



**GASTRONOMIE**  
LES ARTISANS RIVALISENT  
DE CRÉATIVITÉ  
AU SALON DU CHOCOLAT

PAGES 28 ET 29



**VIN**  
DANS LA TÊTE  
D'UN CHÂTELAINE CHINOIS  
À BORDEAUX

PAGE 30

## Bonnes nouvelles de Tom Hanks



À 61 ans, l'acteur américain se lance dans la littérature et publie un recueil de nouvelles à son image : drôle et touchant. « Questions de caractère » s'inspire notamment de sa carrière au cinéma. Entretien exclusif. **PAGE 26**

## Lucas Debargue, le choix du noir

**CLASSIQUE** Le jeune phénomène pianistique, révélé il y a deux ans lors du prestigieux concours Tchaïkovski de Moscou, a publié hier son troisième album solo. Le dialogue de l'ombre et de la lumière entre Schubert et Szymanowski.



**MORCEAU CHOISI**  
Thierry Milleriteau  
thierry.milleriteau@figaro.fr

La pochette de l'album nous le montre rêveur solitaire. Tête baissée et tout de noir vêtu. Erant dans la neige, une cigarette à la main. Image d'Épinal d'une école russe du piano dans les pas de laquelle s'inscrit sans conteste Lucas Debargue. Son interprétation à la fois sombre et olympique, dense, fouillée des Sonatas n° 13 et 14 de Schubert, et de la Deuxième de Szymanowski, audacieusement mises en parallèle, en est une nouvelle preuve. Le choix du lieu de l'enregistrement n'est d'ailleurs pas anodin. La Grange au Lac, à Evry. Palais sonore en pin et cèdre rouge, posé tel une datcha au cœur des Alpes. Cadencé d'Antoine Ribault au violoncelliste Matvey Rostropovitch. Il s'agit déjà du

troisième disque, chez Sony Classical, de l'artiste qui vient de fêter ses 27 ans. « Mais c'est le premier qui n'a rien à voir avec le concours Tchaïkovski », prévient celui qui doit sa notoriété mondiale à la compétition présidée par Valery Gergiev. En 2013, il avait marqué le trio de tête, se décrochant que le 2<sup>e</sup> prix. Au grand dam du tout-puissant Gergiev, qui n'avait pas hésité à le faire savoir en l'évitant à jouer au gala réservé aux médaillés d'or.

### Une « sensibilité physique »

Si le programme de ce disque ne reprend aucun des compositeurs déclinés par Debargue à Moscou, il n'en est pas moins marqué du sceau de l'évidence. L'interprète, qui confesse avoir passé ses adolescences avec la découverte des post-romantiques. Développé sa « sensibilité physique en parallèle de son apprentissage du répertoire aîné ». Le Polonais Szymanowski? « J'ai fait la connaissance de sa musique en même



Lucas Debargue donne à son interprétation une ligne sinueuse, torturée et brillante.

temps que celle de Mahler. Sa deuxième sonate fut un coup de cœur absolu. Elle constitue pour moi l'une de ses dernières grandes pièces romantiques, très influencée par Max Reger, et annonçant sa

Deuxième Symphonie. Les deux partitions ont d'ailleurs une structure très proche », observe-t-il.

Qu'on ne s'y trompe pas. Si l'interprète-compositeur qu'est Debargue ne

peut faire autrement que de passer chaque pièce qu'il joue au crible de sa pensée analytique, ses lectures sont tout sauf froides et intellectuelles. « L'apprentissage rigoureux et rationnel de la partition n'est que le degré zéro, clame-t-il. Ce n'est qu'une fois que l'on a digéré ce travail et que l'on sent chaque note, avec ses résonances profondes, dans le bout de ses doigts, que l'interprète entre en scène. Que l'on commence à avoir une ligne. La sienne est sinueuse, torturée, brillante. Sous ses doigts, Schubert transparaît en clair-obscur, oscillant sans cesse de l'obscur à la lumière. Dans ses deux sonates en la, mineur et majeur se répondent pour mieux se confondre dans les paysages hivernaux dessinés par Debargue. Ce dernier nous avait pourtant avertis : « Il y a plus d'écart entre les deux sonates de Schubert qu'entre les Schubert et un Szymanowski. » » CD Sony Classical. En rectal le 27 novembre à la Philharmonie de Paris. [www.philharmoniedeparis.fr](http://www.philharmoniedeparis.fr)



28 | A TABLE



Au Salon du chocolat, les artisans exposent aussi des œuvres d'art.



