

aux enfants, ce sont les macarons de Zoé Janiaud de Divajeu qui ont été les plus prisés. □

ALLEX

Opéra et châteaux : un régal musical et gustatif

Le château Pergaud a accueilli une nouvelle fois le premier concert du festival Opéra et châteaux, en même temps que la 3^e édition du championnat de France de macarons.

Un hommage a été rendu à Patrick Bouvard, disparu en mars dernier, qui est à l'origine des deux manifestations. En particulier par Juan Amunategui, le vice-président de l'association, qui a rendu compte des dernières réunions préparatoires qui ont eu lieu avec Patrick juste avant son décès. Et qui a remercié pour leur participation au challenge qui porte son nom le Lions club, Yann Montero, le graphiste de la mairie de Crest, et la fonderie d'art Barthélémy.

La soirée fut donc gourmande et festive. Tandis que le jury (dont faisait partie le maire de la commune, Gérard Crozier) terminait l'évaluation des macarons en lice, les musiciens se préparaient à monter sur scène. La soprano Aurélie Baudet a remplacé au pied levé Maryline Fallot qui n'a pu chanter (à cause d'un problème de santé). Celle-ci a néanmoins pu di-



Les élèves de Royannez dirigés par Maryline Fallot ont uni leurs voix à celle des chanteurs de cette première soirée du festival.

nger comme prévu les élèves de l'école Royannez qu'elle a fait travailler durant plusieurs semaines (avec leur directeur Olivier Ivanoff) sur les chœurs de "La Périchole" d'Offenbach qui était au programme. Cette œuvre a été interprétée également par le baryton Arnaud Delmotte et le ténor Bertrand Di Betino et accompagnée au piano par Andreï Chevtchouk.

le directeur musical du festival. Le public s'est régalé, comme il l'a fait aussi à l'entracte avec la dégustation des gourmandises à l'honneur...

Prochain concert : "Passport to Broadway", le 5 juillet à 21 heures aux HLM Les Arbres écrits à Crest. □

VOTRE RÉGION

ALEX Arnaud Sartre remporte la troisième édition du concours

Un Drômois champion de France de macarons



Arnaud Sartre (à gauche) a remporté le challenge Patrick Bouvard... dont il a été l'apprenti. Un bel hommage au créateur de ce concours, disparu en mars dernier.



Gastronomie et musique font un heureux mariage. Patrick Bouvard l'affirmait, lui qui était l'initiateur du festival Opéra et châteaux et le créateur il y a trois ans du championnat de France de macarons. Après sa disparition prématurée en mars dernier, ses amis ont voulu reprendre le flambeau et lui rendre ainsi hommage. En particulier en instituant, avec le concours du Lions club, le challenge qui porte son nom. Celui-ci a été remis au lauréat du concours dans la catégorie professionnelle : Arnaud Sartre, de Portes-lès-Valence.

La troisième édition de cette compétition nationale s'est déroulée comme les précé-

dentes au château Pergaud, à Alex, où est installé le centre Regain, parallèlement au premier concert du festival 2013, dont les participants étaient incontestablement des gourmands...

Citron, caramel... mais aussi jasmin ou gorgonzola !

Ils ont pu en effet déguster à l'entracte les macarons apportés pour la circonstance par les candidats, et surtout ceux préparés par les apprentis du CFA de Livron dirigé par Jacques Lionneton (qui se réjouit de la présence de 150 apprentis en pâtisserie et chocolaterie) et par les enseignants du lycée professionnel Armo-

rin de Crest.

Le jury, présidé par Daniel Giraud, comptait également dans ses rangs d'autres artisans talentueux, en particulier Albert Escobar, Jacques Lionneton et Xavier Honorin. Ainsi que des palais avertis qui ont eu la tâche délicate de départager les délicieuses bouchées à la fois craquantes et fondantes qui étaient en lice. Texture, cuisson, aspect (brillance en particulier), originalité étaient à noter... mais aussi le goût, parfois inattendu, quand entrent dans la composition du petit gâteau aux amandes, du coing, du jasmin, du thé matcha, voire des haricots rouges ou du gorgonzola !

C'est donc le jeune Drômois

Arnaud Sartre qui a remporté, avec un trophée personnel, le challenge qui sera remis en jeu l'an prochain. L'émotion était au rendez-vous puisqu'il a annoncé avoir été apprenti de... Patrick Bouvard.

Elisabeth VOREPPE

LES RÉSULTATS

Catégorie professionnels :

1^{er} Arnaud Sartre, Portes-lès-Valence (macaron citron-spéculos), 2^e Rodolphe Janot, Morières, 3^e Arnaud Mathez, Cernay-la-Ville (78).

