



REVUE DE PRESSE
SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE
DU 25 MAI 2015

Michel Robinne quitte les planches de L'Avant-Scène

- Le président de l'association tire sa révérence
- Au terme de quatre ans de service et après avoir remis la structure sur de bons rails
- Il part serein et confiant pour l'avenir du théâtre et du festival Coup de chauffe.



Michel Robinne (à gauche) et Jacques Patarozzi, avec lequel il a su redonner un nouvel élan au théâtre cognacais et au festival Coup de chauffe.

Photo G. B.

Gilles BIOLLEY
g.biolley@charentelibre.fr

La chose de ne pas aller au bout de son mandat, non sans un petit pincement au cœur. Après quatre années «riches» passées à la présidence de L'Avant-Scène, Michel Robinne, 61 ans, tire sa révérence. Le 23 juin, son successeur sera désigné lors de l'assemblée générale de l'association qui gère le théâtre de Cognac et le festival des arts de la rue Coup de chauffe sous délégation de service public (DSP). Michel Robinne lui laissera les clés d'une structure aujourd'hui à flot, revenue, depuis son élection en juin 2011, sur des rives plus tranquilles (1). Lui, part avec le sentiment du travail bien fait, confiant pour l'avenir du théâtre et du festival, et les valises pleines de souvenirs.

»

La culture, c'est magique, ça apporte vraiment. Comme disait Jean Vilar, «le théâtre est un service public [...]», il faut y veiller.

Pourquoi quittez-vous L'Avant-Scène en cours de route?
Michel Robinne. La retraite professionnelle m'appelle. Officiel-

lement, je quitterai mon poste de président de R. Salomon à Gensac-La-Pallue [filiale de Verallia spécialisée dans la distribution de bouteilles. NDLR] le 31 mai. Avec mon épouse, nous avons décidé de rejoindre la Bourgogne dans la foulée pour nous rapprocher de nos enfants. Dès lors, il n'était plus possible d'imaginer garder les rênes de l'association.

Les lâcher l'an dernier, à l'issue de votre premier mandat, n'aurait-il pas été plus judicieux sachant déjà que vous n'iriez pas au bout du second?

J'étais très investi et impliqué dans le recrutement du nouveau directeur du théâtre appelé à remplacer Jacques Patarozzi en septembre dernier. Dans cette période de transition, je ne me voyais donc pas partir. L'accompagner était pour moi une évidence. Et il y avait beaucoup de choses à lui transmettre et à partager.

Le choix s'est porté sur Stéphane Jouan: un bon choix?

Avec les autorités de tutelle, on ne peut que se réjouir: nous ne nous sommes pas trompés. Stéphane est un vrai pro. Il avait codirigé une scène nationale avant de nous rejoindre, ça se sent. Il est pluridisciplinaire et nous apporte des compétences nouvelles, en cirque et arts de la rue notamment. Il va aider le théâtre à évoluer. C'est déjà en marche.

Un théâtre dont vous voyez l'avenir sous quels auspices l'heure des restrictions budgétaires?

Ils sont bons. On a la chance d'être très soutenu par la Ville, à la vie culturelle dense, et par Gérard Jouannet aussi [adjoind à la culture, NDLR] à qui on doit beaucoup pour ça. C'est précieux, comme le fait d'être en délégation de service public. Cela nous permet d'avoir une vision sur plusieurs années. C'est un cadre qui permet d'avancer sereinement tout en n'oubliant pas qu'au regard de ce contexte économique difficile, il nous appartient de nous adapter aussi, d'aller chercher de nouveaux partenariats et de nous renouveler pour attirer plus de public encore.

En la matière justement, la fréquentation du théâtre est parfois à la peine malgré tous vos efforts. Comment analysez-vous ce phénomène?
On n'a pas de problèmes de fréquentation. Je préfère dire qu'on a l'ambition de toujours faire plus. Nous sommes partis de très bas. Depuis, ça n'a pas arrêté de monter, sauf cette année où ça s'est stabilisé. Avec une salle de 700 places, on n'a pas à rougir de ce qu'on parvient à faire, surtout dans le contexte actuel.