Chocolatiers en vue

MAISON CHOCOLAT

Flora Morel
Ce chocolatier brigitte y a été élu...
C'est un chef de file...
C'est un chef de file...

Yves Couvreur
C'est un chef de file...
C'est un chef de file...

Patrick Roger
C'est un chef de file...
C'est un chef de file...

Jean-Paul Hervé
C'est un chef de file...
C'est un chef de file...

Christophe Baccant
C'est un chef de file...
C'est un chef de file...

Alexandre Yverin
C'est un chef de file...
C'est un chef de file...

Les orfèvres de la fève

GASTRONOMIE
À l'occasion du Salon du chocolat, zoom sur des artisans passionnés par ce produit exceptionnel.

«E» C'est un chocolatier et pâtissier...
C'est un chocolatier et pâtissier...
C'est un chocolatier et pâtissier...

Beauté, un chocolat rose
C'est un chocolatier et pâtissier...
C'est un chocolatier et pâtissier...



Un petit art de vivre...
Un petit art de vivre...

Le monde de la fève...
Le monde de la fève...
Le monde de la fève...

Nos suggestions d'évasions sucrées

SAO TOME ET PRINCE
C'est un chocolatier et pâtissier...

SAO TOME ET PRINCE
C'est un chocolatier et pâtissier...
C'est un chocolatier et pâtissier...

SAO TOME ET PRINCE
C'est un chocolatier et pâtissier...
C'est un chocolatier et pâtissier...

SAO TOME ET PRINCE
C'est un chocolatier et pâtissier...
C'est un chocolatier et pâtissier...



La récolte des cabosses d'un cacaoyer...
La récolte des cabosses d'un cacaoyer...



De la provenance du cacao...
De la provenance du cacao...

ARDECHE, LES NOCES DU CACAO ET DU VIN

Ardeche, les noces du cacao et du vin...
Ardeche, les noces du cacao et du vin...

Ardeche, les noces du cacao et du vin...
Ardeche, les noces du cacao et du vin...

Advertisement for the film 'CARRÉ 35' by Eric Caravaca. It features a large image of a man and a woman, and text including 'IL FAUT BEAUCOUP D'INTELLIGENCE, DE SINCÉRITÉ, D'AMOUR ET DE TALENT POUR RÉALISER UN FILM COMME CELUI-CI' and 'Le Figeo Magazine'.



## ARDÈCHE, LES NOCES DU CACAO ET DU VIN

Sur la colline de l'Hermitage, point de jonction entre la Drôme et l'Ardèche, deux murs colossaux exhibent fièrement les noms des grands viticulteurs de la région. Comme un serpent qui s'enroule autour d'un rocher, les vignobles en terrasses s'emparent des coteaux pour monter au ciel, faisant écho aux représentations antiques de la tour de Babel. Il est bien question de Dieu, ici au bord du Rhône, quand on évoque le vin. Et la gastronomie en général. Car la région peut compter sur un nouvel atout touristique de poids : le chocolat, devenu partie intégrante de l'œnotourisme local.

