



Élodie, enfant, a étudié la clarinette dite classique au conservatoire à Besançon. Plus âgée, elle part à Lyon et se plonge dans le jazz. Elle obtient un Diplôme d'État de professeure de clarinette. Après des années d'enseignement en parallèle de ses concerts, elle décide de démissionner pour pouvoir vivre pleinement son aventure d'artiste.

« J'adore cuisiner ! Quand je rentre de tournée, j'avoue être apaisée en prenant le temps de découper des aliments, de choisir un axe sur quelques recettes, d'imaginer et de réaliser un dîner un peu spécial. Je n'ai pas de recette à partager, car j'ai décidé récemment de ne plus noter une seule recette. J'aime retrouver de mémoire une recette réalisée auparavant pour qu'elle puisse naturellement évoluer, intégrer de nouveaux aliments présents ce jour-là dans le frigo, et suivre mon intuition du jour. Cependant, j'ai pas mal de livres de cuisine à la maison qui me guident, m'inspirent, et m'aident à être plus précise dans mes choix. Tout cela, bien entendu, à mon tout petit niveau de cuisine. Je cuisine rarement en musique, je préfère souvent cuisiner devant un bon film. C'est un autre voyage !

Lors de repas entre amis, je propose plutôt de la musique classique orchestrale ou bien du free jazz... Je peux tout de même évoquer quelques préparations simples que j'aime pratiquer régulièrement :

- le **chili** qui mijote 6 heures avec une viande coupée au

couteau bien entendu, sans poivrons ni maïs.

- la **potée** peut être un plat très élaboré, auquel nous pouvons ajouter d'autres légumes non habituels comme le céleri branche. Les feuilles serviront à faire un fond de sauce très relevé qui sera par la suite mélangé au plat lors de sa cuisson (temps de cuisson : 3 ou 4 heures à petit feu).

- le **bœuf bourguignon** dont la viande aura reposé une nuit dans de la lie de vin de Bourgogne de ma région d'origine (Nuits Saint Georges...)

- les **apéritifs dinatoires** pour lesquels j' imagine différentes textures, couleurs, températures, dans un souci de cohérence. Ils permettent d'être dégustés avec divers breuvages...

Par exemple : des rillettes selon le poisson d'arrivage, des feuilletés divers, des roulés de légumes marinés au fromage du jour et leur charcuterie, de la soupe pimentée, des brochettes marinées aux saveurs d'Asie puis grillées au four, des cassolettes garnies généreusement de pommes de terre et fromage fondant parsemées d'un mélange olive noire, persil, ail... Le plaisir, ici, est de faire simple, mais tout maison !

À Lyon : le **restaurant le Saint Vincent** qui sert des plats simples. Tout y est fait maison. Le chef vient vous voir à la fin du repas (c'est un ami) et vous vous faites disputer car vous n'avez pas pu finir sa ratatouille. Il vous parle de sa ratatouille avec des étoiles dans les yeux, car chaque légume aura son mode de cuisson afin d'emmener le plat là où il le veut. Puis il assemble tous ces légumes pour obtenir une harmonie... il faut donc finir cette ratatouille splendide, un peu caramélisée et dotée d'un caractère unique.

En tournée, manger est un exercice qui peut s'avérer délicat ! Pour le premier repas, en général, j'ai la possibilité d'anticiper et de prendre avec moi le meilleur sandwich de mon quartier, ou bien de le préparer, afin d'éviter le club jambon fromage sublime d'une aire d'autoroute ! Mais les réserves sont vite épuisées et en général, nous y venons tous. Avec le sourire... ou bien le grignotage toute la journée dans le camion peut améliorer le moral des troupes. Quant au repas du soir en tournée, ce sont les organisateurs qui nous l'offrent. Soit restaurant, soit buffet traiteur, soit des bénévoles qui sont venus cuisiner spécialement pour nous ! C'est souvent ces moments-là que nous préférons, car c'est un peu comme à la maison, dans un esprit convivial et de partage simple ! »

Gisèle C.



Retrouvez T&N en version numérique sur saveursjazzfestival.com, sur instagram [@toquenotes](https://www.instagram.com/toquenotes) et sur le blog toque-notes.blogspot.com !

Concocté et servi par Alain L, Claire P, Gisèle C, Hélène R, Jean T, Orianne B, Robin G et Thierry P.

BLEU PLATINE
I M P R I M E R I E

Réalise
et imprime :

LE RAT DES CHAMPS
magazine bimestriel gratuit - informations - publicités - petites annonces

- Affiches
- Brochures
- Dépliants
- Calendriers
- Cartes de visite
- Faire-part...

LE JOURNAL
DU FESTIVAL
À DÉGUSTER
CHaque jour !