Concernant «Coup de chauffe», êtes-vous aussi confiant pour son avenir?

Absolument. C'est un festival gratuit, qui coûte certes, mais il est incontournable. C'est le festival qui appartient le plus aux Cognacais. Un festival vivant, indispensable à la vie de la cité, de ses habitants. On va d'ailleurs le rendre encore plus proche des gens à l'avenir, à commencer par la prochaine édition dont le thème tournera autour des rives du fleuve.

À l'heure de partir, que retirez-vous de cette première expérience à la tête d'une telle association?

Elle a été très enrichissante sur tous les plans. Dans mon implication personnelle à ce poste, sur le plan de l'investissement du personnel, très important, sur le plan humain, car j'ai tenu à être le plus proche possible de l'équipe. J'en garde des liens très forts.

Et comme souvenirs?

Il est difficile d'en ressortir un en particulier. Le plus fort restera les échanges avec toute l'équipe du théâtre. Il y a aussi la découverte de la danse contemporaine grâce à Jacques Patarozzi. Je n'aimais pas. Il m'a converti le jour où il m'a présenté un spectacle de Pina Bausch (2). Ça m'a marqué. Au-delà, il y a les rencontres avec les artistes, l'humoriste Sophia Aram, le pianiste Yannaël Quesnel, les compagnies. Avec ces adolescents aussi que j'ai vus un jour d'un enthousiasme fou après un spectacle alors que j'étais circonspect au début. La culture, c'est magique, ça apporte, vraiment. Comme disait Jean Vilar, «le théâtre est un service public, tout comme le gaz, l'eau, l'électricité», il faut y veiller.

(1) Son prédécesseur, Dominique Jungbluth, avait démissionné après dix mois. Avant lui, Marcel Freydetout avait fait de même après deux ans d'une présidence qui s'était terminée par le licenciement du directeur de l'époque, René Marion, ce qui avait alors plongé la structure dans des problèmes financiers importants.

(2) Danseuse et chorégraphe allemande décédée en 2009, l'une des principales figures de la danse contemporaine et du style danse-théâtre.

■ Dany Brillant



(Retro CL) n'a pas encore fait salle pleine au Castel de Châteaubernard. 180 places pour son spectacle «Le dernier romantique» du 17 octobre sont encore disponibles, informe Patrick Ourteau, le président du comité des fêtes. Deux points de vente sont ouverts, le premier au centre commercial Auchan (100 places), le second auprès de Michel Lanceron, trésorier du comité, au 05 45 82 18 91. Le prix du billet est de 39 €.

■ CHÂTEAUBERNARD

La Fête de la nature vénère les espèces anciennes



Même les enfants ont mis la main à la pâte, sous l'œil avisé du chef.

Photo CL

Rémy Marcotte, l'architecte paysagiste du Jardin respectueux de l'Yeuse, et ses aides jardiniers, tous bénévoles, ont glorifié la sauvegarde des espèces végétales anciennes de nos jardins lors de la Fête de la nature organisée sur deux jours. «*Nous préférons dire que nous sommes pour plutôt que contre. Notamment pour l'équilibre des jardins où il ne faut pas traiter chimiquement les prétendues mauvaises herbes; pour l'équilibre fragile de la santé que le corps humain tente de préserver,* explique Rémy Marcotte qui n'a pas fixé par hasard la date de cette fête annuelle. *Nous sommes évidemment contre la politique de Monsanto*», poursuit le jardinier respectueux de la biodiversité, le jour où plusieurs villes de France manifestent contre la multinationale américaine productrice de pesticides toxiques, et défendent l'agriculture durable, sans OGM.

En plus des expos de métiers d'art comme vannier ou sculpteur sur

métal, une animation d'échanges de graines a eu lieu via une banque de graines jalousement étiquetées et gardées dans un coffre-fort virtuel, fabriqué par Cyril Karénine, l'artiste métallier cognaçais.

