

**PFULGRIESHEIM** Opéra gastronomico

# Soirée de délices

Le 10<sup>e</sup> Opéra-Bouffe «Gastronomico» proposé samedi soir par La Compagnie Carpe Diem a fait le plein.

**LA SALLE DE FÊTES** avait des allures de restaurant chic. Les fins palais et les fines oreilles se sont retrouvés autour de tables préparées avec goût. Au menu, un voyage en Italie en trois étapes.

A l'heure de l'apéritif, un divin Panacotta à l'encre de seiche et rouelle de calamar frit: l'Atto uno a vu Jean-Michel Truchelut distiller un croustillant quiz à travers une appétissante histoire de la gastronomie italienne où se côtoyaient Rossini et son célèbre Tournedos, la chanteuse Hortense Schneider (originaire de Strasbourg) et sa poire belle-Hélène et bien d'autres célébrités du monde musical et gastronomique.

Puis le rêve s'est amplifié avec un Atto due consacré aux plus grands airs et duos d'opéra, de Mozart jusqu'au Libiamo de Verdi. Ont défilé des moments magiques avec



**La Compagnie Carpe Diem : un spectacle exceptionnel.** PHOTO

DNA

« Les Noces de Figaro », « Don Giovanni », « Rigoletto », la « Traviata », sur fond d'une belle histoire romantique et pleine d'humour avec, à la barre, un sémillant Henri Muller (piano et récitant).

Anne Zeiher a fait admirer sa belle voix de soprano, Pierre Paul Zeiher très à l'aise, voguait dans le registre basse, Agnès Lindecker a déposé quelques fines touches avec son violoncelle tandis que Ra-

phael Rein ajoutait les sons de sa mandoline à une prestation d'autant plus exceptionnelle qu'elle était honorée de la présence du grand ténor français Jean-Pierre Furlan. Habitué aux plus grandes scènes du monde comme la Scala et la Fenice, la guest star ne s'est pas fait prier pour faire vibrer la salle de sa formidable voix.

Les convives ont été gâtés par l'artiste avec ce moment de pur bonheur. Quelques jours

après avoir chanté à Milan, le ténor international a fait un tabac à Pfulgriesheim.

L'ovation qui lui fut réservée, ajoutée à celle adressée aux artistes de la Compagnie Carpe Diem, a été à l'image du spectacle présenté.

L'Atto tre, dédié à la gastronomie italienne, ne pouvait qu'être grandiose. Il le fut par la grâce d'un remarquable repas concocté par 23 élèves de terminale BTS (option art de la table) du lycée hôtelier Alexandre Dumas. Au menu, un tartare de loup, un antipasti de légumes à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, une tuile de Pecorino romain coté entrées ; puis en plat une caille en deux cuissons accompagnée d'une polenta orangée et de chips de jambon de Parme avant le dessert répondant à la douce appellation « La gourmandise italienne ». Le tout arrosé de vins italiens. Un véritable délice : ma che impossible de resistere ! D'ailleurs, personne n'était venu pour resister. ■