**Cette conférence interactive s’est composée des deux volets :**

**Le premier étant la présentation de Anna Pavlova, danseuse -étoile d’origine russe, considérée comme l’une des meilleures danseuses classiques de tous les temps, elle a été la première à partir en tournée autour du monde avec sa propre compagnie.**

**Le deuxième volet, plus interactif, disposait d’une saveur gastronomique. Joëlle de Fou de Kerdaniel, notre hôte, secondée par Françoise Marc, nous ont fait déguster un fameux dessert Anna Pavlova qui a était créé dans l’hémisphère sud (en Australie ou en Nouvelle Zélande) en honneur de notre héroïne.**

**Anna Pavlovna (Matveïevna) Pavlova (1881 – 1931) est une ballerine russe, connue en particulier pour son rôle dans le ballet créé pour elle, *La Mort du cygne*.**

**Considérée comme l’une des meilleures danseuses classiques de tous les temps, elle a été la première à partir en tournée autour du monde avec sa propre compagnie.**

**Anna Pavlova est née à Saint Pétersbourg dans une famille modeste. Impressionnée à l’âge de 6 ans par un ballet « La belle au bois dormant », elle a décidé de consacrer sa vie à la dance.**

**Elève studieuse de l’Ecole Impériale de danse de Saint Pétersbourg, où elle rentre à l’âge de 9 ans, elle fait sa première apparition sur scène dans le ballet de grand Marius Petipa « Un conte de fées ». A la sortie de l’école Anna Pavlova devient rapidement une** **danseuse étoile du Théâtre Mariinsky. Elle y interprète les principaux rôles dans les ballets « Belle au bois dormant », « Paquita », « Bayadère »,  «  Lac de cygne », « Corsaire »,  « Gisèle », « Raymonde »,  « Carmen ».**

**Dès 1908 elle commence ses tournées internationales qui composeront l’essentiel de sa carrière et l’emmèneront dans quelques 4 000 ville du monde entier.**

**Séduite par le projet de Serguei Diaghilev « Les ballets russes » elle le rejoint à Paris. Prévue pour la Mort du cygne de Mikhail Fokine, elle refuse car elle n’aime pas la partition d’avant-garde d’Igor Stravinsky et le rôle se voit confié à Tamara Karsavina. Tout au long de sa carrière elle préfèrera la mélodieuse musique dansante des anciens maitres tels que Cesare Pugni et Ludwig Mikus.**

**Les spectateurs parisiens applaudissent le talent d’Anna dans les Sylfides et Giselle avec Vaslav Nijinski. Mais Anna Pavlova est réellement entrée dans la légende grâce à son interprétation de La Mort du cygne, sur un extrait du Carnaval des animaux de Camille Saint-Saëns. Michel Fokine créa ce solo à sa demande, lors d'une répétition de l'année 1905, et avouera plus tard avoir été inspiré par la visite que lui avait rendue Isadora Duncan quelques mois auparavant.**

**En 1914 Anna s’installe à Londres et crée même sa propre compagnie, afin de partager sa passion de la danse sur le plan international. En 22 ans d’activité sa compagnie a donné 9 000 spectacles dans 44 pays du monde.**

**En 1931, à La Haye, elle meurt d’une pleurésie. Il existe une légende qu’aux derniers moments de sa vie elle aurait demandé qu'on lui prépare son costume de cygne. Le soir de sa mort, à Saint-Pétersbourg, les violons de l'orchestre ont joué la musique de La Mort du cygne devant une scène vide, seulement éclairée par un projecteur.**

**Anna Pavlova aurait déclaré : « Je désire que mon message de beauté, de joie et de vie continue à être délivré après moi. J'espère que lorsque l'on aura oublié Anna Pavlova, le souvenir de sa danse restera dans le cœur des gens. Si je réussissais ne serait-ce que cela, je m'estimerais satisfaite. »**

**La grande Margot Fonteyn, bien qu'elle n'eût pas connu Anna Pavlova, disait d'elle qu'elle était un « génie ».**

**Selon Keith Money, un biographe d'Anna, la Pavlova (dessert à base de meringue) fut créée par le chef d'un hôtel à Wellington en Nouvelle-Zélande en honneur de la danseuse, alors en tournée internationale.**

**Et ainsi nous passons au deuxième volet de notre conférence : la dégustation d’Anna PAVLOVA, préparée par notre hôte Joëlle de Fou de Kerdaniel.**

**Et en guise de dessert de ce compte-rendu vous avez une des recettes de PAVLOVA.**

**Bon appétit !**

**Marina ANDRE**

**Recette de Pavlova**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**4 blancs d’**[**œufs**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955598-oeuf/)

**200 g de**[**sucre**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958550-sucre/)**+ 20 g de**[**sucre**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958550-sucre/)

**1 cuillère à café de**[**vinaigre**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2410940-vinaigre/)**blanc**

**1 cuillère à soupe de**[**Maïzena**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2410960-maizena/)

**20 cl de**[**crème fleurette**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1957045-creme-fleurette/)

**1 barquette de**[**fraises**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956841-fraise/)**de 250 g**

**1 barquette de**[**framboises**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956843-framboise/)**de 100 g**

**PRÉPARATION**

1. **Evidemment on ne chausse pas de pointes... ce ne serait pas forcément pratique ! Un tablier suffira. Préchauffez le four à 120°C. Mettez un saladier alu dans le congélateur... pour les habitués vous savez pourquoi, pour les autres, une surprise vous attend...**

2. **On fait la meringue géante ! Commencez par**[**monter**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958019-monter-definition/)**en neige vos 4 blancs avec la grosse goutte de vinaigre blanc. Ils commencent à prendre ? STOP ! Ajoutez la maïzena. Puis ajoutez le sucre petit à petit. Continuez à**[**monter**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958019-monter-definition/)**les blancs avec un batteur électrique pendant 4 minutes minimum. Vos blancs doivent devenir soyeux, brillants, denses. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, étalez vos blancs, formez un grand rond épais de 2 cm environ.**

**3. Au four à 120°C pour 1 h 15. Une fois cuite, sortez la meringue du four et laissez-la refroidir (la meringue peut être faite à l’avance comme la veille pour le lendemain).**

 **4. On la garnit maintenant ! Récupérez le saladier dans le congélateur. Versez-y la crème fleurette et hop, avec un fouet électrique**[**montez**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958019-monter-definition/)**une chantilly ! (Mettre le saladier au congélateur permet de**[**monter**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958019-monter-definition/)**plus facilement et mieux votre chantilly). Ajoutez les 20 g de sucre et continuez à**[**monter**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958019-monter-definition/)**jusqu’à ce que votre chantilly ait une belle texture. Lavez les**[**fraises**](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958157-fraiser-definition/)**et les framboises. Étalez la chantilly sur la meringue et posez tous vos fruits rouges sur le gâteau (plus il y en aura, meilleur sera votre dessert). Servez immédiatement.**