

DANS LA MARMITE DE...

Sylvie de Black Box, une femme épicurienne...



Sylvie gère le studio d'enregistrement résidentiel Black Box à Noyant-la-Gravoyère, construit dans une grange restaurée. Les matériaux d'origine, pierres apparentes et bois, ont été conservés pour obtenir une acoustique chaude. D'autres espaces donnent la possibilité d'utiliser différentes ambiances pour les enregistrements.

Ce lieu a ouvert il y a 25 ans cette année et a vu défiler surtout des groupes de rock indépendant : *Les Négresses vertes*, *Billy ze Kick*, *Black Minou*, *Miossec*, *Metronomy*, *The Kills*, *Festen*...

« Je peux proposer un service de restauration et d'hébergement. La plupart des groupes font leur cuisine et leurs courses. D'autres, pour un souci de tranquillité ou pour profiter au maximum du studio, prennent une pension complète. Nous avons commencé à proposer ce service car un groupe de jazz américain nous l'a demandé. Aux États-Unis, ils ont l'habitude de servir de la restauration sur place. Je fais de la cuisine familiale, nous sommes très attachés à la bonne nourriture avec des produits du terroir. Nous achetons nos viandes (porc, agneau, poulet) localement à la ferme-auberge de **la Touche au Tremblay**. Pour les légumes, nous allons chez les maraîchers **La Petite Mâne** à Saint-Michel-et-Charveaux, ou au marché de Segré. Pour faire de la bonne musique, il faut bien manger.

J'adore les cuissons longues, les cuissons en cocotte, c'est mon truc. C'est sur le feu pendant trois heures, c'est super ! Au mois de juillet, nous aimons bien le barbecue. Je suis

assez fan de cuisine italienne, je fais du poulet au citron cuit à l'étouffée. C'est une recette super facile, c'est très frais. Je prends des citrons non traités, des gousses d'ail, du romarin. Gentiment je soulève la peau du poulet et glisse des rondelles de citron. Je sale, je poivre. Je badigeonne avec du beurre et le farcis de romarin. Je mets la braise sur les côtés et place le poulet au milieu de la grille, puis je ferme le couvercle du barbecue. Au bout d'une demi-heure, je le retourne, le poulet est cuit comme dans un four en une heure. Pour l'accompagner, on peut faire des pommes de terre au romarin et des cardes. Je sépare le blanc du vert, coupe le blanc en petites lanières et hache grossièrement les feuilles. Je mets les côtes dans l'eau bouillante 3 minutes, puis je rajoute le vert 3 minutes aussi. Ensuite j'égoutte tout. Dans une poêle, je mets un filet d'huile d'olive, je fais revenir les cardes pour les faire sécher et je les arrose d'un jus d'orange.

Je prends des petites pommes de terre nouvelles et les fais précuire. Je les coupe en 4 et les dispose sur une plaque avec du papier sulfurisé pour aller au four. Je hache du romarin que je parsème sur les pommes de terre, j'ajoute un filet d'huile d'olive puis je les fais cuire au grill 15 minutes. Nous sommes de fervents défenseurs des vins d'Anjou, comme **les frères Joly**, viticulteurs à Mûrs-Erigné. Ils font du très bon Anjou rouge et ont un super blanc. Nous avons eu un vrai coup de cœur pour **le domaine de Bablut** à Brissac. Ils sont en bio et vendent des vins d'exception.

Quand nous sortons, nous allons à **la Diligence** à Loiré. À Angers par exemple, nous apprécions beaucoup le restaurant Une Île. De temps en temps, aller dans un restaurant de cette qualité-là, on ne regrette pas ! Dernièrement, nous avons découvert un restaurant japonais à Angers, **Kazumi**. Ce n'est pas du poisson cru, c'est de la cuisine japonaise, le chef est devant vous, vous êtes assis à un bar autour de lui. Ils prennent maximum 10 personnes. C'est de la cuisson minute, rien n'est préparé à l'avance. Un lieu à découvrir...

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, Oriane B, Robin G et Thierry P.



Juliet Août 2018

les p'tites pépites

Programme de découvertes insoupçonnées en Anjou bleu

Informations et réservations à l'Office de Tourisme de l'Anjou bleu : Bureaux de Segré, Le Lion d'Angers, Candé, Châteauneuf-sur-Sarthe et Pouance 02 41 92 86 83 - officeotourisme@anjoubleu.com - anjoubleu.com

ANJOU BLEU Tourisme

Programme complet sur : [#lespitespites](https://www.facebook.com/lespitespites)

LE JOURNAL DU FESTIVAL À DÉGUSTER CHAQUE JOUR !

TOQUE & NOTES

N. 3 | SAMEDI 7 JUILLET 2018

saveurs jazz festival

"MON VIOLON EST COMME LA PALETTE D'UN PEINTRE." DIDIER LOCKWOOD

MENU DU JOUR

- 10h00 **C'EST EXTRA !** Rencontre gourmande à la chèvrerie - Ferme de St Maleu et concert de **SIROCCO**
- 10h00 **C'EST EXTRA !** Visite guidée d'un château du XIX^e - Château de Falloux et concert de **ENEZ**
- 15h00 **C'EST EXTRA !** Aux P'tits Oignons : atelier crêmet d'Anjou à la cuisine de Bourg Chevreau
- 15h30 **ELLINOA 5^{TE}** Scène de la Marmite
- FESTEN** Scène de la Marmite
- BINKER & MOSES** Scène de la Marmite
- 20h00 **SARAH McCOY** Scène du Parc ♥
- SELAH SUE** Scène du Parc

C'ÉTAIT HIER...



© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin

Coup de cœur absolu des rédactrices ! Né de la collaboration inattendue entre l'Américain Elias Wallace et le producteur danois JustMike, **Otis Stacks** a mis le feu. Avec sa voix de prédicateur gospel, le chanteur de L.A. en costume trois pièces et verre de cognac à la main a délivré son message teinté de R'n'B, hip hop et soul. Son nom fait référence au label Stax, comme nous fait deviner sa moustache gominée. Avec un déhanché digne des plus grandes divas, il a su conquérir le cœur des festivaliers en partageant

sans compter son flow dévastateur. Mention spéciale à *Fashion Drunk* et *Go back to your lover*.

Mais la soirée ne faisait que démarrer, au programme : **Sandra Nkaké** avec sa douceur suave à la Grace Jones, puis l'emblématique groupe **Morcheeba** dont l'énigmatique chanteuse et ses musiciens ont fait planer les festivaliers vers d'autres contrées.

Hélène R. et Oriane B.



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

DANS LA BIBLIOTHÈQUE DE...

Ellinoa, mené par Camille Durand, qui ouvre la Scène de la Marmite cet après-midi avec son quintette.



- *Neverwhere* de Neil Gaiman
- Série BD du même auteur intitulé *Sandman*
- Série BD *De cape et de crocs* de Ayroles et Masbou
- Toute la bibliographie d'Amélie Nothomb
- Nancy Huston, en particulier *L'empreinte de l'ange*

Claire P.

LA RÉDAC' RECOMMANDE...

Le Midi Jazz de l'Orchestre du collège (programmation Autour du Festival)

Demain dès 11h30, la place de la République prendra des consonances musicales : les dix-sept jeunes de l'orchestre du collège George Gironde dirigés par Emmanuel Dardelle y joueront un répertoire pop jazzy.

Les élèves se sont entraînés toute l'année pour monter quatre projets différents, dont la rencontre avec *Kind Of Pop*. Ce groupe nantais leur a lancé le défi de réinventer des morceaux pop en leur donnant une couleur jazzy.

Emmanuel Dardelle fait le lien entre le Saveurs Jazz Festival et ses musiciens tous les ans. Pas de redites, puisque l'axe de travail ainsi que les intervenants changent d'une année sur l'autre. Les élèves découvrent le jazz avec les ateliers musique pour la plupart mais, curieux et ouverts à tous les styles, ils s'investissent à 200 % dans leurs représentations. Demain, ils joueront huit morceaux dont quatre appris dans les dernières semaines. On nous dit d'ailleurs dans l'oreillette qu'Emmanuel leur a donné leurs dernières partitions il y a quelques jours seulement !

Claire P.

TROIS QUESTIONS À...

Festen, entre jazz et cinéma.

Vous vous appelez Festen et vous revisitez Stanley Kubrick. Quel est votre rapport au cinéma ?

Le nom du groupe vient de notre affection pour l'univers sombre et brutal du cinéma de Thomas Vinterberg, réalisateur de *Festen* (1998). La musique que nous avons jouée il y a une dizaine d'années était vive et brute, et menée principalement par l'énergie du groupe. Ces caractéristiques de base sont restées les mêmes au fil de l'évolution de notre musique, jusqu'à ce 4^e album *Inside Stanley Kubrick*. Au fil du temps nous avons aimé arranger quelques titres de bandes originales de certains compositeurs du cinéma (Ennio Morricone, Hans Zimmer, Trent Reznor...) et incorporer ces morceaux au milieu de notre répertoire de compositions originales. Cela a toujours été une intégration naturelle du fait de notre passion commune pour le cinéma. L'arrangement musical personnel que nous pouvions en faire permettait au morceau d'avoir une autre histoire et de se fondre dans le reste de notre répertoire.

Comment avez-vous travaillé la composition de ce projet ?

Il nous a semblé évident de composer la musique du prochain opus en nous inspirant d'un réalisateur que nous admirons tous les quatre. Nous nous sommes ainsi plongés encore davantage dans l'univers cinématographique avec une direction musicale affinée. L'énergie faisant partie intégrante de ce processus, nous dressons un pont entre la musique à l'image et le jazz, musique de liberté dont nous revendiquons l'évolution et la cohérence avec notre époque. Nous voyons l'œuvre de Kubrick, révolutionnaire en son genre, comme un modèle qui dépasse le domaine du cinéma.

Nous nous sommes donc parfois inspirés des images de ses films pour composer de la musique nouvelle,



mais parfois aussi de la bande originale en reprenant quelques classiques (Haendel, Strauss...) et en travaillant les arrangements à notre manière. Chacun de nous arrivait avec des idées et des envies différentes en fonction de son rapport avec Kubrick. Nous en discutons en répétition pour adapter les pistes de travail. Le travail final de composition et d'arrangement est toujours collectif. L'album de 10 morceaux a pris forme de cette manière.

S'il fallait n'en retenir qu'un, quel est le film de Kubrick à voir absolument et pourquoi ?

Nous vous recommandons de voir tous ses films ! Les thèmes abordés sont très hétérogènes et les films peu comparables.

Question subsidiaire : Si vous deviez comparer votre musique à une saveur culinaire ?

Nous choisirions sans hésiter le Tabasco, sauce pimentée qui peut agrémente tout type de plat.

Hélène R.

VU ET ENTENDU

Pendant le match...

« ON EST EN FINAAAALE !
Ah non pardon, demi-finale ! »

Impressions du festivalier anonyme

Otis Stacks : rythmique stricte derrière les ondulations du chanteur trois pièces aux effluves de Cognac - la plus originale des présentations de musiciens.

Sandra Nkaké : un cocktail envoûtant avec une pincée de Grace Jones, un soupçon de Mama Béa et un zeste de Jethro Tull.

Morcheeba : fureur communicative en 3 minutes - une très belle voix avec un très beau son - du très vieux et du très neuf.

Photos coups de cœur de la rédac' :

