



Portrait chinois
RTO sur le grill

L'un, Jean-Jacques Banchet, est le maître queux du Festival RTO depuis 2014. L'autre, Alain Carré, metteur en scène et fidèle à l'évènement depuis plus de dix ans, présentera une création originale lors de cette 17^e édition. Ensemble, ils ont accepté de se prêter au jeu d'esprit cher à Marcel Proust, afin d'évoquer Roanne Table Ouverte.

« Si RTO était une saison ? »

Jean-Jacques Banchet - L'automne, la saison qui lance les festivités de Noël ! On se « fait la bouche » en octobre, on digère en novembre et on festoie en décembre.

Alain Carré - L'automne aussi parce que la région roannaise est à cette saison la région de France la plus conviviale ! Il y a tout à foison : les vendanges, le gibier, les bons restaurants...

Un moment de la journée ?

J.-J.B. - Un matin ensoleillé où les couleurs automnales sont éclatantes. Le matin est plein de surprises, tout comme RTO (œil malicieux).

A.C. - Un moment de table évidemment, mais le déjeuner plus que le dîner.

Un sens ?

J.-J.B. - Le goût oui, mais l'ouïe aussi car lorsqu'on est au restaurant, il faut être attentif à la fois à ce que l'on va écouter et goûter. Les dîners dans le noir sont d'ailleurs une expérience extraordinaire à vivre lors de RTO.

A.C. - Le goût ! Je suis un épicurien et c'est ici, à Roanne, que je mange le mieux ! Mon sens du goût est exacerbé grâce aux endroits privilégiés que je découvre à chaque fois que je me rends en terre roannaise.

Un paysage ?

J.-J.B. - Un paysage vallonné de la Côte roannaise. Chaque fois que je rencontre des étrangers, ils me disent « Mais que c'est beau chez vous ! »

A.C. - Le village de caractère d'Ambierle car j'y retrouve mes bouquinistes et partage avec eux une de mes grandes passions.

Un objet du quotidien ?

J.-J.B. - Un fouet car il sert à faire monter beaucoup de choses en cuisine : les œufs, les blancs en neige... Avec RTO, on monte les évènements pour créer un feu d'artifice en bouche et dans les oreilles.

A.C. - Les couverts ! Parce qu'à Roanne, on passe à table ! (ton enjoué)

Une célébrité ?

J.-J.B. - Gérard Depardieu, pour son côté bon vivant épicurien et un peu exagéré. Il outrepassa la bonne marge de toutes choses et il aime les gens surtout ! Un hôte rêvé pour RTO...

A.C. - Alphonse de Lamartine car il a beaucoup parlé des paysages et des sites qui peuvent se rapprocher des paysages roannais. Lamartine était un poète vigneron, il est donc pour moi parfait pour illustrer RTO.

Un film ?

J.-J.B. - *Amadeus* de Milos Forman, pour son côté fou et festif.

A.C. - *L'école buissonnière* de Nicolas Vanier avec François Cluzet pour la nature, qui me rappelle la campagne roannaise.

Un instrument de musique ?

J.-J.B. - Le violon parce que c'est un bel instrument, qui permet aussi bien d'aller dans les aigus que dans les graves. Sa pratique est très aboutie.

A.C. - Le piano, pour ma collaboration durant 22 ans avec François-René Duchâble, pianiste virtuose. Il m'a accompagné sur plusieurs éditions.

Un plat ?

J.-J.B. - Un super dessert comme un beau chou à la crème. Une gourmandise à la RTO. (sourire franc)

A.C. - Les ris de veau. J'ai mangé les meilleurs dans un restaurant roannais d'ailleurs !

Un livre ?

J.-J.B. - Des poèmes de Baudelaire. Si nous prenons l'exemple du poème *À une passante*, c'est tout l'art de tomber en amour dans un laps de temps très court et de ne pas savoir si nous reverrons la belle.

A.C. - *Ainsi parlait Zarathoustra* de Nietzsche car c'est ma bible ! Le retour éternel de la joie est une des thématiques développée par le philosophe et je suis heureux chaque fois que je reviens à Roanne.

Une chanson ?

J.-J.B. - *Les passantes* de Georges Brassens. De même que pour Baudelaire, il dédie ce poème à toutes les femmes que l'on aime pendant quelques instants secrets... L'art et la manière de faire comprendre que cet amour restera platonique. RTO est, pour l'image, une femme magnifique.

A.C. - *Un homme heureux* de William Sheller. La France doit une grande partie de sa culture à sa Gastronomie qui rend heureux quiconque prend le temps de s'asseoir à sa table avec d'autres convives. « La vie est ainsi Fête! »

« Les dîners dans le noir sont une expérience extraordinaire à vivre. »



Une odeur ?

J.-J.B. - Le foin coupé, presque vanillé, qui me rappelle les arômes empyreumatiques du vin. Des arômes de terroir si représentatifs de RTO.

