

# Brive

## FÊTE DU PCF BRIVE 65/2

### ● EN BREF

#### L'ÉCOLE MATERNELLE HENRI-SAUTET EXPOSE AU CAMPUS UNIVERSITAIRE !

Du 29 juin au 8 septembre, la bibliothèque du campus universitaire de Brive présente l'exposition Cabanes et bout de tissus. Réalisée par les maternelles de l'école Henri-Sautet et uniquement par les enfants qui se sont emparés des bouts de tissus pour tisser, nouer, enrouler, déchirer, rembourrer, coudre avec des brins de laine mais aussi de vraies aiguilles. L'habileté des petits est une réussite et le résultat étonnant, à découvrir absolument.

La plasticienne Cécile Puget a accompagné les enfants et l'équipe pédagogique autour de l'idée de cabanes à construire, de cachette à fabriquer. L'université de Limoges, la DRAC du Limousin, l'académie de Limoges ainsi que la région académique Nouvelle Aquitaine ont apporté leur concours. Entrée libre pour cette exposition, à la bibliothèque de l'Université, ouverte à tous les publics.

### ● ETAT CIVIL

#### NAISSANCES

Axel Covergnat de Jean-Michel Covergnat et Céline Clauzade domiciliés à Le Pescher.

Yuna Michalet de Eric Michalet et Annelieke Valcke domiciliés à Gourdon (Lot).

Omer Sapa de Ahmet Sapa et Tugba San domiciliés à Brive.

Capucine Gheeraert de Gautier Gheeraert et Marion Le Mercier domiciliés à Beynat.

Emma Dupuy de Vincent Dupuy et Sabrina Mathou domiciliés à Chasteaux.

Mathis Maitre d'Alexandre Maitre et Sophie Libouroux domiciliés à La Feuillade (Dordogne).

Sébastien Moore de Thomas Moore et Elenor Dean domiciliés à Saint-Cyprien.

Théa Ghersbraham de Thomas Ghersbraham et Léa Poullain domiciliés à Brive.

Zoé Dupuy de Frédéric Dupuy et Morgane Valadas domiciliés à Terrasson-Lavilledieu (Dordogne).

Anatole Faucher d'Aurélien Faucher et Audrey Alary domiciliés à Brive.

Anaëlle Sautron de Louis Sautron et Marie Saule domiciliés à Cosnac.

#### DÈCÈS

Guy Antoniol époux Lucette Rhodde, 69 ans, domicilié à Brive.

Marie Palem veuve Franc Raffailac, 92 ans, domiciliée à Saint-Bonnet-la-Rivière.

Simone Lafont veuve Pierre Robert, 84 ans, domiciliée à Meyssac.

Germaine Valade, célibataire, 81 ans, domiciliée à Troche.

Martial Démaison époux Marcelle Bussièrre, 99 ans, domicilié à Azerat (Dordogne)

Jacques Badets époux Danièle Bladou, 77 ans, domicilié à Brive.

Elise Faure veuve Jean Delbaby, 77 ans, domiciliée à Juillac.

Jeannine Boutot épouse Jean-Louis Louradour, 80 ans, domiciliée à Meyssac.

Micheline Bourdet veuve Jean Quesnel, 91 ans, domiciliée à Objat.

André Bellina époux Conception Perez Cabrera, 70 ans, domicilié à Varetz.

Marie-Josée Chavan épouse Christian Blanc, 66 ans, domiciliée à Malemort.



Eddy Benghanem, Chef Pâtissier Exécutif du Trianon Palace transmet son savoir et savoir-être (SP)

### GASTRONOMIE

## Purée... le chef pâtissier comme il assure !

**Un grand nom de la pâtisserie était dans l'atelier de la chocolaterie Lamy en ce début de semaine : Eddy Benghanem.**

Une personne rare : heureuse et libre dans son métier. Eddy Benghanem est passionné de cuisine en général, faire à manger aux autres le rend heureux. C'est son espace de création où il prend un plaisir fou à marier goûts, saveurs, couleurs et textures. «J'aime m'inspirer de ce qui existe. J'ai du respect pour ce qui est déjà fait. J'aime aussi ce qui est lisible, ce qui est clair. La pâtisserie est compliquée dans sa technique mais simple quand on mange».

