

Toque & Notes

le journal du festival

N°56
depuis 2012
Dimanche 11 juillet 2021

MENU DU JOUR

- 10h00 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Flânerie au jardin Challain-la-Potherie
10h00 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Visite commentée du village Chenillé-Champteussé
11h30 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Concert de Sylvain Romano/François Théberge Challain-la-Potherie
11h30 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Concert de Out of Nola Chenillé-Champteussé
14h30 **MIAM !** Visite gourmande des coulisses Village du festival
20h00 **MIAM !** Causeries et dégustations avec France Breton Village du festival
16h30 **MOULIN FACTORY QUINTET** Scène du Parc
17h30 **LÉON PHAL QUINTET** Scène de la Marmite
18h45 **BELMONDO QUINTET** Scène du Parc
19h45 **TITI ROBIN/ROBERTO SAADNA DUO** Scène de la Marmite
21h00 **AVISHAI COHEN TRIO** Scène du Parc
22h30 **OUT OF NOLA** Scène de la Marmite ♥

C'ÉTAIT HIER...



Hervé Samb a ouvert les concerts l'après midi avec un set qui a commencé en douceur pour finir en apothéose !

Ensuite, **Go To The Dogs** nous a offert sa musique explosive et inattendue. De l'énergie à revendre pour ces jeunes musiciens de la région que l'on souhaite voir très vite sur scène.

Sélène Saint-Aimé et sa contrebasse ont illuminé cette journée. Poésie et spiritualité pour cordes sensibles.

C'est avec le **Lilananda Jazz 5tet** que l'on comprend la douceur musicale. Les cinq musiciens, entre volutes musicales, transmettent les notes à la manière d'un téléphone arabe. Pourtant, la place de la voix de Claire Vaillant est non négligeable, solide. Elle écarte les musiciens pour s'introduire harmonieusement dans l'ensemble, accompagnée du cuivre de Pierre Devret, doux et précis comme jamais. C'est en



somme un élan naturel de chaude souplesse qui se dégage des cinq compagnons. En fermant les yeux, on pourrait imaginer un cabaret, mais un cabaret aussi dynamique que doux, car on entend aussi des instants d'improvisations rocambolesques, avant de retrouver une fin de morceau toute en finesse. Mention spéciale au **Blackbird** qui s'est frayé un chemin entre les gouttes !

Sous les cocotiers de l'Anjou bleu, **Hawaïan Pistoleros** installe son groove. Une petite balade du chanteur sur les chaises de la scène, tantôt abrité d'un parapluie, tantôt équilibriste. Le public est conquis !

Avec **Amadou et Mariam**, le soleil revient ! Ils nous proposent une musique généreuse et ensoleillée qui enchante le festival. Un très beau moment !

Orianne B & Lucien B

TROIS QUESTIONS À...



Titi Robin, retour aux sources gitanes au côté de Roberto Saadna.



© Fabien Tijou

Roberto Saadna et vous, c'est une longue histoire. Vous nous racontez ?

En 1991, lors d'un concert au Havre, je rencontre les *Rumberos Catalans*, dont Roberto Saadna fait partie avec ses frères Mambo Saadna, Bruno el Gitano et Abraham. Nous commençons à jouer dans les loges de la salle pour le plaisir, puis on nous chasse afin de pouvoir fermer le théâtre, au beau milieu de la nuit. Nous continuons chez un membre de l'organisation jusqu'au petit matin où on va ensemble prendre nos trains respectifs. C'est notre premier contact, une fiesta musicale immédiate, ininterrompue et une compréhension humaine et artistique qui se passe d'explication. Roberto et sa famille, spécialistes réputés de la rumba catalane, sont issus du quartier gitan Saint-Jacques de Perpignan. Je les retrouve à Perpignan quelques mois plus tard, les invite sur l'album *Gitans* en 1992, puis ensuite régulièrement pour des tournées dans le monde entier et de nouveaux projets d'enregistrement, comme *Un ciel de cuivre* ou *Kali Gadji*. Roberto est un guitariste et chanteur très subtil, imprégné d'une forte culture méditerranéenne, et il a une personnalité unique, qui s'accorde parfaitement à mon esthétique. Après quinze ans durant lesquels nos chemins avaient divergé, c'est le temps heureux des retrouvailles.

Que représente la culture tzigane pour vous ?