A.C. - Celle de la truffe parfumée, un produit noble à l'image de RTO.

Une boisson ?

J.-J.B. - La Côte roannaise qui fait beaucoup d'efforts pour devenir un vin reconnu.

A.C. - Le vin pour les moments de partage et de convivialité. Ici en France, j'ai toujours apprécié les réunions de travail dans les bistrotts car chez moi en Belgique, cela ne se fait pas du tout. En France, la convivialité est privilégiée durant tout le repas et on commence à parler des spectacles seulement au café.

Une émotion ?

J.-J.B. - La joie ! La joie de se sentir aimer, de se réunir autour d'un beau flacon, de partager... La joie tout simplement de participer à Roanne Table Ouverte.

A.C. - La joie ! Parce que je suis heureux en terre roannaise !

Un lieu ?

J.-J.B. - Belle-île-en-Mer. J'y suis arrivé par deux fois en pleine tempête et c'était magnifique. La beauté de ce paysage me rappelle la beauté des instants vécus grâce à RTO.

A.C. - La cuisine. Ce petit moment d'intimité avec le chef dans les cuisines roannaises avant ou après un bon repas ; la descente en cave... là où le vin parle mieux que les mots !

Un style musical ?

J.-J.B. - La musique classique. On dit que les pianistes ont le cerveau coupé en deux, cela me rappelle le cuisinier qui peut faire deux choses à la fois.

A.C. - La musique ancienne avec la viole de gambe [chère également à Alexandre Castillon, programmé dans le cadre de RTO 2019, Ndlr]. L'automne à Roanne m'évoque l'atmosphère de cette musique et je l'aime particulièrement.

Un hastag ?

J.-J.B. - #joieetbonheur

A.C. - #yadlajoie. »



f Facebook Roannetableouverte

roannetableouverte

Infos pratiques

Contact 04 77 23 20 57 - rto@ville-roanne.fr
roannetableouverte.com



RTO en cinq temps

Si Cannes a fait de son Palais des festivals le rendez-vous incontournable du 7^{ème} art en mai, Roanne ravit d'autres palais en octobre avec son festival Roanne Table Ouverte. Pour cette 17^{ème} édition, les amateurs d'art et de gastronomie vont être une nouvelle fois conquis. Focus sur cinq événements à ne pas rater !

La Soirée dégustation

Incontournable du festival, la soirée inaugurale accueillera ses convives aux Halles Diderot, lundi 30 septembre, à 18h30 et 21h. L'occasion de savourer le savoir-faire et l'excellence roannaise avec la présence de Meilleurs ouvriers de France et une trentaine de professionnels de métiers de bouche, restaurateurs et viticulteurs. **Nouveauté : les réservations se feront exclusivement en ligne sur roannetableouverte.com.** Une permanence d'aide à l'achat en ligne sera assurée chaque lundi de 14h à 16h30 au service communication de la Ville, à compter du 1^{er} septembre (tarif : 18€).



La cuisine d'Arnold Wesker

Que se passe-t-il en cuisine ? Vous le découvrirez en vous rendant au Cuvage de Champlong, jeudi 10 octobre à 20h, pour assister à *La cuisine* d'Arnold Wesker, création RTO 2019 mise en scène par Alain Carré (tarif : 55€). Réservation : 04 77 71 51 77 - achetezenroannais.fr.

La Soirée de clôture

Après le succès des éditions précédentes, cette soirée exceptionnelle revient au Scarabée, vendredi 25 octobre dès 19h30. Embarquez pour une découverte authentique des saveurs, des costumes, des danses et musiques de la Bretagne et des Mille et une nuits ! 3 ambiances, 3 décors pour passer une soirée délicieuse qui se terminera par la dégustation des douceurs sucrées dans une ambiance dance-floor animée par un DJ (tarif : 35€). Réservation au 04 77 71 51 77 - achetezenroannais.fr.



Le Dîner à 4 mains

RTO se délocalise pour faire rayonner la gastronomie roannaise ! Après l'édition 2018 à Roanne, les Variétés Lyriques collaborent avec les chefs des Tables roannaises, cette fois-ci dans la salle prestigieuse de la Corbeille au Palais de la Bourse à Lyon. Lundi 14 octobre à 20h, plongez au centre de la scène pour assister à un spectacle à 360° lors d'un dîner gastronomique (tarif : 95€). Réservation : 04 77 71 51 77 - achetezenroannais.fr.



Un petit-déjeuner théâtralisé

Enivré par l'odeur du café, posez-vous sur un tabouret et assistez au jeu de deux « actrices-cordon bleu » qui vous tapent la discute. Samedi 19 octobre aux jardins Déchelette et dimanche 20 à la Communauté de communes des Pays entre Loire et Rhône (9h et 10h30), embarquez pour 40 minutes de « mangeailles » et de textes inspirés d'histoires vraies. Places limitées, réservation sur roannetableouverte.com et sur copler.fr (tarif : 5€).