Un «atelier de cuisine sauvage» a mobilisé dès samedi une quinzaine d'élèves volontaires, de toutes générations, qui ont suivi les conseils de préparation de Cédric Coulant, le chef de cuisine du restaurant de L'Yeuse. Une récolte de produits naturels du jardin, sur le site, avait précédé leur conditionnement: fleurs de sureau, fleurs de courgettes, herbes diverses, sur lesquelles tout un chacun passe habituellement la tondeuse. Au menu pour midi: œufs toqués en brouillade aux herbes du Jardin respectueux et asperges sauvages; pot de fleurs en parmentier de canard aux herbes et aux fleurs du même jardin; demi-pamplemousse aux fraises, avec meringue suisse, toujours aux herbes, plus ou moins folles, dudit jardin.

La bataille de Verdun s'expose au lycée Jean-Monnet à Cognac

Des élèves de seconde ont remis en lumière les premiers jours de cet affrontement sanglant à travers une exposition surprenante.



Objets d'époque, maquette des combats, photos, livres, vidéo..., les élèves ont réalisé un travail minutieux.

Photo G. B.

Gilles BIOLLEY
g.biolley@charentelibre.fr

Ils se sont plongés durant un an dans les tranchées de Verdun pour remettre en lumière l'absurdité de cette boucherie qui, en seulement dix mois, a fait plus de 300 000 tués et disparus, et près de 400 000 blessés dans les deux camps lors de la Première Guerre mondiale. Plus précisément sur les premiers jours de cette bataille que ces 26 élèves de seconde du lycée Jean-Monnet à Cognac ont pris comme fil rouge pour bien en relater l'horreur, la stupidité et la trace qu'elle a laissée dans l'Histoire et le cœur de ceux qui l'ont vécu.

Un an de travail pour accoucher d'une exposition pour le moins remarquable. Elle rassemble des témoignages écrits, des livres, des coupures de presse et des objets d'époque recueillis par les élèves. Mais aussi des photos, une toile, une vidéo, une maquette, des lettres et le journal intime d'un poilu qu'ils ont eux-mêmes réalisé.

«Du beau travail», félicitent François Doumerc et Anne Bremaud. Professeurs d'histoire et de litté-

ture, ils les ont accompagnés tout au long du processus de création de cette exposition ouverte à leurs camarades lycéens jusqu'au 28 mai.

Entre littérature, histoire et société

Débutée en septembre, elle s'inscrit dans le cadre de l'enseignement d'exploration, «des cours non magistraux centrés autour de la réalisation d'un projet commun qui met en lumière les interactions entre plusieurs disciplines», explique François Doumerc. En l'occurrence la littérature, l'histoire et la société. Le thème et l'angle, les élèves les ont choisis librement. Ils se sont aussi organisés en ateliers pour mener à bien ce projet qui a nécessité plus de 150 heures de travail pour certains groupes.

L'exposition se découvre ainsi tel un parcours du combattant, par étapes. À l'entrée, le portrait d'un poilu grandeur nature peint en pastel à l'huile ouvre la voie. «On s'est appuyé sur des photos d'époque pour le reconstituer en veillant à respecter au plus près les couleurs du casque et de l'uni-

forme», indiquent Steacy et Orlane, deux des dessinatrices. Elle se poursuit par le pôle «photos» avec des clichés d'époque agrémentés de citations relatant les sentiments des poilus, puis par le pôle «littérature» où, au milieu d'ouvrages anciens et de bandes dessinées, on trouve notamment la correspondance entre un poilu et sa femme imaginée par les élèves, relevant pour l'occasion un joli travail d'écriture.

Enfin, pour donner plus de corps à l'ensemble, la suite de la visite propose de se plonger dans le concret. D'abord avec la présentation d'une grande maquette du fort de Vaux où se sont déroulés les premiers combats de Verdun, puis celle d'objets d'époque, douille d'obus, casques, baïonnette, mais aussi cartes postales, photos et carnet militaire. Le pôle «vidéo», qui donne à voir un petit film de cinq minutes monté à partir de documents de l'Institut national de l'audiovisuel (INA), boucle cette exposition qui mériterait de sortir des murs du lycée. Ce serait la moindre des récompenses au regard de sa qualité.

