

## DANS LA MARMITE DE...

Isabelle de Brun de Lait, une fermière qui fait un fromage en or...

Brun de Lait est une exploitation familiale productrice de lait installée depuis cinq ans. Elle est gérée par cinq associés à Saint-Sigismond. En parallèle, le G.A.E.C du Bois Brillant produit et revend de l'électricité grâce à une unité de méthanisation qui permet de chauffer les bâtiments des canards et plusieurs maisons. Ils élèvent deux races de vaches : des Brunes en majorité, d'où le nom de la ferme « Brun de Lait », ainsi que des Prim'Holstein.

Ils possèdent un atelier de transformation pour fabriquer du fromage blanc, du fromage frais, de la crème fraîche, des yaourts, des faisselles, de la tome et le Saint Simond, un fromage de type camembert. Ils les vendent sur place, ainsi que des œufs.



« Avec nos produits par exemple, je fais mon beurre. Je prends 250 g de notre crème fraîche, j'ajoute un peu de gros sel et j'utilise mon batteur électrique, ça va très vite, en 5 minutes, c'est fait ! Je rince mon beurre, je l'égoutte dans un torchon et voilà, j'obtiens environ 180 g de beurre. Je fais aussi de la crème chantilly, il faut la battre une minute et y ajouter ensuite du sucre glace.

Pour l'apéritif, notre fromage frais est tartinable sur des morceaux de pain, des feuilles d'endives, des galettes de sarrasin. Nous en vendons à la papaye, à la bruschetta (tomates séchées, poivrons, basilic), à l'ail et aux fines herbes. Ce fromage peut servir aussi pour napper des escalopes, des pâtes, des pommes de terre au four... On conseille de le boire avec du vin doux : un blanc moelleux, un rosé pamplemousse ou encore un crémant de Loire.

Le Saint Simond se sert sur un plateau de fromage. Je le fais aussi au barbecue enveloppé dans du papier aluminium : 5 minutes dans la braise bien chaude et on le déguste en trempant du pain dedans. »

Référencé dans le guide des producteurs locaux par l'Office de Tourisme, Brun de Lait participait cette année à la programmation « C'est extra ! » du Saveurs Jazz Festival.

Gisèle C.

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

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



LE JOURNAL  
DU FESTIVAL  
À DÉGUSTER  
CHAQUE JOUR !

# TOQUE & NOTES

saveurs  
jazz  
festival

"L'ESPRIT DU JAZZ EST L'ESPRIT D'OUVERTURE."  
HERBIE HANCOCK

## MENU DU JOUR

- 10h00 **C'EST EXTRA !** Découverte de la ferme Brun de Lait à Saint-Sigismond et concert de **BROKEN COLORS**
- 18h30 **DES LIONS POUR DES LIONS** Scène de la Marmite
- 19h30 **OTIS STACKS** Scène du Parc ♥  
**SANDRA NKAKÉ** Scène du Parc  
**MORCHEEBA** Scène du Parc

## C'ÉTAIT HIER...



© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin

**Mark Guiliana**, peut-être un nom inconnu pour vous mais une véritable star dans le monde actuel du jazz ! Ce jeune batteur prometteur a fait ses armes auprès de Brad Meldhau ou encore Avishai Cohen. Il ouvrirait hier soir pour vous la scène du parc du Saveurs Jazz Festival. Avec un set tout en énergie et en précision, il a fait preuve d'une musicalité débordante. La finesse fait aussi partie de ses compétences avec parfois un minimalisme musical assumé !

C'est un **Kyle Eastwood** endiablé qui a poursuivi cette première soirée ! D'un *final countdown* entre lui et son batteur, à un Marrakech énigmatique, le jazz de M. Eastwood fils a fait son effet auprès du public. Malgré une mésaventure avec Air France qui l'a obligé à jouer uniquement à la basse électrique ce soir, ce set est assuré ! Au delà du duel débridé entre le batteur et sa mèche folle, on retient un moment de partage intense et d'émotion.

Oriane B.



FLASHÉZ-MOI POUR ACCÉDER À L'INSTAGRAM DE LA RÉDAC' !

BLEU PLATINE  
IMPRIMERIE

Réalise  
et imprime :

LE RAT DES CHAMPS

- o Affiches
- o Brochures
- o Dépliants
- o Calendriers
- o Cartes de visite
- o Fake-part...

## TROIS QUESTIONS À...

Rodrigo Diaz Castañeda, dont vous pouvez déguster les spécialités mexicaines tout au long du festival dans son Mexivan, caravane vintage de 1962 aménagée en cuisine. ¡Buen provecho!



**Racontez-nous votre parcours et comment est né le Mexivan.**

Ma femme et moi avons créé un projet au Mexique appelé La Procedencia (La Provenance, ndlr). L'idée était de dire au client d'où provenaient les produits et d'être un lien entre le producteur local et le consommateur. Le projet a grandi et est devenu un restaurant. Ensuite, nous avons décidé de nous installer en France. Le Mexivan est un moyen de poursuivre le projet en l'adaptant à la France, tout en conservant son accent mexicain. J'ai commencé à développer l'idée en 2017 puis j'ai suivi un cours au BGE d'Angers (aide à la création d'entreprise), qui m'a beaucoup aidé à finaliser mon projet. Et fin 2017, j'ai commencé à travailler dans le food truck.

