



**MAG**

france 3 **MERCREDI 12 21 H00 MAGAZINE**  
**LE FESTIN DE JULIE À CHAMBORD**



*Les convives mangeront sur des planches d'où sortent les têtes de jeunes serveurs déclamant un poème. Charles Kaisin, à droite de Julie Andrieu.*

## LE FESTIN DE JULIE À CHAMBORD Dans les coulisses d'un banquet surréaliste

Avec *Les festins de Julie*, Julie Andrieu s'offre un prime au château de Chambord. Clou du spectacle : un dîner féerique orchestré par Charles Kaisin, scénographe belge de renom. Télé Poche a assisté au tournage très tardif en septembre.

**I**l est 15 h, ce 18 septembre, à Chambord. Alors qu'en cette fin d'été, les touristes déambulent entre les murs de ce joyau architectural de la Loire, une fourmilière de techniciens s'active pour la mise en place du tournage de la séquence de fin du *Festin de Julie*, prime de fêtes de Julie Andrieu : un banquet Renaissance qui nous transportera à la table de François 1<sup>er</sup>. Les équipes ont élaboré un menu qui s'approche au plus près de ce dont on se régala à la cour avec le chef étoilé Didier Clément et son épouse Marie-Christine, historienne culinaire.

«On a aussi fait appel à Charles Kaisin, designer et scénographe, pour mettre en scène ce dîner d'exception. Il en

organise beaucoup dans le monde de l'art. Son travail correspond bien à l'idée de cette émission : une rencontre entre théâtralité, art culinaire et fantaisie débridée.» Ce quadra belge longiligne au phrasé à la Benoît Poelvoorde s'est spécialisé dans la conception d'événements grandioses et décalés.

### SIX HEURES D'AGAPES ROYALES !

Pour le festin au château, cet architecte, diplômé des prestigieux Royal College of Art et de la Saint Martin's School, a imaginé que les invités arrivent en barque, goûtant de vol-au-vent à l'artichaut et à l'huître, puis dégustent les mises en bouche dans l'allée principale des jardins de Chambord d'une origi-

nale façon. «À l'époque, on dressait les tables, explique-t-il. Du coup, j'ai repris l'idée au mot : les convives mangeront les agnolottis aux graines de paradis sur des planches d'où sortent les têtes de jeunes serveurs en toque déclamant un poème.» Le dîner, lui, prendra place sur la terrasse de l'édifice en haut du célèbre escalier à double révolution si le temps le permet... Chance pour la production : l'orage passe vite mais le retard s'accumule. Il est 23 h quand les invités s'assoient enfin devant la table en U changée en cabinet de curiosité avec candélabres, abondance de fruits et d'animaux empaillés.

C'est parti pour six heures d'agapes royales ! «Blanc-manger, tourte aux oiseaux, brochet coing moutarde, rôtis, agneau farcis de perdrix, poule d'inde servie par un écuyer-tranchant, jonché charentaise, tourte au melon, poire tapée... Divin mais copieux», jure Julie, encore souriante à la fin du tournage à... 5 h du matin ! Surréaliste, on vous dit !

*Nathalie Vigneau*