Impôt : la retenue à la source avant 2017

Bruno Le Roux, le président du groupe PS à l'Assemblée, assure que le prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu devrait commencer à être mis en place « avant la fin du quinquennat ». Selon le député de Seine-Saint-Denis, « il faut aller encore plus loin sur la progressivité de l'impôt ».



Le Cognac Tennis Club montre ses courts

Samedi, à partir de 14h30, le club de Cognac participe à la Fête du tennis, une opération nationale qui fait écho au tournoi de Roland-Garros. Outre des jeux et initiations, il proposera de découvrir les trois courts entièrement refaits, dont un mini-tennis, à Saint-Brice. Ouvert à tous. PHOTO P.H.M.

Une table gastronomique aux Salons de la Cité

RESTAURANT Joël Joanny confie les clés de La Maison à Maria Nunes et au chef Pierre Dumas

PHILIPPE MÉNARD
p.menard@sudouest.fr

Le projet a été mis au four il y a à peine quatre mois, et le voilà déjà prêt à être servi. Jeudi midi, une nouvelle table va ouvrir au cœur de Cognac, rue du 14 juillet. La Maison, dont le nom doit au fait qu'elle se fonde dans les murs de l'habitation mitoyenne des Salons de la Cité. Celle-là même qui devait initialement être transformée en accès principal du pôle immobilier porté par Joël Joanny.

L'histoire de cet investissement aura décidément été pavée de surprises. La mouture initiale, en 2010, intitulée Cité@rythm, incluait notamment un restaurant, qui devait s'ouvrir sur la place François I^{er}. Mais à la veille de la signature avec la municipalité était apparu un os: la maison était encore occupée par une femme âgée, qui comptait bien y finir ses jours.

Concrétisation rapide

Joël Joanny avait été obligé de revoir sa copie. L'occupante est décédée en 2013, mais les Salons de la Cité ont commencé à s'édifier sans toucher à cette partie du bâtiment, très délabré. En décembre dernier, Joël Joanny assurait que sa priorité allait à l'édification de la deuxième tranche, à l'arrière des Salons de la Cité. Le sort de la maison restait à écrire.

Le calendrier s'est bousculé en début d'année. Joël Joanny et son associé, l'architecte Eric Daigre, ont décidé de faire le pari d'un restaurant gastronomique, un créneau peu représenté en centre-ville. Pour cela,



Pierre Dumas et Maria Nunes dans un bâtiment encore en plein travaux jusqu'à jeudi. PHOTO P.H.M.

ils ont fait appel à deux connaissances, en leur laissant les coudées franches.

Pour la cuisine, Joël Joanny a fait confiance au chef Pierre Dumas. Originaire d'Eure-et-Loire, âgé de 46 ans, il a fait ses gammes dans divers établissements renommés, notamment chez Lenôtre à Paris, au lido pendant deux ans, dans un restaurant de Paul Bocuse aux États-Unis pendant un an et demi, à La Marine, à Barneville-Carteret, dans la Manche, puis pendant quatre ans comme second de cuisine de La Brochérie, une brasserie de luxe à Mandelieu-la-Napoule, près de Cannes. De 2004 à 2014, il s'est mis à son compte en tenant La Gourmandière, à Pérignac, en Charente-Maritime.

« Retrouver ma clientèle »

Avec l'apparition de concurrents à Saintes, il a été obligé de fermer. La proposition de Joël Joanny est donc arrivée à point pour lui permettre de viser haut, avec quatre personnes

en cuisine. La salle sera tenue par une figure connue à Cognac, Maria Nunes. Âgée de 47 ans, la Champenoise a l'expérience des tables renommées, tels le restaurant de Michel Trama à Puymerol (47) et le Château d'Adomenil à Luneville. Après une année à l'Échassier, elle a travaillé comme sommelière et maître d'hôtel au château de l'Yeuse, à Châteaubernard, où son ancien mari, Pascal Nebout, était chef, de 2004 à 2012.

