

Les

Hugo Reynes

Directeur artistique du Festival Musiques à la Chabotterie

Du 11 au 29 juillet, le festival de musique baroque anime le Logis de la Chabotterie. --À sa tête, un homme, Hugo Reyne, unanimement salué par les plus grands critiques de musique classique...



Des concerts de musique de chambre dans la grange des communs, des concerts de prestige dans les églises des environs et des spectacles baroques avec feux d'artifice dans la cour d'honneur du logis : tous les étés, la Chabotterie présente le répertoire baroque européen des XVIIe et XVIIIe siècles sous la direction artistique de Hugo Reyne, flûtiste de son état.



Contact

LOGIS de la CHABOTTERIE
Saint Sulpice Le Verdon
02 51 42 81 00
Fax : 02 51 42 46 22
chabotterie@vendee.fr
<http://chabotterie.vendee.fr/>



RÉVÉLER LA MUSIQUE BAROQUE

Depuis son premier prix de musique de chambre du Concours International de Bruges, Hugo Reyne est devenu un compagnon de route apprécié des principaux chefs de file du mouvement baroque (Frans Brüggen, William Christie, Philippe Herreweghe, Gustav Leonhardt ou Jordi Savall) jusqu'au jour où il monte son propre ensemble, La Simphonie du Marais en 1987. La vocation de l'ensemble est la redécouverte du patrimoine musical des XVIIe et XVIIIe siècles. Le nom qu'il lui choisit réunit le mot Simphonie, synonyme à cette époque d'ensemble instrumental, et le Marais, l'un des plus beaux quartiers de Paris, représentatif de la période baroque.

Hugo Reyne et La Simphonie du Marais interprètent un répertoire allant des débuts de la période baroque jusqu'à la période classique en s'attachant plus particulièrement à la musique française de Lully à Rameau. Cet ensemble rassemble des musiciens parmi les plus éminents de la jeune génération baroque et sa création représente, pour Hugo Reyne, la possibilité de donner vie à ses recherches musicologiques et de faire preuve de l'aspect novateur de son interprétation.

La volonté du directeur musical est de réunir musique, théâtre, poésie, danse, histoire, architecture. Ainsi à La Simphonie du Marais et au Chœur du Marais se joignent des comédiens, des danseurs et même des cavaliers constituant ainsi une véritable troupe pour des spectacles ou, plus subtilement, pour des concerts à thème faisant travailler l'imaginaire du public.

Hugo Reyne consacre ainsi une grande partie de son temps à la recherche musicologique en bibliothèques ainsi qu'à l'édition de partitions anciennes. Pour son travail sur le patrimoine musical français, il s'est vu récompenser en 1998 par le Ministère de la Culture, du titre de Chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres. Avec son idéal de grandeur artistique et de précision, Hugo Reyne ressuscite des œuvres historiques et les restitue au Logis de la Chabotterie de façon inspirée et magnifiquement éloquente.

Les talents de la Chabotterie

Thierry Drapeau

Chef étoilé du restaurant de la Chabotterie

LA CHABOTTERIE PEUT SE FÉLICITER : THIERRY DRAPEAU, SON CHEF ÉTOILÉ DEPUIS 2006, A CONSERVÉ SON TITRE EN 2007 ET RESTE AINSI RÉFÉRENCÉ DANS LE CÉLÈBRE ET SI CONVOITÉ GUIDE MICHELIN DE L'ANNÉE 2007. UNE ÉTOILE BIEN MÉRITÉE QUI SALUE LE TRAVAIL DE RIGUEUR DE THIERRY DRAPEAU.



La Barigoule froide de cœurs d'artichauts violets, pain de Naples à la tomate mozzarella et romarin, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique.



Les talents de la Chabotterie



La Banane rôtie au sirop, chips de peau de banane, noix de coco en crème légère, glace au chocolat au lait, fine couche chocolat praliné pailleté aux céréales

Dans un grand barnum de mots et d'images, la presse s'en est fait l'écho avant et après la proclamation des résultats : Thierry Drapeau conserve son étoile au guide Michelin en 2007... Depuis ses premières armes chez Jenny Jacquet à son premier restaurant aux Sables d'Olonne, elle aura rappelé tout le trajet parcouru.

Aujourd'hui Thierry Drapeau a recouvré calme et sérénité et s'est recentré sur la rigueur culinaire qui lui a apporté tant d'éloges. « Ma cuisine est une cuisine de rigueur et de technique. Je ne fais pas une cuisine moléculaire. Je suis les fondamentaux de la cuisine de nos pères tout en y apportant une légèreté grâce aux nouvelles techniques de cuisson et aux nouvelles textures » explique le chef. Avec opiniâtreté et constance, Thierry Drapeau ne travaille qu'avec les produits de saison. Ici vous n'aurez pas de fraises en décembre mais vous découvrirez la fraîcheur des premières endives ou des premiers petits pois car « il s'agit avant tout de respecter la nature ». Et le chef y met toute sa passion, toute son ambition. Au-delà des modes, il s'inscrit dans une démarche attentive aux saisons et vigilante à la fraîcheur des mets proposés. Ici rien ne reste très longtemps au réfrigérateur, ce qui explique une carte courte, en phase avec le calendrier des cultures.

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE À VIVRE

La cuisine de Thierry Drapeau est une cuisine de terroir, riche et inventive qui utilise les ressources locales pour séduire les plus fins gourmets. Et la Vendée est un terreau gastronomique riche : sardines de Saint Gilles Croix de Vie, dos de Bar de Noirmoutier, canard de Challans, escargots de Saint-Paul en Pareds... Les produits locaux ne manquent pas !

La table de qualité de Thierry Drapeau conforte ainsi sa place dans le haut lieu de culture vendéenne qui l'accueille : le Logis de la Chabotterie est devenu une expérience culinaire hors pair dans un cadre chargé d'histoire.

Contact

Restaurant Thierry Drapeau
Ouvert du mardi au dimanche midi
Logis de la Chabotterie
Saint Sulpice Le Verdon
02 51 09 59 31