Il faudrait parler des cultures tziganes (ou gitanes) car elles sont diverses. Ce sont des cultures qui ont apporté à l'Europe une grande richesse d'interprétation et d'improvisation, une vision du monde qui secoue et remet en question le matérialisme et le cartésianisme de la société dominante occidentale. Je ne concevrais pas ce monde sans cet apport essentiel pour moi, ça crée un équilibre, je m'y retrouve. C'est un lien également avec le Sud et l'Est, via la Méditerranée et l'Asie Centrale, jusqu'à l'Inde.

Pouvez-vous nous parler des morceaux que vous allez interpréter au festival ?

C'est un répertoire tout nouveau, créé en 2020, cette année si étrange pendant laquelle nous ne pouvions voyager comme à notre habitude. J'ai écrit les mélodies et les textes en pensant à la voix de Roberto. Puis, il a traduit et adapté les paroles en gitan catalan (et en espagnol). C'est la première fois qu'il chante des compositions originales dans sa langue maternelle et ça nous tient vraiment à cœur à tous les deux.

Hélène R

VU & ENTENDU



« André Manoukian fait semblant de ne pas me reconnaître, pourtant on se regarde souvent à la télé ! »

« J'attends la recette du journal tous les jours ! »

« C'était notre première au Saveurs Jazz Festival et je dois dire que c'était... fabuleux. Un accueil des plus chaleureux, un catering inoubliable et, il faut bien le reconnaître, une équipe de bénévoles incroyables. »

Arnaud de Go To The Dogs

« On a des points communs André et moi, lui aussi a été traumatisé par la corde à grimper quand il était jeune ! »



MUSIQUE EN CUISINE



© ThePorterHouse

Privé de concerts par la pandémie, c'est tout naturellement que Gregory Porter a retrouvé ses réflexes et renfilé sa veste de chef cuisinier, dont il exerça le métier, pour partager avec son public ses recettes préférées sur la chaîne *The PorterHouse*.

C'est chez lui, devant ses fourneaux, que le jazzman à la voix expressive et chaleureuse fait swinguer les casseroles pour nous proposer une cuisine qui l'est tout autant. Il nous guide à travers des recettes familiales, dont il nous conte l'histoire et nous révèle l'âme, portée par sa voix en fond musical. Qu'elle fleure bon la Louisiane ou la Russie (vous comprendrez pourquoi en regardant l'épisode), c'est une cuisine généreuse, sensuelle et chargée d'émotions, comme sa musique, qu'il nous offre là.

Régalez-vous avec *The PorterHouse* ! (six épisodes - Zagat - YouTube)

Catherine L

DANS LA MARMITE DE...

Noéline, une passionnée très vanillée...

Noéline Rasoamandrany, d'origine malgache, a créé sa société *Vanilla Bridge* basée à Angers en décembre 2018. Elle a quitté Madagascar en 2011 pour suivre ses études d'ingénierie alimentaire dans une université à côté de Shanghai en Chine. Noéline a fait des recherches sur l'extraction de la vanille naturelle à partir de gousses, avec une technique lente et douce qui respecte l'environnement. Cette méthode a été validée par une publication scientifique.

À Madagascar, environ 100 000 familles qui cultivent la vanille. Noéline explique que pour la vanille, c'est comme pour le vin, sa qualité dépend du lieu, de l'espèce, de l'orientation, de la météo... Elle utilise des gousses venant de Mananara à l'est de Madagascar, cultivées de façon minutieuse avec des gestes ancestraux. L'objectif de *Vanilla Bridge* est de valoriser ce produit, d'extraire la vanille des gousses pour la proposer à la clientèle professionnelle des métiers de bouche et de la cosmétique.

Noéline aime beaucoup aller au restaurant : être autour d'une table avec ses collègues ou sa famille, c'est un moment très convivial pour changer de sa routine quotidienne. Elle affectionne *La Glacerie d'Anjou* à Angers, un glacier artisanal, dont le propriétaire très chaleureux met en avant des produits locaux de qualité. « Cuisiner est pour moi un retour à la source, un temps de détente pour préparer de bons plats aux proches, aux amis... J'aime les poissons aux échalottes, aux tomates et à la sauce vanille pour amener une touche douce et gourmande, et assortir d'un vin blanc type muscadet. Je fais souvent une recette le dimanche avec ma fille : des beignets banana. Épluchez 2 bananes bien mûres et les écraser dans une assiette plate. Dans un saladier, mélangez 4 c. à s. de farine, 2 œufs, 80 g de beurre, un peu de cassonade et de levure. Intégrez les bananes écrasées et 2 c. à c. d'extrait de vanille. Mélangez vigoureusement à l'aide d'un fouet. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Chauffez une poêle à feu doux avec petite quantité d'huile neutre (colza, tournesol). Versez en utilisant une cuillère creuse ou une louche. Les deux faces du beignet doivent être bien dorées. À déguster chaud ou tiède. La pâte peut être préparée la veille si elle est conservée au frais. Ce sont des beignets malgaches façon française. Bonne dégustation ! »



© Jean Thevenoux

Gièze C

Hawaïian Pistoleros, un groupe qui nous transporte en bayou !