D'octobre 2012 à mai 2014, elle officiait à l'Atelier des Quais. « Ensuite, j'ai eu différents projets, qui ne sont pas concrétisés. Celui-ci est très intéressant, plus dans la lignée de ce que j'ai fait auparavant. Je vais pouvoir retrouver ma clientèle », se réjouit-elle.

La Maison compte deux salles d'une vingtaine de couverts, plus deux salons privés de quatre à huit places, répartis sur deux étages, avec une petite terrasse à chaque niveau. À l'entrée, une boutique va développer une gamme d'épicerie fine et de

DANS L'ASSIETTE

Pierre Dumas entend proposer une cuisine « classique », dans laquelle il apportera une touche de modernité. Exemples : « En entrée, une gaufre au parmesan avec un tartare de saumon mariné à l'aneth, avec émulsion de saumon fumé et sorbet concombre ; en plat, un dos de bar avec émulsion de chorizo, oignons frits et pomme écrasée ; en dessert un chocolat travaillé en mousse, ganache, tulle, glace et biscuit ». Le menu entrée-plat ou plat-dessert sera à 27 euros, le menu hebdomadaire « La Maison » à 32 euros, le menu « découverte » à 46 euros. Pour la Fête des mères, menu spécial à 59 euros.

vins. Le restaurant sera ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, avec également une partie salon de thé.

Tél. 05 45 35 21 77.

Site : restaurant-lamaison-cognac.fr



Les Ailes cognaçaises comptent 130 membres, dans trois disciplines différentes. PHOTO PH. M.

Le club prêche le vol

AÉROCLUB Les Ailes cognaçaises s'ouvrent au public le week-end prochain

PHILIPPE MÉNARD

Gilles Lesage a deux bonnes raisons de faire chaque week-end la route depuis la région parisienne, où il réside. Son amie, qui vit à Chassors, et l'aéroclub de Cognac, où il est adhérent depuis 2006. Passionné d'aviation depuis vingt ans, il le préfère mille fois à ses homologues de région parisienne. « C'est beaucoup plus simple de voler. Et les installations sont très belles. On dispose d'une piste en dur de 2,4 kilomètres, quand 80 % des aéroclubs ont une simple piste en herbe, beaucoup plus courte », souligne-t-il.

Autre atout majeur, la présence au sein du club d'instructeurs militaires, qui viennent prendre l'air en famille et font partager leur expérience. « Quand j'ai besoin de travailler un point de pilotage, je peux faire une séance avec eux. Et

dans ce club, il y a plein de gens intéressants, de différents milieux. »

Samedi et dimanche prochain, de 10 à 19 heures, les Ailes cognaçaises ouvrent leurs portes, pour montrer que cette pratique n'est pas réservée à une élite. Passer son brevet de pilote vaut de 5 000 à 6 000 euros, entre 1 000 et 1 500 euros pour un planeur. L'heure de vol s'élève à 100 euros, soit un budget de 1 000 euros par an en moyenne. « Cela coûte moins cher que ses cigarettes pour un gros fumeur ! », pointe Gilles Lesage.

Baptême à coût réduit

Depuis 2011, l'opération est proposée une année sur deux, en alternance avec le rallye aérien international. « Le rallye est orienté vers l'extérieur, avec des gens du milieu aéronautique. Pour les portes ouvertes, on se tourne vers le public de la région, qui ne nous connaît pas forcément », note le président, Michel Lèbe.

Les deux jours, vers 11 heures et en début d'après-midi, les aviateurs amateurs se prêteront à un exercice rare pour eux, un défilé en patrouille autour de Cognac. Outre des animations, tout au

long de la journée, le public pourra en profiter pour s'offrir un baptême de l'air à moindre frais. Habituellement, il coûte 50 euros par personne. Ce week-end, ce sera 60 euros pour deux.

Exceptionnellement, le site pourra accueillir des aéronefs d'autres clubs. Une vingtaine se sont inscrits, venant de Paris, Lyon ou d'Avignon, avec à leur programme une découverte de la région et notamment du Domaine Boinaud, à Angeac-Charente, partenaire de l'opération.

