



■ Antoine Leclerc, délégué général du festival Itinérances.

« On a gagné en qualité d'équipement »

Itinérances | Antoine Leclerc dresse un premier bilan de la 34^e édition du festival.

Après dix jours de programmation cinématographique, la 34^e édition d'Itinérances a tombé le rideau lundi soir avec deux avant-premières, *Love and Friendship*, de Whit Stillman et *Truman* de Cesc Gay (sorties respectivement prévues le 22 juin et 6 avril).

Délégué général du festival cinéma d'Alès, Antoine Leclerc livre pêle-mêle premières impressions et premiers chiffres.

Qu'est-ce qui vous a particulièrement marqué au cours de cette édition ?

La curiosité du public. Le fait que les gens se soient emparés de la diversité de la programmation. Nous avons, comme toujours, eu une forte audience pour les courts-métrages et les avant-premières mais les hommages ont également reçu un très bel accueil.

Avez-vous ressenti une évolution du festival comparé à l'an dernier ?

Nous avons progressé sur le côté international. Nous avons reçu une centaine d'invités avec onze nationalités différentes. Des Finlandais, des Allemands, des Hollandais, des Espagnols, Italiens et Russes se sont, notamment, déplacés à Alès. 200 moments d'échanges avec le public ont pu être réalisés grâce à eux.

Combien de séances ont pu être programmées ?

Nous avons proposé 250 séances à Alès, 64 dans le Gard (hors Alès) et 5 séances en Lozère, soit près de 70 séances décentralisées.

Qu'en est-il du taux de fréquentation ?

Nous avons atteint le record de l'an dernier, 48000 entrées, malgré un temps magnifique, qui aurait pu nous desservir. Notre audience a progressé à Alès, a légèrement baissé dans le reste du Gard (7400 entrées) et reste stable en Lozère (329 entrées).

Les deux expositions, sur Steve McQueen et François Gragnon, photographe pour *Paris Match*, ont aussi attiré quelque 400 personnes lors des vernissages.

Que pensez-vous de la nouvelle délocalisation au Cinéplanet ?

Après les Arcades bis et le Capitole, le Cinéplanet nous a permis de franchir une étape sur la qualité de l'équipement. Nous avons eu des retours positifs du public sur la qualité de projection des films. Côté organisation, c'était nouveau et on va continuer à travailler sur ce point.

Quels moments forts retiendrez-vous ?

La carte blanche, formidable, de Christophe Chassol. Les 300 personnes venues découvrir le film très atypique de Bianca Li, *Elektro Mathematrix* ou encore l'hommage à Jerzy Skolimowski, pour lequel on a eu des séances pleines, à plusieurs reprises.

C'est à peine fini que l'on pense déjà à la 35^e édition. D'ailleurs, les dates viennent d'être définies: rendez-vous du vendredi 17 au dimanche 26 mars 2017.

Propos recueillis par LAURIE ZÉNON

Dans une ancienne cave, le beau pari de La Nougaterie

Inauguration | La fabrique de Sylvie et Philippe Dura a déménagé à Auzon, s'est agrandie et diversifie son activité.



■ Le couple de maîtres-artisans travaille désormais dans les 600m² de l'ancienne cave coopérative d'Auzon, avec une dizaine d'employés.

On peut se garer facilement maintenant et il y a tellement de place dans la boutique... C'est magnifique!

», adresse spontanément une habituée venue dès le premier jour de réouverture de la Nougaterie à Sylvie Dura, responsable des lieux avec son mari, Philippe.

Avant le 25 mars, le couple de maîtres-artisans produisait ses nougats dans des locaux devenus trop exigus, à Boisson. Après deux ans de travaux, le duo et son équipe se sont déplacés non loin, dans l'ancienne cave coopérative du hameau d'Auzon, rattaché à Allègre-les-Fumades. Un investissement de taille, chiffré à 1M€, dont 15 % ont été pris en charge par la Région et 15 autres par l'Europe.

