LEPETITJOURNAL.COM

Bel Canto, soirée opéra

Une première visite au Bel Canto est toujours synonyme de surprise. Une fois passée la porte, on traverse un décor chaleureux d'où se détachent quelques détails, ici un costume de scène, là une affiche ancienne. Un élégant piano à queue attire le regard, bientôt un musicien vient caresser son clavier. Installé sur une belle table nappée joliment éclairée d'une élégante petite lampe, ne reste qu'à parcourir la carte et se laisser porter vers un joli moment gourmand pour un dîner spectacle à 93€ (entrée-plat-dessert). Carpaccio de noix de St Jacques, kumquat, poudre de citron vert et jaune, quasi de veau cuit lentement, purée de carotte pourpre au cumin, gel Nashi et jus corsé. En dessert le parfait glacé praliné, noisettes françaises et gelée de citron sera une valeur sûre de raffinement délicat.

Et quelques minutes plus tard, la jeune femme qui avait pris soin de prendre la commande vient d'attaquer un air tout droit issu du Don Giovanni de Mozart. De l'autre côté de la salle, un ténor lui répond et tout à coup leurs chants occupent tout l'espace. A peine l'air terminé que l'atmosphère reprend comme si de rien n'était. Et tous les quarts d'heure, entre chaque plat d'une cuisine raffinée, soignée, et de

saison, le scénario se répète, avec une troupe de 4 chanteurs (soprano, mezzo-soprano, baryton et ténor) qui se mêle à la chorégraphie du service pour interpréter quelques extraits d'un répertoire choisi. Après Mozart, c'est Verdi, puis Rossini, Bizet peut-être, Puccini ou Offenbach encore qui s'invitent auprès des tables. Sans prétention, sinon la passion de l'accueil, de la musique et du partage convivial, l'équipe de Bel Canto entraine ainsi ses hôtes dans une symphonie joyeuse que l'on a plaisir à partager…