Toque & Notes

le journal du festival

N°56
depuis 2012
Samedi 10 juillet 2021

MENU DU JOUR

10h00 SAVEURS JAZZ EN BALADE **Visite guidée de la Maison de la Rivière** Châteauneuf-sur-Sarthe
10h00 SAVEURS JAZZ EN BALADE **Balade commentée au Parc de la Burelière** La Cornuaille
11h30 SAVEURS JAZZ EN BALADE **Concert de Hawaiian Pistoleros** Châteauneuf-sur-Sarthe
11h30 SAVEURS JAZZ EN BALADE **Concert de Hervé Samb** La Cornuaille
16h00 MIAM ! **Zoom sur la vanille** Village du festival
18h15 MIAM ! **Muscadet tu me plais** Village du festival
17h00 HERVÉ SAMB **Scène de la Marmite**
18h15 GO TO THE DOGS **Scène du Parc**
19h15 SÉLÈNE SAINT-AIMÉ **Scène de la Marmite** ♥
20h30 LILANANDA JAZZ QUINTET **Scène du Parc**
21h30 HAWAIIAN PISTOLEROS **Scène de la Marmite**
22h30 AMADOU ET MARIAM **Scène du Parc**

C'ÉTAIT HIER...

© Thierry Ploquin

© Jean Thevenoux

Imaginez un club. Un bar des années soixante, tapissé de rouge et riche de sonorités. Dans ce lieu, gin et schnaps coulent à flots, tout comme la musique d'ici et d'ailleurs. De grandes dames parées de colliers de perles dansent avec des hommes en smoking et nœuds papillons. Une ambiance reproduite sous les pistons de **Nicolas Folmer**, qui nous plonge réellement dans le temps.
Seulement, dans un bar, on a soif de nouveaux cocktails. Alors on mélange les produits, on ajoute du sucre, une touche d'anis, ou plus important encore : de quoi se rafraîchir. Voilà la subtilité de la chose : on est au Saveurs Jazz, pas dans un *speakeasy*. On prend alors l'univers de Miles Davis plus que ses morceaux, et on y greffe six musiciens qui font souffler un vent nouveau sur le *So What* ? de l'Américain. Tout sonne Miles, mais sans Miles, et ce avec une douce précision. Le groove est constant, nous suit, est ponctué de solos bien sentis qui achèvent le morceau, tandis que le teneur de salle annonce la fermeture alors que les clients réclament un dernier verre...

Un cheveu vole dans le vent, **André Manoukian** le saisit entre deux doigts et nous fait profiter de cette chance. Des sonorités syncopées entre l'Orient et l'Occident s'invitent et racontent l'Arménie, le tout saupoudré d'anecdotes philosophiques, tantôt légères, tantôt musicales.
L'arrivée de la magnifique **Robin McKelle** apporte un élan de douceur et de féminité à ce concert déjà très réussi. *Why Don't You Do Right, Lullaby of Birdland, The Look of Love, My Baby Just Cares For Me*… