Anniversaire

Faubourg 26 fête ses dix ans d'existence

Le Temple accueille des spectacles de grande qualité et ça paie !

La programmation du premier semestre 2022 de *Faubourg 26* est achevée. Elle donne la part belle au jeune public, la grande nouveauté de cette dixième année de production théâtrale. Le président de Faubourg 26, Maurice Yendt, est intarissable sur l'association qu'il a fondée en 2012.

Ce passionné est ravi du succès des programmations : « *Notre succès est certainement dû à la variété des propositions, la qualité des spectacles de professionnels, leur texte et leur mise en scène. Les spectacles réunissent chaque année un public fidèle et de nombreux nouveaux qui viennent découvrir la scène du temple. Ce n'était pas gagné, nous sommes dans un petit village rural et finalement, le théâtre plait beaucoup* ».

Pour commencer 2022, l'équipe de *Faubourg 26* a découvert des spectacle originaux lors des promenades à travers les festivals et scènes françaises, mais c'est sur le jeune public que l'association a désiré se tourner : « *Nous avons voulu une semaine de programmation destinée à sensibiliser les jeunes au théâtre* » explique le président.

Ainsi, du 9 au 15 mai, Le printemps au théâtre sera tourné vers les scolaires mais aussi le public sensible à l'art. Quatre spectacles seront proposés et trois sont déjà sélectionnés, mais ... « *il est encore trop tôt pour tout dévoiler* » précise Maurice Yendt.

Il est aussi prévu des rencontres avec le public et les scolaires en parallèle avec un travail effectué en classe. Le programme sera connu en février.

L'année 2021 a été plutôt bonne avec un peu plus de public qu'en 2019, et un énorme succès des expositions sur l'art contemporain et le chemin des huguenots.

Dix ans après la première, l'équipe de bénévoles a toujours la même énergie, et continue de découvrir des talents merveilleux... comme vous pourrez le découvrir ce vendredi 14 janvier avec *Aïe love you*, le nouveau pétillement amoureux du clown Clarck (lire page 14) ! Un spectacle hilarant, poétique, insolite que nous vous engageons à aller voir.

La programmation se poursuivra avec :

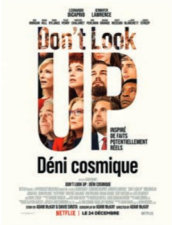
- *Variations énigmatiques* le 11 février sur un texte d'Emmanuel Schmitt
- *Molière et Moi* avec Jean Vincent Brisa, le 11 mars
- *Climax* par la Cie Zigomatic, le 15 avril
- Le « Printemps du Théâtre », du 9 au 15 mai, nouveau festival de théâtre pour jeunes spectateurs qui leur permettra de découvrir des spectacles qui ne soient pas seulement récréatifs mais, par leurs qualités dramaturgiques, autant d'ouvertures émancipatrices à la diversité des visions du monde.

C.L

Plus d'infos :
06 74 95 34 98
assofaubourg26@gmail.com
Réservations : 04 75 22 31 71

Film

Le choix du disquaire



DON'T LOOK UP, DÉNI COSMIQUE

Film de Adam McKay (2021)
Disponible sur Netflix

Salut à tous,
Et bienvenue dans le choix du disquaire !
Ceux qui suivent sa carrière de près le savent : Leonardo Di Caprio, en plus d'être un immense acteur, est également un ardent défenseur de l'écologie (création d'une fondation pour la défense de la biodiversité et des droits humains, mécénat et dons de plusieurs millions de dollars à des associations caritatives, coproduction de documentaires sur le changement climatique, etc).
Rien d'étonnant à ce qu'on le retrouve en tête d'affiche du film qui nous intéresse aujourd'hui et qui parle justement de changement climatique (il a d'ailleurs activement participé à l'écriture du scénario).
Le film raconte comment deux astronomes (interprétés avec brio par Leonardo Di Caprio et Jennifer Lawrence) découvrent qu'une comète géante va percuter et détruire la Terre dans quelques mois et essayent d'avertir l'opinion publique mais se heurtent à la désinformation, au déni et aux sarcasmes du monde médiatique et politique comme du grand public, ainsi qu'à la cupidité et à l'inaction de la présidente des États-Unis, complètement asservie par le puissant créateur d'une grande entreprise technologique.
Le film est ainsi une féroce critique de l'inaction des gouvernements face à l'extrême urgence du changement climatique, mais se fait également un plaisir d'égratigner au passage les nouvelles technologies, les réseaux sociaux, la télévision, les starlettes de la musique pop/Rnb, ou encore les dirigeants américains. Sacrément culotté (d'autant que le film est produit par Netflix, géant américain de la vidéo à la demande), tant les critiques sont acerbes et cinglantes.
Preuve de la pertinence du propos, le film est encensé par les scientifiques du monde entier, en particulier les climatologues. Porté par un casting exceptionnel (en plus des deux acteurs principaux, on retrouve Cate Blanchett, Meryl Streep ou encore la star montante Thimotée Chalamet), doté d'une liberté de ton incroyable et habité par une conviction inébranlable en son sujet, *Don't look up* se révèle un excellent film, original et nécessaire, et l'une des premières claques de 2022.

Olivier Chapelotte,
disquaire à la Fnac de Crest

Bande Dessinée

Le choix de la rédaction

LA JEUNE FEMME ET LA MER

Bande dessinnée de Catherine Meurisse
Editions Dargaud

Si vous êtes attiré par le Japon ou tout simplement si vous aimez être dépaysé, je vous conseille vivement de vous plonger dans ces pages ! La jeune femme et la mer est une bande dessinée poétique, colorée, fascinante et drôle.
Catherine Meurisse, dessinatrice de presse et auteure de bande dessinne, est partie à plusieurs reprises au Japon en quête d'inspiration. De ces voyages initiatiques est né cet ouvrage.
"Je voudrais peindre la nature", affirme la jeune femme dans l'album. Le vieux monsieur qu'elle rencontre, lui, voudrait " peindre une femme ". Mais la femme tout comme la nature est difficile à peindre. Elle a de multiples visages, elle est instable. Un jour douce, le lendemain déchaînée, les deux artistes se sentent dépassés par sa complexité.
Voilà un très bel ouvrage ! Catherine Meurisse sait croquer ses personnages de manière réaliste et caricaturale, pour les rendre uniques. Les paysages, quant à eux, ont des allures d'estampes japonaises. Un livre qui questionne la place de l'Homme dans la nature et le recours à l'art pour saisir les paysages qui disparaissent.

Zoé Multeau

Balade en Drôme gourmande

La brioche des Rois, une gourmandise qui nous vient d'Espagne

Le fin gourmet Rodolphe Dejour nous raconte l'histoire non pas de la galette, mais de l'autre gâteau de l'Épiphanie

Rodolphe Dejour
Blogueur et Auteur Culinaire

La semaine dernière, pour ma première recette de l'année, je vous avais raconté l'histoire de la recette de la galette des rois. Pour cette seconde semaine de l'année, je vous propose de vous conter l'autre recette de l'épiphanie : une histoire passionnante dont on n'imagine même pas l'origine ! Celle que l'on nomme, chez nous, la « *couronne des rois provençale* », ou *couroùno des reis*. Egalement appelée dans la région montpelliéraine « *royaume* » ou « reiaume », ou « gâteau de Limoux » à Limoux ou « *coque des Rois* » dans la région toulousaine ou encore « *couronne* » *(« brioche »)* « *bordelaise* » à Bordeaux... Mais saviez-vous que son véritable nom est d'origine Espagnole : le *roscón de reyes* ?

Mais avant de raconter la recette, de vous conter l'histoire des *roscón de reyes*, je vais vous expliquer pourquoi, en France, il y a deux types de « *gâteau des rois* ». On doit cette exception culinaire au corporatisme, à une guerre pour obtenir le monopole entre les boulangers et pâtissiers afin de vendre ce gâteau. Le premier round fut remporté par « *la guilde* » *des Pâtissiers* et François 1er (1515-1547) leur offrit le monopole.

Mais au XVIIIème siècle, avec l'invention par le sieur Feuillet (voir mon article du crestois de la semaine dernière) de la pâte feuilletée, les Boulangers, ne s'avouant pas vaincus, vendirent des galettes à leurs clients pour l'épiphanie et gagnèrent le deuxième round, celui du nom moderne associé à cette fête : la « *galette des rois* ».

Sortons de cette parenthèse et concentrons-nous sur l'origine de « *la couronne des rois* ». On doit cette recette à un cuisinier d'origine espagnole, contemporain du roi Louis XV (1710-1774), qui voulut, le jour des rois, lui faire un cadeau en cachant à l'intérieur un médaillon en diamant. Louis Enfant-Roi, était si content de ce cadeau qu'il décida d'en faire une tradition dans l'Aristocratie française en remplaçant le médaillon par des Louis ou des sols (pièce de monnaie de l'époque). Le Roi Philippe V, oncle de Louis XV introduisit en Espagne ce « *roscón de reyes* » (galette des rois en Espagnol) qui, immédiatement, séduisit la noblesse et se répandit très vite à l'ensemble de la population espagnole et, par la suite, auprès de leurs colonies, à tel point que ce gâteau des rois fit l'objet d'une inscription à l'inventaire du patrimoine immatériel de France par le Mexique.