Catégorie apprentis :

1^{er} Alexandre Boucant, 2^e Thomas Reynaud, 3^e Anthony Flory, tous trois du CFA de Livron.

Catégorie amateurs :

1^{er} Annie de Langly, Divajeu, 2^e Charlène Crespo, Chabeuil, 3^e Sophie Lafargue.

Edition 2013

La Crestoise Maryline Fallot sera sur scène

Maryline Fallot, mezzo-soprano, Crestoise d'origine, s'est produite sur les grandes scènes parisiennes que sont l'Opéra-comique et le Châtelet, mais aussi dans plusieurs opéras internationaux.

Arnaud Delmotte, baryton, est un habitué de plusieurs scènes lyriques nationales et Bertrand Di Betino, ténor, un fidèle du théâtre d'opéra de Lyon. Une chorale d'enfants des écoles de Crest sera également présente pour chanter des airs de "La Périchole", sous la direction de Maryline Fallot. Et les spectateurs

POUR EN SAVOIR PLUS

Réservations à l'office de tourisme de Crest : 04 75 25 11 38. Vente de billets également à l'entrée des concerts.



La direction musicale du festival sera de nouveau assurée par Andréi Chevtchouk.



Le championnat de France de macarons, qui se déroulera lors du premier rendez-vous du festival, décernera le trophée "Patrick Bouvard".

La disparition prématurée de Patrick Bouvard n'a pas empêché ses amis, de l'Union symphonique et culturelle en particulier, de poursuivre l'aventure musicale du festival Opéra et Châteaux. La nouvelle édition est organisée en sa mémoire. Elle débutera le 29 juin à Allex, au château Pergaud, où aura lieu, parallèlement au premier concert et pour la troisième année consécutive, le championnat de France de macarons.

Le champion dans la catégorie professionnels se verra d'ailleurs décerner le trophée "Patrick Bouvard", créé pour la circonstance avec le concours du Lions club et qui sera remis en compétition chaque année.

Les amateurs sont invités à faire la preuve de leurs talents pâtissiers eux aussi, une catégorie leur étant consacrée.

Lors du festival, on pourra se régaler avec des extraits de "La Périchole" d'Offenbach, interprétés par trois artistes de renom : Maryline Fallot, mezzo-soprano, Crestoise d'origine, Arnaud Delmotte, baryton et Bertrand Di Betino, ténor.

Le rendez-vous suivant sera celui d'un opéra dans les quartiers, le vendredi 5 juillet, au HLM Les Arabes Écrites, avec un programme

me intitulé "Passport to Broadway" (à 21 heures, entrée gratuite). On pourra ensuite assister aux "Contes de La Fontaine", dimanche 7 juillet à 21 heures, au château d'Autichamp, puis à la représentation de "La Bohème de Puccini", jeudi 11 et vendredi 13 juillet à 21 heures à la Tour de Crest.

Elisabeth VOREPPE

POUR EN SAVOIR PLUS

Inscription gratuite et règlement pour le championnat de macarons par tel au 04 75 25 86 45, par courriel à christiane.doyen0407@orange.fr ou par courrier à Christiane Doyen, Chabanas, 26 400 Aoste-sur-Sye.

Edition 2013

Le Championnat de France de Macarons en hommage à Patrick Bouvard

"Opéra et Châteaux" vous donne un rendez-vous musical et culinaire à Alex samedi 29 juin



Pour la troisième année consécutive, le festival "Opéra et Châteaux" 2013 organise le Championnat de France de Macarons, samedi 29 juin, au Château Pergaud à Alex (route de Livron, une dizaine de km à l'ouest de Crest, sur la D93a, Drôme).

Patrick Bouvard, président de l'association "Opéra et Châteaux", avait eu l'idée de ce championnat de France et avait organisé en 2011 et 2012 les deux premières compétitions. Il préparait la troisième quand le destin l'a rattrapé. Il est décédé le 24 mars 2013 en son domicile de Crest. Ce grand artisan pâtissier, mais aussi érudit musical et passionné d'art lyrique, était une figure reconnue et appréciée du milieu musical et associatif. Il a donc été décidé, en associa-

tion avec le Lyons Club de Crest de créer un "Trophée Patrick Bouvard" qui sera décerné au champion de France de macarons dans la catégorie "Professionnels" et remis en compétition chaque année.

Cette année, les concurrents se répartiront en trois catégories : Professionnels, Apprentis et Amateurs. Trois jurys présidés, chacun, par un Meilleur Ouvrier de France, éliront le Champion de France dans les trois catégories. À l'issue de la soirée, le vainqueur de la catégorie Professionnels recevra de plus le "Trophée Patrick Bouvard".

