

# Colmar dossier

## Portrait Organisateur de repas pour mélomanes anglais

**Pierre Ling, originaire d'Eguisheim, travaille dans un lieu prestigieux : l'opéra de Glyndebourne en Angleterre.**

Depuis presque trois ans, l'Eguisheimois Pierre Ling, habite et travaille à Glyndebourne... Si cette commune anglaise ne vous dit rien, c'est normal. Ce petit village est perdu dans la campagne du Sussex à mi-distance entre Brighton et Londres. Mais pourquoi ce jeune homme de 28 ans a-t-il été se perdre là-bas ? Depuis 75 ans, Glyndebourne est un lieu incontournable pour les mélomanes anglais.

Tous les passionnés d'opéra rêvent de s'y rendre un jour. Aujourd'hui, au milieu du manoir de la famille Christie, coincée entre quelques parcs à moutons, une fabuleuse salle de spectacle accueille 124 représentations d'opéra par an.

De mai à août, 86 000 privilégiés y assistent à un festival de chant lyrique très haut de gamme. La saison prochaine six nouvelles productions sont programmées : *Così fan tutte* et *Don Giovanni* de Mozart, *Macbeth* de Verdi, *Hansel et Gretel* de Humperdick, *Billy Budd* de Britten...

L'histoire de cet endroit magique



**Pierre Ling et sa maman Marie-Léonce dans le parc du manoir de Glyndebourne, où il fait bon pique-niquer à l'entracte d'un opéra. DR**

a commencé en 1935 avec John Christie et son épouse la soprano Audrey Mildmay. Au début, le couple d'aristocrates invite chez lui quelques chanteurs pour satisfaire son cercle d'amis. Le projet va connaître un tel développement qu'un opéra de 1200 places d'un très haut standing sera inauguré en 1994.

### Pique-niquer avec les moutons

L'institution est très « select ». Chaque membre de la fondation qui gère l'opéra doit s'acquitter d'une cotisation de 1 500 livres sterling. Une belle petite somme à laquelle il faut ensuite ajouter le prix de la place du concert, entre 10€ et 200€. « Une liste d'attente importante existe pour devenir

membre, précise Pierre Ling. Cette précieuse carte de "membership" peut se transmettre en héritage de génération en génération »

Depuis toujours ce qui fait le charme « so british » du lieu, c'est le moment où les mélomanes prennent leurs repas. « Ici, la tradition, c'est de pique-niquer à l'entracte », explique le jeune homme. Et c'est là que Pierre intervient. Depuis plus de deux ans, il a la responsabilité de l'organisation des repas. En moyenne, 650 personnes doivent se sustenter en 80 minutes chaque soir, « sans avoir le sentiment d'être stressés » : Un sacré défi. « En amont, j'enregistre donc les menus de nos clients. Leurs moindres désirs sont ensuite communiqués aux responsables des restaurants. Une person-

ne "allergique" peut demander un menu sans ail. Une autre peut aussi avoir ses habitudes et exiger un emplacement particulier dans une salle de restaurant. Je gère tout. Le côté menu et la logistique des trois restaurants », explique Pierre. Ce dernier est aussi responsable de la bonne organisation des pique-niques. « Les gens peuvent demander à manger dans le parc du manoir. On peut leur mettre en place une table et des chaises, ou tout simplement une couverture. Mais ils seront tous servis comme au restaurant. » Le nec plus ultra étant de manger en smoking au milieu des moutons. Ou plutôt d'avoir la sensation de pique-niquer parmi les bêtes. « Grâce à des petits fossés que l'on appelle des "ha ha", les moutons ne viennent pas déranger les gens », sourit Pierre.

L'année dernière 40 000 repas ont été servis de mai à août durant le festival. Sans quasiment aucune fausse note... Pierre dirige huit personnes pendant cette période. Un sacré job pour le jeune homme. « Quand je suis arrivé je n'avais pas trop d'expérience. Mais, contrairement à la France, ici, on te donne ta chance. Si tu fais bien ton boulot, on te garde », affirme Pierre, qui est titulaire d'un master de management de l'Université de Bristol et d'un BTS technique de commercialisation de l'IUT de Colmar.

**Patrice Barrère**