**TOQUE
&
NOTES**

*saveurs
jazz
festival*

"L'AMOUR C'EST COMME LE JAZZ : C'EST N'IMPORTE QUOI, MAIS PAS N'IMPORTE COMMENT."
GRÉGOIRE LACROIX

MENU DU JOUR

- 11h30 **C'EST EXTRA !** Jazz & conte : Pierre Feuille Loup au Cargo
- 16h30 **C'EST EXTRA !** Sieste musicale d'Élodie Pasquier, place du Moulin sous la Tour
- 18h00 **JULIEN ALOUR 5^{TE}** Scène de la Marmite
- 20h00 **MICHELE HENDRICKS** Scène du Parc
GREGORY PORTER Scène du Parc ♥

C'ÉTAIT HIER...



© Jean Thévenoux



© Pascal Rabel

Cuba était à l'honneur hier soir sur la scène du Parc avec en ouverture de cette soirée enjouée le magnifique **Roberto Fonseca**. Après une balade extraite de son concert à Marciac, le trio a revisité des airs cubains en les mélangeant à de l'électro. Quelques notes de Bach, un prélude de Chopin et il a fait danser, chanter et bouger le public. On regrette presque ce set si court. Chapeau l'artiste !

Véritable machine à ambiancer, **Electro Deluxe** a fait chavirer le sègrein. L'énergie phénoménale de James Copley, au sommet de son art, a dynamité le public. Leurs morceaux résonneront encore longtemps dans nos têtes.

Orianne B, Gisèle C et Hélène R.



LA RÉDAC' A TESTÉ POUR VOUS...

Sirocco - un vent de flamenco souffle au pied des fours à chaux



© Pascal Rabrel

Décidément, belle initiative ces Saveurs Jazz en Balade qui nous servent le jazz dans des lieux culturels insolites. Rencontre en deux temps à commencer par la visite des trois fours à chaux du **Logis de la Veurière** à Angrie.

Commentaires passionnés du propriétaire des lieux Jean-Yves Rondeau. Les fours, bâtis au XIX^e, ont été remarquablement restaurés dans les années 80. Le parc qui les entoure complète à merveille ce cadre enchanteur. C'est justement à l'ombre des conifères et d'un beau tilleul à grandes feuilles qu'un public ravi s'est laissé bercer par les rythmes andalous des Nantais de **Sirocco**. Coup de cœur pour les morceaux en 12 temps typiques de la *bulería*, forme festive du flamenco. Thomas Oliva (guitare et composition), Alexis Oger (basse) et Sven Michel (batterie) ont ensuite rejoint leur audience pour échanger autour d'un verre.

Idée rando : emprunter le circuit des fours à chaux (12 km) qui longe les trois grandes anciennes carrières.

Hélène R.

L'atelier pellet, dans le cadre de la programmation « C'est extra ! » du festival



© Thierry Ploquin

Le pellet, gourmandise historique du terroir, a bien failli rester au statut de souvenir. Ce produit local inventé par M. Bernaudeau en 1973 avait pour but de rendre hommage au travail des mineurs qui sortaient des petites boules de fer des galeries. En réunissant le savoir de Guisabel, de la maison Gabillard et de Sylvain Beloin du Pigeon Blanc, l'association Mines de fer d'Anjou espère bien remettre le pellet au goût du jour.

Imaginez-vous une petite boule de fer minérale et imparfaite, et transformez-la en chocolat. C'est le pari qui était lancé par Vincent Gabillard à la dizaine de curieux qui s'étaient inscrits à l'atelier cuisine de dimanche après-midi. Un mot d'ordre : avec le chocolat, tout est une histoire de température. Différentes étapes rythment la

démonstration et arrive enfin le moment d'enfiler son tablier. Qu'on se le dise, il est compliqué de travailler le chocolat en pleine canicule ! Mais les inscrits motivés s'appliquent à recouvrir les boules de chocolat-praline de leur enrobage : il s'agit d'un mélange de chocolat blanc, de beurre de cacao et de charbon végétal dont la température est mesurée au degré près.

Ne vous inquiétez pas, la recette exacte n'a pas vocation à être gardée secrète. Elle sera partagée avec la chambre des métiers et de l'artisanat aux chefs et pâtisseries qui souhaitent la travailler. Vous la retrouverez également en vente chez les partenaires. D'ici là, si vous avez faim d'Anjou Bleu, vous pouvez toujours continuer à accompagner votre café d'un Quernon d'Ardoise !

Claire P.