« Il faut remercier la base aérienne et l'armée de l'air », pointe Michel Lèbe. En semaine, la BA 709 intègre sans trop de difficultés les vols amateurs dans son planning. Le week-end, l'aéroclub a le champ libre. Il a la particularité d'être pluridisciplinaire, avec 80 adhérents en « vol moteur », 25 en vol à voile et 25 en aéromodélisme.

Le club aimerait mettre du piment dans son activité en développant de nouvelles disciplines, vol de nuit, navigation, voltige aérienne...

Tél. 05 45 82 13 51

Site : aeroclub.cognac.free.fr

CHÂTEAUBERNARD

La traditionnelle Fête des voisins se prépare

Cette année la Ville de Châteaubernard devient « partenaire officiel de la Fête des voisins », organisée vendredi. « Une première dans la commune », tient à souligner Christophe Gourgues, adjoint au maire chargé de la communication, des relations avec les entreprises et des nouvelles technologies.

Le « bien vivre ensemble »

Une fête que deux rues de Châteaubernard, celles de l'Échassier et des Meuniers, célébraient déjà depuis quelques années. Juste pour le bonheur de se retrouver entre voisins.

« La municipalité veut favoriser les rencontres et défend une politique du bien vivre ensemble », assure Christophe Gourgues. Ainsi, les personnes désireuses d'impulser des retrouvailles entre voisins vendredi, ou à toute autre date, pourront se voir prêter tables et chaises par la commune.

Des outils de communication (invitations, porte-noms, t-shirts, gobelets, etc.) seront également mis à leur disposition.

Renseignements à la mairie
au 05 45 32 32 51.



La rue des Meuniers conviera ses voisins pour la sixième fois, vendredi. PHOTO SANDRA BAILLAN

FOOTBALL

Division 4

Poule C

Aigre (B) - St-Brice (B)	3 - 0 (F)
Basseau (B) - Entente (B)	2 - 4
Fléac (B) - Javrezac/Jarnouze	0 - 2
JSA (B) - Genac/Mercillac	2 - 1
Rouillac (B) - Mansle (B)	0 - 3
Taize-Aizie - Châteaubernard	2 - 0
Classement. - 1. Taize-Aizie, 66 pt, 22 m; 2. Javrezac/Jarnouze, 66 pt, 22 m; 3. JSA (B), 63 pt, 22 m; 4. Châteaubernard, 58 pt, 22 m; 5. Genac/Mercillac, 57 pt, 22 m; 6. Entente (B), 53 pt, 22 m; 7. Fléac (B), 48 pt, 22 m; 8. St-Brice (B), 47 pt, 22 m; 9. Basseau (B), 47 pt, 22 m; 10. Mansle (B), 46 pt, 22 m; 11. Aigre (B), 43 pt, 22 m; 12. Rouillac (B), 38 pt, 22 m.	

Division 5

Poule D

Ars-Gimeux (B) - Linars (C)	5 - 3
Gente (B) - Javrezac/Jarnouze (B)	3 - 0 (F)
Nercillac (C) - Saint Fraigne	4 - 0
Salles-d'Angles (B) - Rouillet (B)	2 - 5
Vendille (B) - Châteaubernard (B)	2 - 2
Classement. - 1. Rouillet (B), 76 pt, 20 m; 2. Gente (B), 71 pt, 20 m; 3. Vendille (B), 58 pt, 20 m; 4. Courbillac, 55 pt, 20 m; 5. Châteaubernard (B), 51 pt, 20 m; 6. Nercillac (C), 49 pt, 20 m; 7. Salles-d'Angles (B), 45 pt, 20 m; 8. Ars-Gimeux (B), 38 pt, 20 m; 9. Saint Fraigne, 34 pt, 20 m; 10. Linars (C), 33 pt, 20 m; 11. Javrezac/Jarnouze (B), 29 pt, 20 m; 12. St-Brice (C), 0 pt, 0 m.	