

NANTIAT

MÉDIATHÈQUE L'ASTROPHE. Bientôt les vacances de février. Le Pôle Lecture proposera aux enfants (et adultes qui le souhaitent) deux ateliers créatifs : mardi 25 février à 15 heures, création de cartes pour la fête des grands-mères (à partir de 7 ans) ; mardi 3 mars à 15 heures, création d'un pop-up sur le thème de l'espace (à partir de 9 ans). Ces ateliers sont gratuits et le matériel est entièrement fourni par la médiathèque. Inscription obligatoire au 05.55.53.33.11, par mail ou via la page Facebook : Pôle Lecture Publique Nantiat/Neuil. ■

LE THÉÂTRE DE BOULEVARD ENCHANTE LE PUBLIC DE LA SALLE JACQUES-BREL



VAL-D'OIRE-ET-GARTEMPE. Le théâtre de boulevard fait toujours recette. La Cie Asphodèle a dernièrement présenté la pièce de Joël Nivard *Deux pruneaux dans le bocal*, une pièce policière très applaudie. Le public a emboîté le pas au commissaire Mouillard et à l'inspecteur Molropps, incarnation d'une police cynique au prise avec les hautes instances politiques et médiatiques. Joël Nivard réunit naturellement tous les ingrédients de choix qui entrent dans la composition d'une comédie diablement enlevée. Faux suicide, vrai meurtre ? Cette critique d'un monde avide de notoriété, de copinage et de corruption où même l'amour est dévoyé, est interprétée par sept comédiens qui ponctuent leur interprétation de morceaux chantés judicieusement amenés. Les situations se règlent comme dans un chamboule-tout, les réparties fusent comme au champ de tir, bref, l'humour même le jeu et même les indécats. ■

Bellac → L'actu

GUIDE MICHELIN ■ Benjamin Léonard a fait ses premières armes au « Relais de Mortemart »

Un chef bien dans son Assiette...

Après une scolarité au lycée Darnet à Saint-Yrieix, Benjamin Léonard a œuvré dans les cuisines du « Relais de Mortemart », « Le Chai », son restaurant à Sainte-Marie-de-Ré, vient d'être distingué au Guide Michelin, avec l'obtention d'une Assiette.

Anne-Marie Muia
anne-marie.muia@centrefrance.com

C'est un joli cadeau pour ses 40 ans. Né en 1980 à Saint-Junien, Benjamin Léonard vient de décrocher une Assiette au Guide Michelin. Une première distinction pour l'inciter à continuer dans sa démarche de sélection de produits bio, de proximité, avec une cuisine raffinée mais artisanale. Bref, la bistronomie par excellence.

« J'ai arrêté les études générales après la 5^e car je n'étais pas un très bon élève. J'ai intégré le lycée professionnel Jean-Baptiste-Darnet en service et cuisine vers laquelle je me suis orientée. J'y ai rencontré Jean-Claude Garnaud, un professeur de cuisine qui a cru en moi et qui m'a soutenu. En 1996, il m'a accompagné pour présenter le concours Bonnichon que j'ai remporté, alors que j'étais en CAP face à des concurrents en BTS. Ça a été une révélation ! Puis avec un ami, nous avons fini 5^e au Championnat de France sur le thème du cochon cuit noir. »

Afin de valider son brevet pro-

fessionnel à 16 ans et demi, ce professeur le recommande auprès de Dominique Pradeau au « Relais de Mortemart », une maison cotée, dont le chef est connu pour sa rigueur. « Dominique Pradeau est un homme extraordinaire, qui a partagé avec moi sa passion, qui m'a transmis toutes les règles de ce métier alors même que j'étais à un âge où on n'aime pas trop les ordres. C'était difficile. Mais ça m'a servi pour la suite », se souvient-il.

Parti en vadrouille avec ses couteaux

Après cette formation, tout s'est enchaîné. « La Villa Florentine » à Lyon, dont le chef Stéphane Gaborieau est réputé pour son intransigeance, ou encore le restaurant gastronomique Guy Lassaussaie, Meilleur Ouvrier de France, où Benjamin fera ses armes. Cette maison étoilée sera suivie de bien d'autres qui lui ont permis d'entrer dans la très haute gastronomie, avant de voyager : « Je suis parti en vadrouille avec mes couteaux, au Japon puis au Canada pendant quatre ans. Une opportunité pour acquérir une belle expérience en termes de management et de gestion d'une entreprise. »

2014 marque son retour en France. Après quelques établissements, il devient chef du restaurant du « Relais Thalasso Ile de Ré » puis de « La Baleine Bleue », où il rencontre son futur associé Julien Brousseau.

Car cette aventure à deux est un peu née, comme ça, au détour d'une conversation, se rendant compte de leur complé-



BENJAMIN LÉONARD. « Le Chai » a fait son entrée au Guide Rouge.

mentarité, leurs mêmes envies. Aussi, en février 2018, ils rachètent « Chai Pépette », qui était à l'époque un bistrot dans un petit village pour en faire deux ans plus tard un autre de la bistronomie. « Je ne travaille que des produits de qualité 100 % français, je rencontre les maraîchers, les mareyeurs, je privilégie les circuits courts. Je suis même en train de créer ma pro-

pre serre. Je m'attache au dressage des assiettes. En fait, je fais de la gastronomie abordable, accessible à tous. »

Une démarche qui a donc plu à l'inspecteur du Guide Michelin. Le « Chai » (qui est le nouveau nom du restaurant) sera également récompensé par le Gault & Millau en juin prochain. ■

« Dominique Pradeau est un homme extraordinaire, qui a partagé avec moi sa passion. »

DISTINCTION

Assiette. Le pictogramme de l'assiette est une distinction récente, créée en 2016. L'assiette entend récompenser toutes les tables de qualité qui répondent à la définition suivante : « Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement. »

De beaux « Brins de femmes » pour ses 40 ans

LIONS CLUB BELLAC GARTEMPE. Le 15 février à 20 h 30, le Lions Club Bellac Gartempe fêtera ses 40 ans au Théâtre du Cloître à Bellac. Celui-ci n'a cessé d'être un club particulièrement actif et dynamique, grâce à une politique de recrutement toujours en recherche de membres volontaires et désireux d'aider les autres. Pour célébrer ces quatre décennies, ces messieurs ont invité... des dames ! La vingtaine d'artistes du cabaret « Brins de femmes » va colorer de strass et paillettes cet anniversaire lors d'un repas gastronomique, concocté par Agnès Latour, de l'Auberge de la Ilourde à Mouterre (86). De la musique, de la danse, du chant et de la comédie pour une soirée dîner-spectacle qui à deux peut très bien se décliner pour la Saint-Valentin, le glamour étant évidemment au rendez-vous. Réservations avant le 10 février au 06.08.24.43.60. Tarif du dîner + spectacle : 40 €. ■