© Thierry Ploquin

Hommage à Didier Lockwood, venu au festival en 2012... ♥



© DR



© Emmanuel Dardelle

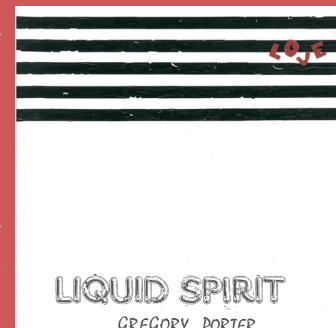
CHRONIQUE LYCÉENNE

Exercice difficile que la chronique musicale ! Les lycéens de Blaise Pascal et Bourg Chevreau s'y sont essayés dans le cadre des projets d'éducation artistique proposés par l'Anjou bleu. Voici les propositions écrites de Manon Boumeuf et Léa Emmanuel et visuelles de Eve Parent et Alicia Renard...

Un jazzman à l'amplitude exceptionnelle.

Vous croyez que le jazz est une musique ennuyante et ancienne ? Grégory Porter va vous prouver le contraire. Reconnaissable à sa cagoule noire, il a formé son style en s'inspirant d'interprètes comme Nat King Cole pour le jazz ou encore Marvin Gaye pour la soul. Les chansons de son 3^e album, *Liquid Spirit*, qui a remporté, en 2014, le Grammy Awards du meilleur album de jazz vocal, sont toutes agréables à écouter. Il nous offre des titres chaleureux qui apaisent comme « Hey Laura » mais également d'autres plus énergiques et dansants comme « Liquid Spirit ». Cet album permet donc de découvrir le jazz d'une manière actuelle et originale. Grégory Porter a voulu nous livrer un album plus personnel où il s'exprime sur sa douleur, sur l'amour maternel et les blessures provoquées par le racisme et l'injustice. N'hésitez donc pas à aller l'écouter le 9 juillet 2018 lors du festival Saveurs Jazz qui se déroulera à Segré.

À retrouver à partir de 20h, scène du parc !



VU ET ENTENDU

Impressions du festivalier anonyme

Roberto Fonseca : Chapiteau tellement vide qu'on aurait cru à une répétition - après les chants, Roberto instrumente avec brio et trio - chapeau noir et claviers (très bien tempérés) noirs ou rouges - quand même bien mieux qu'une première partie...

Electro Deluxe : Je connaissais déjà Electrolux (ensemble électroménager suédois), il faut compter avec Electro Deluxe (ensemble français) - tous les ingrédients d'une recette magique et cela prend à merveille - tempos et rythmes haut de gamme (Deluxe) - un grand Mic Mac (Deluxe) - un concert Royal (Deluxe)

TROIS QUESTIONS À...

Ahmad Soiab Mansouri, solaire bénévole hébergé au Centre d'Accueil et d'Orientation de Segré.

Parle-nous de toi et de ta vie à Segré.

Je m'appelle Ahmad, j'ai 25 ans et je suis Afghan. J'habite en France depuis 8 mois et je parle un peu français. Ma vie à Segré me plaît. J'ai habité dans beaucoup de pays. J'ai passé deux ans et demi à Dubai, autant à Stockholm en Suède et j'ai aussi vécu en Iran et en Turquie. Mais c'est en France que je me suis senti le mieux accueilli. Segré et ses habitants comptent beaucoup pour moi. Mes professeurs du CAO m'aident beaucoup. Dès que j'ai besoin de quelque chose, ils sont là. Quand je suis arrivé en France, je ne savais dire que « merci ». Au CAO j'ai 6h de cours de français par semaine, je progresse.

Quel est ton rôle de bénévole au festival ?

Je fais un peu de tout - nettoyage, rangement, petites réparations, décoration... Hier j'étais au contrôle des bracelets à l'entrée de la Scène du Parc. Pas de problème, les Segréens sont très respectueux des règles et des lois, j'aime bien ça. Je n'ai pas encore vraiment eu le temps d'assister aux concerts, j'ai simplement pu les écouter. Mais ce soir, je ne travaille pas, je vais pouvoir en profiter !

Quels sont tes loisirs ? Cuisine, musique ?

J'adore cuisiner. Surtout quand je suis fatigué : je fais les courses et je cuisine. Quand j'avais onze ans, je cuisinais pour tout le monde chez moi. Je connais des plats de nombreux pays : Afghanistan, Inde, Pakistan, Iran, Italie, Suède, Émirats... Pour découvrir la cuisine afghane, je vous conseille le *kalubi palaw*, plat de riz aux raisins, carottes et agneau et le feni, dessert léger à base de lait parfumé à la cardamome.

Côté musique, j'aime bien la musique très calme car je suis une personne très calme. Quand j'avais 15 ans en Afghanistan, je travaillais dans un garage - je suis mécanicien poids lourds et j'aime beaucoup mon métier. Je n'écoutais pas beaucoup de musique, mais j'appréciais le chanteur Ahmad Zahir, très connu en Asie centrale, notamment pour ses paroles. En France, j'écoute Joe Dassin et Alma. Ça m'aide pour les français !

Hélène R.



© Jean Thévenoux