

Isabelle François maintient haut et fort le "Cap Brassens"

CULTURE

Elle préside l'association sétoise qui célèbre l'œuvre du chanteur-poète.

Marc Caillaud

mcaillaud@midilibre.com

Savez-vous comment Georges Brassens se faisait couper les cheveux (pour la moustache, on ne sait pas...) ? « *Pas avec des ciseaux : il les brûlait avec une bougie !* »

Une anecdote confiée le 18 août dernier par Isabelle François, présidente de l'association "Cap Brassens", sur le mail des Salins, lors de sa soirée estivale annuelle, qui a habituellement lieu au théâtre de la Mer. Toutes les soirées dans l'ex-fort Saint-Pierre ayant été annulées, pandémie oblige, l'association, avec le concours de la Ville, avait délocalisé son rendez-vous. Se produisaient ce soir-là la chorale maison, dirigée par Bernard Demanet, les Zazous Zélés (à qui l'on doit une magnifique version de la « Supplique pour être enterré à la plage de Sète ») et Leïla Negrau (qui reprend Brassens en créole réunionnais). Quel beau moment !

Tous les 22 du mois

C'était déjà une préfiguration de



Isabelle François, devant une œuvre de son père Pierre.

DR

l'année du centenaire, en 2021, de l'illustre enfant du pays, à qui "Cap Brassens" rend hommage chaque année, du 22 au 29 octobre. Sous réserve bien sûr des éventuelles futures restrictions, « nous comptons organiser chaque 22 du mois un événement,

dans un quartier différent », annonce Isabelle François, qui a pris les rênes de l'association fondée en 2014 par José Capel, disparu en octobre 2017, à la veille de la 4^e édition de « 22, v'la Georges ! ». « *Le vœu le plus cher de José, c'était d'arriver au*

centenaire de Brassens, nous y voilà ! » Isabelle est naturellement intégrée dans le comité de célébration.

Fille du grand artiste sétois Pierre François (1935-2007), Isabelle, comédienne, chanteuse, metteur en scène, très attachée aux rituels languedociens, préfère se présenter de façon moins protocolaire, mais somme toute plus parlante, comme « la madame Loyal » de « 22, v'la Georges ! ». En soulignant que tous les artistes réunis chaque année se produisent bénévolement, d'où le fait qu'il s'agisse pour elle « plus d'un hommage que d'un festival ». Sous le signe de l'amitié et toutes générations confondues, « un devoir de mémoire ».

Son idée-recette : huîtres vertes

PLAT Isabelle François est aussi fine cuisinière. A l'occasion de ces fêtes de fin d'année, nous lui avons demandé de nous livrer l'une de ses recettes. Elle a choisi « *les huîtres vertes* ». Tout simple. Il suffit de placer des huîtres dans un fait-tout, d'y verser quelques mesures d'eau, et d'attendre que les coquilles s'ouvrent. Puis d'extraire la chair de leur coquille et d'enrouler les huîtres dans des feuilles de salade, de mâche nantaise de préférence, et de les servir accompagnées d'un pesto à base de roquette, ail, huile d'olive, sel et poivre. Bon appétit !