C'est avec une élégance décontractée que les Hawaïian Pistoleros nous entraînent dans une ambiance typique du sud américain. Guitare country, ukulélé, contrebasse, drums et lap-steel se conjuguent et se répondent pour créer un univers à la fois chaud et ensoleillé. S'ils chantent en anglais, chaque morceau est introduit en quelques phrases qui campent le décor, évoquent le contexte de la composition, racontent une anecdote a priori insipide et sans relief sur un ton désabusé. Les textes parlent de solitude, de tristesse, de nostalgie ; autodérision et second degré provoquent déjà les rires des spectateurs.

Puis, les instruments prennent le pas pour camper une ambiance typique à la frontière de la complainte traditionnelle et du swing. La mélodie s'accélère, monte en intensité, puis se suspend comme l'écume d'une vague dans le ressac, avant de s'écraser contre le rocher. L'imagination du spectateur s'envole vers des paysages écrasés de chaleur dans lesquels rien ne vient distraire la monotonie d'un jour de canicule. Les notes chaudes, la voix de crooner de Vincent, l'émotion nous



© Jean Thévenoux

enveloppent dans un swing chaloupé. Instinctivement on évoque Jim Reeves, Nate King Cole, O'Brother. Le public ne peut résister, les pieds trépident sous les chaises, les mains battent la cadence. On passe de la touffeur d'un bar bondé aux plages imaginaires de leur île hawaïenne.

C'est un moment heureux dont on gardera un souvenir coloré.

Kathy D

LE VISUEL DU JOUR...

La rédac' a eu la chance de rencontrer Bernard, photographe émérite, qui a réalisé le visuel du dernier album d'Avishai Cohen, cela donne un visuel du jour un peu différent aujourd'hui !



© Jean Thévenoux

Bernard Rie participe au webmagazine *Ça c'est culte*, premier site d'actualité culturelle qui couvre les Hauts-de-France, la Belgique, le Grand-Duché de Luxembourg. « Pour moi, c'est la conjugaison de deux passions : la musique et la photo que je pratique depuis que j'ai 16 ans. J'ai beaucoup voyagé en Asie où j'ai fait de nombreux portraits, des portraits sur le vif, « des portraits ethniques ». C'est une rencontre, une communion de regards. En fait, la photo, en elle-même, est un autre moyen de rencontrer les gens, on est accepté. C'est ça la beauté de la photo, on attrape cet instant intense. Les concerts sont un instant intime partagé avec les artistes qui se livrent au public. »

Bernard Rie a été contacté pour illustrer la pochette du dernier album d'Avishai Cohen *Two Roses*, enregistré avec l'orchestre symphonique de Göteborg. Il nous dit : « J'étais très flatté qu'il me sollicite en montrant de l'intérêt pour ma démarche de portrait intimiste. » Bernard nous dévoile qu'Avishai Cohen rêvait de jouer avec un orchestre symphonique. Sur les photos, on sent l'artiste pleinement heureux, son visage rayonne de plaisir, il a atteint ce but qu'il chérissait en secret depuis longtemps. En général, Avishai Cohen tourne en formation de trio intimiste, c'est différent, un jazz très coloré, une musique du monde très orientale. Il chante aussi en espagnol en citoyen du monde. Il fait corps avec sa contrebasse, instrument très imposant. C'est une danse très gracieuse. Son exigence dans le travail se voit sur scène. On revient à l'essentiel : la musique comme la photo, c'est la rencontre et le partage !

Gisèle C & Kathy D

Retrouvez T&N en version numérique sur saveursjazzfestival.com. N'hésitez pas à visiter notre blog pour découvrir les articles complets : toquenotesblog.wordpress.com



Concocté et servi par Alain LR, Catherine L, Gisèle C, Hélène R, Jean T, Kathy D, Léonie R, Myriam M, Orianne B et Thierry P.