**Quelles spécialités propose le Mexivan ?**

Pour le festival, nous préparons les authentiques tacos mexicains. Il s'agit d'une tortilla (galette de maïs maison) pliée et garnie de produits locaux, préparée selon la recette traditionnelle mexicaine.

Les tacos ne sont pas épicés, c'est au client d'ajouter de la sauce pimentée s'il le souhaite.

**Votre site ([www.lemexivan.com](http://www.lemexivan.com)) propose des playlists de musique mexicaine. Quel est votre rapport à la musique, et avez-vous quelques artistes mexicains à nous conseiller ?**

Au Mexique, la nourriture est liée à la fête et à la musique. Il est presque impossible de manger sans musique de fond. C'est pourquoi nous proposons sur notre page des playlists indispensables à la cuisine mexicaine. Nous aimons la musique alternative mexicaine, principalement le rock en espagnol, mais aussi les rythmes les plus populaires comme la cumbia, le son, la ranchera, etc.

Nous vous conseillons d'écouter Zoe, Café Tacuba, Natalia Lafourcade, La Gusana Ciega ou des musiciens plus traditionnels comme Ángeles Azules, Lila Downs et La Santa Cecilia.

**Hélène R.**



## LE VISUEL DU JOUR

Quel nom donnerez vous à l'album éponyme d'Otis Stacks ? Nous avons posé la question aux festivaliers et bénévoles. Pot pourri...



Gainsbourg - Vintage - En attente - Smoke and phone - Whisky and cigarettes - Urban jazz - Escape game - One more minute - Jack Daniel's - Reading smoker - Déboussole jazz - Sans filtre - Être charette - À court - Vendredi soir - Smoke calm - Cigarette et téléphone - Cigarettes, whisky et p'tites pépées - After work - Allô tisse

**Et vous, quel nom lui donneriez-vous ?**

## VU ET ENTENDU

**Pendant que Sophie Alour joue...**

« Tu vois le saxophone, c'est un truc de dragueur. »

**Impressions du festivalier anonyme**

**Eastwood** envoi du « bois de l'est » - aussi à l'aise quelque soit le manche - il aligne des lignes de basse sans contrebasse - des airs de *small big band*.

## LA RÉDAC' VOUS CONSEILLE...

**L'atelier Crêmet d'Anjou aux P'tits Oignons**



Demain de 15h à 17h, les cuisines de Bourg Chevreau accueillent un atelier original : Sophie Reynouard partage sa passion pour le crêmet d'Anjou avec les curieux inscrits.

Angevine d'adoption, Sophie a commencé à s'intéresser aux traditions culinaires de la région en se plongeant dans les archives de chefs cuisiniers locaux. Parmi toutes les richesses du territoire, une spécialité attire son attention : il s'agit du crêmet d'Anjou. Le mot « crêmet » signifie à l'origine « fouetter la crème à la limite du beurre ». Et contrairement à d'autres spécialités locales, il ne se conserve pas... Si vous souhaitez le consommer, vous devez donc vous rendre sur son lieu de fabrication !

Afin de perpétuer ce dessert historique (on retrouve des traces du crêmet dès 1702), Sophie se spécialise dans la transmission de la recette et anime des ateliers autour de sa préparation et de son histoire. En cuisine, elle aime par-dessus tout la notion de partage, le plaisir de cuisiner pour les autres et de réunir autour d'un bon plat. Simplicité, douceur et fraîcheur représentent aussi bien le crêmet que la région angevine, la redac' vous conseille donc de réserver votre place pour demain !

Réservations : 02 41 92 86 83 ou sur [www.saveursjazzfestival.com/billetterie](http://www.saveursjazzfestival.com/billetterie)

**Claire P.**

## 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 et visuelles de Marie Bossé et Juliette Pinault...**

Avez-vous déjà vu des lions enragés s'emparer d'instruments pour en sortir un jazz bastringue ? Les Lions, en l'occurrence, sont angevins et forment une délirante fanfare montée par Momo, Boochon, Babette et Freddy. C'est ainsi qu'ils nous proposent un album très varié allant de la transe au groove, tout en passant par des sonorités rock pour finir leur exploration dans le Free Jazz. Chaque membre est issu de, ou collabore avec différents autres groupes de cultures musicales diverses (Dirty Hands, Tamikrest, Lo'Jo, La Tribu des Femmes...), d'où l'éclectisme de leur musique. On y retrouve trois titres, dont « Ouh Ouh California » à tendance plutôt rock, ainsi que « Sept Sales Temps » à l'ambiance mystérieuse qui nous mène à la transe. Mais s'il y a bien un morceau qu'on gardera en favori, ce sera « Walking in Kaïbab » qui se démarque avec son « Pouki Pouki ! » scandé par Babette et superposé à un feu d'artifice musical. À travers cet album, les Lions assument pleinement leur excentricité. On profite d'un moment entre amis, d'un peu de folie, pour écouter cet album qui ne pourra que vous faire danser.

**À retrouver à 18h30, scène de la marmite !**