Invité à former un groupe de huit pâtissiers singapouriens à l'utilisation des purées de fruit de la Maison Ponthier dont les ateliers de fabrication se situent à Objat, Eddy Benghanem transmet avant tout son savoir-être. Il a l'exigence de ceux qui aspirent à la perfection. «La Maison Ponthier, c'est le fruit. Le goût du fruit et points» décrit-il. En maître pâtissier, il sait ce qu'il veut. «Pour une purée de pêche blanche, à qualité équivalente avec celle de chez Ponthier, j'arrive deux fois sur cinquante à atteindre le goût que j'attends».

#### PARCOURS DE PASSIONNÉ

«Tu veux cuisiner? Apprend d'abord la pâtisserie, tu sauras la rigueur qu'il faut avoir dans ce métier!» s'entend-il dire enfant. Des parents restaurateurs, un CAP pâtisserie suivi d'un brevet de maîtrise empochés haut la main à 16 ans et des plumes, Eddy Benghanem part finaliser ses apprentissages auprès des grands maîtres pâtissiers des palaces et grands hôtels : Ritz, Crillon, Georges V... Et hop! À 27 ans, il est chef pâtissier au Ritz. Aujourd'hui, il

poursuit sa carrière comme chef pâtissier exécutif au Trianon Palace à Versailles. Il ne se prend pas le chou pour autant et reste la crème d'enfant qu'il fut lorsqu'il dressait, jadis, les pièces montées dans les cuisines du restaurant familial. «Il est important de savoir d'où on vient; ce qui m'a poussé, c'est la magie extraordinaire de la pâtisserie. Qu'y-a-t-il de plus magique que de voir un chou qui gonfle dans un four? C'est ça qui m'anime» avoue-t-il.

Quand il débarque derrière les fourneaux de ces hauts lieux de la gastronomie, ce n'est pas tant le prestige et le luxe qui le portent mais plutôt la satisfaction de pouvoir enfin vraiment créer. C'est ce qu'il attend depuis le début de l'aventure. «Plus on vieillit, plus on se recentre sur l'essentiel» assure le chef pâtissier. Une pêche Melba ou une poire Belle-Hélène

créées par Auguste Escoffier se doivent de rendre le goût du fruit, des épices, des éléments qui les composent.

Point d'esbroufe pour le maître Eddy Benghanem qui livre ses secrets dans un ouvrage intitulé Le Grand Cours de Pâtisserie. «Rythme, élégance, fraîcheur, gourmandise pure, précision et netteté. Faire du beau est facile. Faire du bon est plus difficile. La vérité est à l'intérieur du gâteau que l'on déguste. Il faut que l'on soit surpris quand on le mange. Le rythme entre goût et température est aussi important» argumente encore ce grand artisan dont les hauts faits sont la poire tatin, la tarte aux fraises, la pêche Melba, le mille-feuille caramélisé et sa crème légère aux deux vanilles, le bonbon noisette... Rien que des mots doux à entendre...

SABINE PARISOT



#### Ponthier : le fruit à travers le monde

Les huit chefs pâtissiers venus de Singapour ont été accueillis par la Maison Ponthier pour une session de formation à l'utilisation des purées de fruit Ponthier. Deux ans auparavant, un groupe de japonais était venu se former dans les mêmes conditions. 75% des volumes de vente de la Maison Ponthier sont à l'export. Présente à Bordeaux, Londres, Cologne, Barcelone, à Hô-Chi-Minh-Ville, Ponthier distribue ses produits haut de gamme à travers le monde et contribue à la sensibilisation de la traçabilité des produits frais notamment sur le continent asiatique.