

LE PLUS GRAND RÉVEILLON DU DÉPARTEMENT

# Une fête titanesque

1050 personnes ont participé au réveillon du Comité des fêtes de Marsac-sur-l'Isle

CHRISTINE HEIM

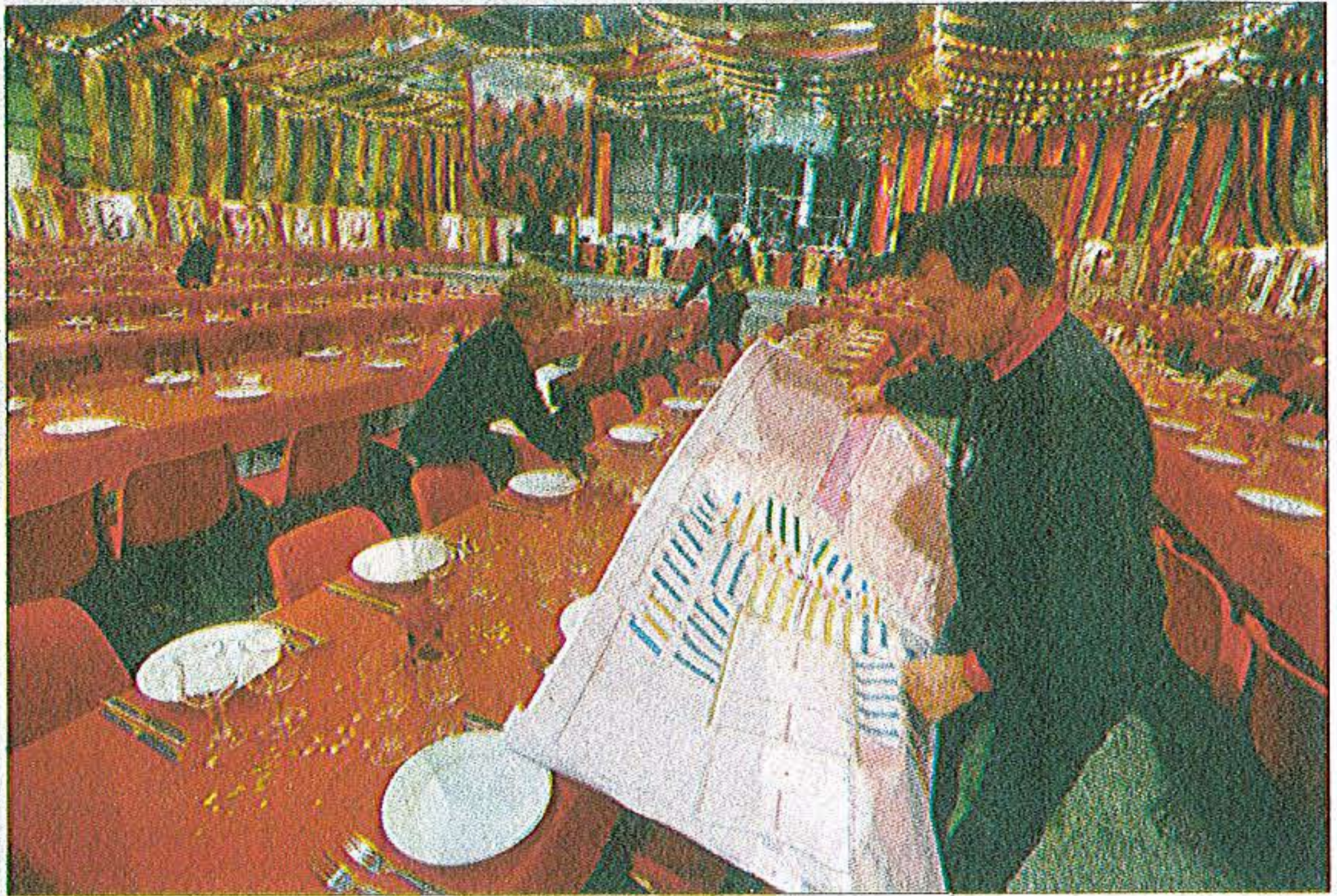
c.heim@sudouest.com

Les 850 participants qui ont pleinement profité de la fête, la nuit dernière, au parc des expositions, n'en ont sans doute pas conscience. Mais l'organisation de ce réveillon titanesque, qui avait pour thème le cabaret, relève du parcours du combattant. Pas un instant de répit pour les organisateurs du Comité des fêtes de Marsac qui ne prennent même pas le temps de boire une coupe de champagne et veillent à ce que le timing soit respecté à la minute près.

## Un travail énorme

L'un des plus méritants est sans aucun doute Jean-Pierre Guichou, secrétaire du Comité des fêtes. Il a commencé à travailler aux préparatifs... dès le début du mois de janvier. D'ailleurs, il a déjà en tête la thématique du réveillon de l'an prochain. « C'est un travail énorme qui nous prend une année, confirme-t-il. En janvier, on sélectionne trois orchestres qui nous envoient leur devis. Il faut aller les écouter, plusieurs fois même, avant de choisir. En même temps, on démarre les négociations pour l'achat du vin et du foie gras, directement avec les producteurs et les viticulteurs. »

Dans la foulée, le Comité doit ensuite s'occuper des commandes pour la décoration de la salle, toujours spectaculaire, puis des 2 000 documents à imprimer. « En juin, le budget est arrêté. » Cette année, il s'élève à près de 200 000 euros. Le dernier coup d'accélérateur est donné à quinze jours de la fête pour mettre en place l'impressionnante décora-



L'investissement des bénévoles est l'une des clés du succès. PHOTO ARNAUD LOTH

tion, flamboyante cette année, tout en or et rouge, avec des photos glamour de jeunes danseuses de revues de cabaret. Pour obtenir ce résultat, il a fallu installer 5 km de bandes de couleur qui métamorphosent la salle et 2 km de guirlandes électriques.

## Trop de demandes

Cet investissement hors normes des bénévoles est sans doute la clé du succès de ce réveillon, le plus important du département. « Vous en connaissez beaucoup vous, des réveillons avec un orchestre de 36 musiciens, un repas de grande qualité servi dans l'assiette par 30 serveurs pour que tout le monde mange chaud? », in-

« La préparation de ce réveillon nous prend une année. On démarre dès le mois de janvier »

terroge fièrement le secrétaire du Comité des fêtes, en présentant le menu concocté par le traiteur Jacky Delmont, qui allie le traditionnel foie gras de canard mi-cuit et marmelade de mangues, aumônière de fruits de mer, tournedos de biche et maintes autres douceurs... Le tout pour 82 euros.

Chaque année, le Comité doit refuser du monde. « 60 % des parti-

cipants viennent de Périgueux et de l'agglomération, 30 % du reste du département. Les autres viennent de toute la France, depuis des années pour certains, avec des amis périgourds. Ce sont uniquement des groupes, plus étoffés d'année en année, qui réservent. »

Hier soir, ils ont débuté leur repas à 22 heures tapantes, en même temps que démarrait le spectacle de cabaret. Et l'orchestre a continué à jouer pour les danseurs jusqu'au petit matin. « Je ne souffle que vers 4 heures, quand les gens commencent à partir en nous remerciant pour cette belle soirée », sourit Jean-Pierre Guichou. Il se repose alors quelques jours, juste avant de recommencer.

Sud Ouest.