Pour conclure cette mise en bouche, avant de vous dévoiler la recette, sachez qu'en Espagne, contrairement à la France, on n'offre pas les cadeaux pour Noël mais pour le 6 janvier comme « l'avaient fait » les trois Rois Mage à l'enfant Jésus. La tradition veut que la personne qui trouve la fève ou la pièce de monnaie soit riche pour l'année et protégée par les rois mages, elle mais doit payer le « *roscón de reyes* » !

Préparation : 45 mn
- Repos : 14 h 30 mn
- cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 8 personnes

Pour la brioche :
- 600 g de farine
- 200 ml de lait
- 35 g de levure fraîche de boulanger
- 90 g de sucre
- 75 g de beurre fondu et refroidi
- 2 œufs
- 8 g de sel
- 3 cc d'eau de fleur d'oranger
- le zeste râpé d'un citron et d'une orange bio

Pour décorer :
- 150 de vrais fruits confits d'Apt (représentant les joyaux de la couronne)
- Zestes d'oranges confites
- Sucre en grains

Pour la dorure :
- 1 œuf
- 2 cs de lait
- Pour le Sirop
- 50 de sucre
- 1cc d'eau de fleur d'oranger
- 4 cl d'eau

Le levain :
Faites tiédir le lait à 20°, ajoutez-y la levure fraîche émiettée avec 4 cs de farine et 1 cs de sucre. Mélangez bien, couvrez d'un film et laissez reposer 20 mn.

La recette :

1 - Versez le reste de farine et de sucre dans un grand plat ou directement sur un plan de travail fariné, formez un puit au centre et ajoutez les œufs, le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger et les zestes d'orange et de citron. Mélangez d'abord du bout des doigts puis pétrissez la pâte. Incorporez ensuite, petit à petit, le mélange lait-levure et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Continuez 5 mn au moins sur le plan de travail fariné. Formez une boule, déposez-la dans un récipient, couvrez-la avec un linge propre et laissez lever au moins 45 mn jusqu'à ce qu'elle double de volume. (Au robot pâtissier : Dans le bol du robot, mettre la farine, le sucre, le mélange lait-levure et la fleur d'oranger. Pétrir à vitesse lente 1 pendant 2 minutes, puis ajouter le sel et les œufs et continuez à pétrir à la même vitesse pendant 5 minutes. Puis ajoutez le beurre ramolli et pétrir à vitesse 2 pendant 10 minutes enfin augmentez la vitesse à 6 et pétrir encore 5 minutes. Rassemblez la pâte au centre d'un saladier, couvrir d'un linge et laisser pousser à température ambiante pendant 1h30 (la pâte doit doubler de volume).

2 - Dégazez la pâte et reformez la boule sur un plan de travail fariné. Remettez-la dans un saladier et laissez-là reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain, afin que les arômes infusent la pâte.

3 - Le lendemain matin, sortir la pâte du réfrigérateur et laissez-la reposer ½h à 1h à température ambiante. Dégazez la pâte et reformez la boule sur un plan de travail fariné. Glissez-y une fève préalablement enfarinée. Aplatissez-la en un disque épais. Faites un trou au centre avec les doigts, puis avec les mains agrandissez le trou en étirant la pâte très doucement pour ne pas la déchirer, façonnez un anneau comme pour la Pogne de Romans. Il faut que le trou soit assez grand pour qu'il ne se comble pas lors de la pousse. Couvrez de nouveau avec un linge et laissez doubler de volume dans un endroit tiède ou préchauffez le four à 50° à température éteignez-le et déposez-y la pâte.

4 - Préchauffez votre four à 180°. Dans un petit bol, mélangez un jaune d'œuf avec 2 cs de lait et 1/2 cc de sucre (le sucre ajouté fait briller la dorure). Badigeonnez délicatement de bas en haut toute la couronne avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Décorez avec les fruits, les zestes confits et le sucre en grains. Mettez au four pour 20 à 25 mn. Pensez à surveiller la fin de cuisson afin que la dorure ne brunisse pas trop.

Finition : Portez à ébullition l'eau de fleur d'oranger, l'eau et le sucre et laisser cuire environ 5 minutes. Enduire la brioche de ce sirop. Elle doit briller de mille feux. Laissez-la refroidir sur une grille et dégustez !

Rodolphe Dejour
www.lacuisinederoro.fr
Photo : Sylvain Foucaud
www.sylvainfoucaud.fr

Si vous le souhaitez, partagez et/ou déposez votre avis sur la recette tant sur le site du Journal le Crestois, que sur mon site, Facebook ou Instagram.