Inscription gratuite et règlement au 04.75.25.86.45, par courriel :

christiane.doyen0407@orange.fr, ou par courrier à l'adresse Madame Christiane Doyen - Chabanas - 26400 Aoste-sur-Sye.

Pendant que les jurys dé-

gusteront les macarons en concours et délibéreront, le public appréciera un concert d'art lyrique, avec des extraits de La Périochole d'Offenbach, donné par trois artistes de renommée : Maryline Fallot, mezzo-soprano, fêlée dans la Drôme



comme à l'Opéra-comique et au Châtelet de Paris, ou encore dans plusieurs opéras internationaux. Arnaud Delmotte, baryton, qui s'est produit sur plusieurs scènes lyriques nationales.

Bertrand Di Betino, ténor, un habitué du théâtre d'opéra de Lyon. Enfin une chorale des enfants des écoles de Crest, sous la direction de

Maryline Fallot, chantera des airs de La Périochole.

À l'entracte, une grande dégustation gratuite de macarons aura lieu.

OPÉRA ET CHÂTEAUX En ouverture le championnat de France de macarons à Alex le 29 juin

Musique et gourmandise à la clef

Musique et gourmandise font bon ménage...

Patrick Bouvard le savait bien, lui qui était un mélomane averti, passionné d'art lyrique, en même temps qu'un artisan pâtissier de renom. C'est la raison pour laquelle il avait créé, il y a trois ans, le championnat de France de macarons, en l'associant au festival Opéra et Châteaux organisé par l'Union symphonique et culturelle dont il était président.

Il préparait la troisième édition de cette compétition en même temps qu'une nouvelle mouture du festival lorsque le destin l'a frappé. Il est décédé le 24 mars dernier à son domicile de Crest et l'on a rendu hommage à une figure appréciée dans sa profession mais aussi dans le domaine musical et associatif.

Les amis qui étaient à ses côtés dans cette aventure ont décidé de poursuivre. Pour la troisième année consécutive, le festival Opéra et Châteaux débute par le championnat de France de macarons, le 29 juin, au château Pergaud à Alex (route de Livron, à une dizaine de kilomètres de Crest, sur la D93a). En partenariat avec le Lyons Club de Crest, ils créent le "Trophée Patrick Bouvard" qui sera décerné au cham-

pion de France de macarons dans la catégorie professionnelle et qui sera remis en compétition chaque année.

Les concurrents seront répartis en trois catégories : professionnels, apprentis et amateurs. Trois jurys, présidés chacun par un Meilleur Ouvrier de France, éliront le champion de France dans chacune d'elles.

Dégustation de macarons et concert d'art lyrique

Pendant que les jurys dégusteront les macarons en compétition afin de pouvoir délibérer, le public qui aura lui aussi, à l'entracte, droit à une dégustation gratuite de macarons... assistera au concert d'art lyrique programmé pour cette soirée. Vous pourrez vous régaler avec des extraits de "La Périochole" d'Offenbach interprétés par trois artistes de renom : Maryline Fallot, mezzo-soprano, Crestoise d'origine, qui s'est produite sur de grandes scènes parisiennes (Opéra-comique et le Châtelet) et dans plusieurs opéras internationaux. Vous pourrez également entendre Arnaud Delmotte, baryton, habitué de plusieurs scènes lyriques nationales et Bertrand Di Betino, ténor, fidèle du théâtre d'opéra de



Maryline Fallot, mezzo-soprano chantera lors du concert d'ouverture qui sera donné au château Pergaud d'Alex en même temps que le championnat de France de macarons. DL/Archives

Lyon.

Elisabeth VOREPPE

LE PROGRAMME

- Opéra et macarons : samedi 29 juin au château Pergaud, Alex, 21 heures.
- Passeport to Broadway : vendredi 5 juillet au HLM Les arbres écrits, 21 heures (entrée gratuite)
- Contes de La Fontaine :

dimanche 7 juillet, château d'Aurichamp, 21 heures
- La Bohème de Puccini, jeudi 11 et vendredi 13 juillet, Tour de Crest, 21 heures.

- Pour le championnat de macarons : inscription gratuite et règlement par téléphone au 04 75 25 86 45, par courriel : christiane.doyen0407@orange.fr ; ou par courrier : Christiane Doyen, Chabanas, 26 400 Aoste-sur-Sye.