Sept emplois supplémentaires

Quinze ans après leur arrivée dans la région, cet immense bâtiment de 600m², réaménagé avec goût par la décoratrice Nathalie Kmir, symbolise la réussite de Philippe et Sylvie Dura. Preuve supplémentaire que leur affaire fonctionne, le

couple, formé par le chef pâtissier - devenu Meilleur ouvrier de France - Christian Camprini, vient d'employer sept salariés, portant leur équipe à 14 personnes. Leur équipement a aussi été renforcé: une emballeuse à nougat, une machine pour fabriquer de la pâte à tartiner, une trempeuse à chocolat et un chaudron de 80 kilos ont pris place dans les nouveaux ateliers. « On a envie de fabriquer des biscuits, du chocolat, de se diversifier, s'enthousiasme Sylvie Dura. On sait le faire depuis longtemps mais on manquait de place. On fabrique déjà 36 goûts de nougat différents mais on songe à jouer davantage avec la saisonnalité. »

Avoir plus d'espace favorise décidément l'expression de l'imagination. Dans les anciennes cuves, un espace dédié aux produits régionaux (vins, fromages, charcuteries...) a été créé. Un "comptoir à manger", avec planches de tapas à picorer et salades permet également aux visiteurs de s'octroyer une pause gourmande. « Il n'y a pas grand-chose autour et

quand les familles venaient, vers midi, assister à la coulée du nougat, les enfants commençaient à avoir faim. On ne va pas faire de la cuisine, juste des petites choses simples et locales, à grignoter. »

Ce qui ne va pas changer parmi toutes ces nouveautés, c'est la transmission de la passion des nougatiers au public: « Expliquer aux gens ce qu'ils mangent leur procure encore plus de plaisir en bouche », glissent les artisans qui regorgent encore d'idées pour la suite, comme des ateliers de cuisine pour enfants et adultes. Une fois l'installation réussie, multiplier les expériences gourmandes sera leur nouveau défi. Sur l'un des murs de leur nougaterie, Sylvie et Philippe Dura ont fait inscrire l'une de leur citation favorite (*): « La gourmandise (est une) source inépuisable de bonheur. »

Textes et photos LAURIE ZÉNON

► (*) Pierre Hermé, pâtissier célèbre pour ses macarons. Nougaterie des Fumades, RD 16, hameau d'Auzon, 30500 Allègre-Les-Fumades. 7/7. www.nougaterie-fumades.com.

AU CINÉMA CE MARDI

CINEPLANET

© 04 66 52 63 03, place des Martyrs-de-la-Résistance. Tarif: 10,50 €; 8 €, étudiants; 4,50 €, moins de 14 ans; 8,90 €, plus de 63 ans; 6,50 €. « La dream team » (nouveau), comédie de Thomas Sorriaux (1 h 32) avec Medi Sadoun, Gérard Depardieu, Chantal Lauby, Patrick Timsit. À 13 h 30, 17 h 40, 22 h 10. « Médecin de campagne » (nouveau), comédie dramatique de Thomas Lilti (1 h 42) avec François Cluzet, Marianne Denicourt, Isabelle Sadoyan. À 14 heures, 16 h 30, 19 h 30, 22 h 10. **Divergente 3: au-delà du mur**, science-fiction (2h01) de Robert Schwentke, avec Shailene Woodley, Theo James, Jeff Daniels. À 14 heures, 19 h 30, 22 heures. « Marseille », comédie (1 h 42) de Kad Merad, avec Kad Merad, Patrick Bosso, Venantino Venantini. À 13 h 20,

15 h 30, 17 h 40, 19 h 45, 22 heures.

« 10, Cloverfield Lane », thriller (1 h 45) de Dan Trachtenberg, avec Mary Elizabeth Winstead, John Goodman. À 17 h 30, 20 heures, 22 heures. « Au nom de ma fille », drame de Vincent Garenq (1 h 27), avec Daniel Auteuil, Sebastian Koch, Marie-Josée Croze. À 15 h 30, 17 h 35, 20 heures. « The Revenant » (interdit aux moins de 12 ans), western (2 h 36) d'Alejandro González Iñárritu, avec Leonardo Di Caprio, Tom Hardy. À 14 heures, 17 heures, 20 h 30. « Pattaya », comédie (1 h 37) de Franck Gastambide, avec Franck Gastambide, Malik Bentalla, Anouar Toubali. À 20 heures, 22 h 15. « Midnight special », drame (1 h 51) de Jeff Nichols, avec Michael Shannon, Jaeden Lieberher. À 16 h 30.



■ Le nougat encore brûlant est étalé à la spatule dans des moules en bois de hêtre.



■ Deux ans de travaux ont été nécessaires avant de restaurer l'ancienne cave coopérative.



■ Le nougat, c'est du blanc d'œuf, du miel, du sucre, des amandes et un bon coup de main.