Symbole de cette savoureuse alliance, la Cité du chocolat Valrhona s'implante et s'implique dans la future «vallée mondiale de la gastronomie» qui reliera Dijon à Avignon. Cette maison dédiée au cacao et à toutes ses déclinaisons a fait peau neuve il y a quelques mois. Créée pour le grand public par la marque de référence des grands chefs pâtisseries (c'est Valrhona qui inventa en 1984 le premier chocolat à 70 %), la Cité ne laisse jamais sur sa faim. De la provenance du cacao, à l'ouverture d'une cabosse, jusqu'au nappage de bonbons ou la visite de l'usine en réalité virtuelle, le lieu invite à un voyage immersif qui flatte les cinq sens. Dès le début de la visite, des tickets délivrent dans des distributeurs des carrés de chocolat. Première d'une longue série de dégustations. L'utopique Chocolaterie de Roald Dahl devient réalité. Après un atelier pâtisserie durant lequel l'on s'amuse à confectionner sa propre tablette, halte déjeuner au Comptoir Porcelana où le chocolat se cuisine à toutes les sauces. Tester le parmentier de canard au Xocopili, un carré noir dosé à 72 % de cacao, est une expérience quasi initiatique. C'est que, comme le vin, les arômes du chocolat varient selon les terroirs et, comme le vin, sa dégustation est un art. Au rez-de-chaussée, la Cave de Tain initie aux accords entre produits phares Valrhona et grands crus de la région. Les notes épicées des vins à base de syrah, l'hermitage en tête, trouvent une profondeur

inattendue avec le chocolat noir Guajana. Ne pas oublier de faire ses provisions à la boutique, mais aussi de goûter les dernières créations maison comme le Dulcey, le premier «chocolat blond», ou encore Inspiration (disponible début 2018), fèves sans chocolat mais à base de fruits et de beurre de cacao, qui feront le bonheur des chefs pâtisseries toujours en quête de nouvelles possibilités.

Une fois la visite terminée, plus rien n'empêche, quelques carrés en poche, de flâner dans le centre roman de Tournon ou de se balader en sapine (petite embarcation) le long de la ViaRhôna. Direction l'Auberge Monnet, pour déguster au bord du fleuve une friture de petits poissons accompagnée d'un cépage viognier. Les plus courageux grimperont à vélo au sommet de la colline, siroter un dernier verre dans la Tour du Pavillon du viticulteur Chapoutier, qui offre à voir l'étendue de la vallée, ses vignes et sa chocolaterie...

### Y ALLER

En TGV, compter 2 heures depuis Paris, et 50 minutes de Lyon.

### VISITER

La Cité du chocolat Valrhona est ouverte du lundi au samedi, de 9 heures à 19 heures et les dimanches et jours fériés de 10 heures à 18 heures. 9 € la visite, 22 € avec un repas au Comptoir Porcelana. Ateliers de 1 à 9 €. Tél.: 04 75 07 90 62 et [www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com)

### DORMIR

Dans un 4-étolles au cœur du vieux Tournon, l'Hôtel de la Villeon, un ancien hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle, aménagé avec talent par une ancienne du Lutetia et du Plaza Athénée parisiens. Cave à vins et Jardins suspendus avec vue imprenable sur les coteaux de l'Hermitage. À partir de 100 €. Tél.: 04 75 06 97 50 et [www.hoteldelavilleon.com](http://www.hoteldelavilleon.com)

### BONNE TABLE

À deux pas du Rhône, Le Mangevins porte bien son nom, tant les produits du marché qui y sont mis en valeur se mêlent à ravir aux crus de la région. Mention spéciale pour la crème au chocolat... Valrhona, bien entendu. Menu à 35 €. Tél.: 04 75 08 00 76 ■



## **VISITER**

La Cité du chocolat Valrhona est ouverte du lundi au samedi, de 9 heures à 19 heures et les dimanches et jours fériés de 10 heures à 18 heures. 9 € la visite, 22 € avec un repas au Comptoir Porcelana. Ateliers de 1 à 9 €.

Tél.: 04 75 07 90 62 et  
[www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com)

## **DORMIR**

Dans un 4-étoiles au cœur du vieux Tournon, l'Hôtel de la Villeon, un ancien hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle, aménagé avec talent par une ancienne du Lutetia et du Plaza Athénée parisiens. Cave à vins et jardins suspendus avec vue imprenable sur les coteaux de l'Hermitage. À partir de 100 €. Tél.: 04 75 06 97 50 et  
[www.hoteldelavilleon.com](http://www.hoteldelavilleon.com)

## **BONNE TABLE**

À deux pas du Rhône, Le Mangevins porte bien son nom, tant les produits du marché qui y sont mis en valeur se mêlent à ravir aux crus de la région. Mention spéciale pour la crème au chocolat... Valrhona, bien entendu. Menu à 35 €.

Tél.: 04 75 08 00 76 ■