Edition 2012

Le macaron prend goût à la Drôme

Succès pour la 2^e édition du championnat de France de macarons à Alex



Gourmandise

C'est avec une centaine de participants que s'est ouvert le deuxième Championnat de France de Macarons à Alex, organisé dans le cadre d'Opéra et Châteaux. Le jury, composé de nombreux chefs reconnus par la profession ainsi qu'un "candido", a ainsi pu déguster les petits gâteaux préparés par des professionnels, des jeunes pro, des apprentis, des amateurs et des enfants.

président du festival.

Dans la catégorie "jeunes pros", Joachim Soriano tire son épingle du jeu grâce à un macaron à la ganache-poivre de Sichuan-passion et devance une locale de l'étape, Angélique Croquet de la boulangerie Fouraison à Crest. Chez les apprentis, c'est un pâtissier venu de Mayenne, Maxime Dutertre, qui l'a emporté grâce à une recette à base de thé Matcha.

Concernant la catégorie "amateurs", elle accueillait des pâtissiers locaux venus s'essayer à l'art de préparer la poudre



et au chocolat au lait ont sacré Zoé Janiaud.

Enfin, dernière catégorie « macarons traditionnels » (dits craquelés) c'est Denis Cochet, le pâtissier crestois qui gagne chez les pros avec un macaron à l'orange alors que Françoise Bonnefon s'impose chez les amateurs avec un macaron « tradition aux amandes ».

Ce fut donc une édition très disputée dans les coulisses du château Pergaut à Alex, pour le plus grand bonheur du public d'Opéra et Châteaux qui s'est régalé gustativement et visuellement avec des plateaux entiers de petites pièces de pur bonheur ! Pour l'occasion, les jeunes du CFA Lucien Ravit

de Livron avaient composé une pièce montée sur le thème du macaron qui a accompagné le grand final au moment de la remise des prix.



Chez les pros, c'est une nouvelle fois Laurent Janot, de Morieres-les-Avignon, qui l'emporte pour la deuxième année avec deux préparations : "Framboise-rose-rhubarbe" et "Carotte-stracciatella de gianduja", qualifiée de « vraies merveilles » par Patrick Bouvard

d'amande, le sucre glace, le sucre et les blancs d'œufs, ingrédients de base du macaron que chacun agrémenté ensuite à sa façon. C'est Annie de Langloy, de Crest qui s'est détachée du lot avec un macaron au roquefort et noix. Chez les enfants, deux macarons au citron

ALEX

Le Crestois

6 juillet
2012

Encore un grand moment au château



« Opéra et Châteaux » a encore une fois organisé une magni-

fique soirée en recevant, au château Pergaud, le grand

ténor international Ignacio Encinas, la soprano coloratura Marion Baglan et le jeune baryton espagnol Rodrigo Gracia. Le second championnat de France de macarons, à lire dans nos pages « actualité » prenait également place dans le château. Une soirée parfaite sur tous les plans avec un public fourni, des interprètes au timbre vibrant et un cadre splendide. Le final restera dans les annales avec la présence de statues en glace et une immense pièce montée faite de macarons.

CRESTOIS

ALEX

En ouverture du festival "Opéra et châteaux" dégustation de macarons en chansons



Le ténor international Ignacio Encinas chantera à Alex.

L'édition 2012 du festival "Opéra et Châteaux" organisée par l'Union symphonique et culturelle débute au château Pergaud d'Alex ce samedi 30 juin à 21 h 30.

Il s'agira de la deuxième soirée "Opéra et macarons", un gala d'ouverture qui permettra de profiter des grandes voix de l'opéra et de déguster des macarons confectionnés par les concurrents du championnat de France, qui se tiendra ce jour-là, et par les apprentis du centre de formation de Livron et des élèves du lycée professionnel Armorin.

Plusieurs grands noms de

la gastronomie sont attendus, ce samedi, tant au niveau des concurrents que du jury : Daniel Giraud, meilleur ouvrier de France et lauréat du International Culinary Trophy ; Jacques Lionneton, meilleur ouvrier de France ; Patrick Casulla champion du monde de la pâtisserie ; l'hôtel Meurice de Paris, le restaurant Christian Constant et la maison Pic seront représentés.

Les airs célèbres du répertoire

Le programme "opéra" promet d'être lui aussi de grande qualité avec la présence

du ténor international Ignacio Encinas. Les Français l'ont applaudi l'an dernier dans "Aïda" donné au stade de France mais aussi à Toulon, Marseille, Avignon et Toulouse. Il assure les premiers rôles tant à la Scala de Milan, à l'opéra de Vienne qu'à Berlin, New-York, Tokyo ou Sydney, Buenos Aires. Il est l'un des rares ténors "lyrico spinto".

En présence de l'une des plus hautes voix de France

Le public pourra aussi applaudir le jeune et prometteur baryton du théâtre de la Zarzuela de Madrid, Rodrigo Garcia, et la stupéfiante

colorature Marion Bagalín, une des voix les plus "hautes" de France. Ils interpréteront les grands "tubes" du répertoire mais aussi des chansons traditionnelles et des extraits de comédies musicales. Le spectacle sera accompagné par le chef Andreï Chevtchouk au piano.

POUR EN SAVOIR PLUS

Vente de billets à l'office de tourisme de Crest (04 75 25 11 38) et à l'entrée du spectacle.
Rens. 06 74 46 86 05,
patrickbouvard@hotmail.fr ;
operachateaux.fr

Informations pratiques

Tarifs et réservations (dégustation de macarons comprise)

- individuel 20 €
- groupe (+10 personnes) 16 €
- jeune 10 €

Réductions sur présentation de justificatif en cours de validité (cartes d'adhésion, carte d'étudiant, justificatif de chômage) :

1) Tarif groupe : l'adhérent des associations suivantes peut bénéficier du tarif « groupe » au lieu du tarif « individuel » ainsi que la personne (une seule) non-adhérente l'accompagnant :

- Union symphonique et culturelle
- Arts Passion
- Université populaire du Val de Drôme (UPVD)

2) Tarif jeune : pour les jeunes de – 18 ans, étudiants de – 25 ans et chômeurs quel que soit l'âge. Les enfants de moins de 12 ans accompagnés bénéficient de l'entrée gratuite.

Vente de billets à l'Office de tourisme de Crest, tel. 04 75 25 11 38 (ajouter 1,50€ par billet acheté) ou à l'entrée du concert le jour de la représentation ou à l'aide du coupon présent dans le livret de communication (tout coupon de réservation non accompagné du règlement ne pourra être pris en considération).

L'interruption du spectacle au-delà de la moitié de sa durée, hors entracte, ne peut donner lieu à aucun remboursement ou dédommagement.

Les membres

D. Amunategui
J. Amunategui
M.-H. Artige
D. Benoit
M. Blanc
N. Blanc
F. Bonnefon Craponne
M. Bonnefon
A. de Langloy
C. Doyen
P.-Y. Drogue
V. Drogue
C. Mayer
M. Rochas
A. Roubin
A. Traversaz

Bureau du festival

Association
« Union Symphonique et
Culturelle »

Chemin du Haut Divajeu
26400 Crest

04 75 40 69 80
operachateaux@sfr.fr
www.festival-opera-chateaux.fr

N° Siret 513 481 697 00011

Contact médias

Juan Amunategui
coprésident

880A Route de Labri
26400
La Répara Auriples

04 75 25 51 03
06 17 41 34 01
amunategui@wanadoo.fr

Soutenez l'événement

Vous pouvez choisir de soutenir l'événement de différentes manières :

- en devenant membre de l'association :
cotisation individuelle : 15 € et couple : 25 €

Vous serez tenu informé des activités de l'association et vous pourrez bénéficier du tarif groupe sur l'ensemble des spectacles du festival

- en devenant partenaire par le biais d'un don financier :
 - mécène (500 € et plus)
 - sponsor (100 – 499 €)
 - simple soutien (50 – 99 €)

En tant que mécène, sponsor ou soutien vous serez cité (avec votre logo, sauf les simples soutiens) dans le site du festival, dans son livret et autres publications s'y rapportant. En plus vous serez tenu informé des activités de l'association, bénéficierez du tarif groupe sur l'ensemble des spectacles du festival et enfin aurez droit à des places gratuites au spectacle d'ouverture (2 places pour les mécènes et 1 place pour les sponsors).

Important : toute cotisation et don effectués en faveur de l'association permet de bénéficier d'une **réduction d'impôt sur le revenu ou sur les sociétés** égale à 66% de son montant (dans la limite de 20 % du revenu imposable) pour les particulier et de 60 % pour les entreprises. En contrepartie des dons vous recevrez l'attestation CERFA n° 11580*03 ouvrant droit aux réductions prévues dans le Code Général des Impôts.

Nos mécènes, sponsors et partenaires médias :



Nous remercions aussi le Diaconat protestant et le Centre Regain, le CFA de Livron, La Régie et le personnel de la Tour, l'Ecole de musique de Crest, les Ramonage Montel. Merci encore à la ville de Crest, aux commune d'Allex et de La Répara-Auriples, qui, en plus de leurs subventions, nous accordent un appui logistique précieux.

Un remerciement spécial à Flora Coat pour sa magnifique affiche, Renée Turcat pour ses très beaux costumes et Philippe Mlteau pour la conception du livret et Stéphanie Chianale pour le développement et l'administration de notre site.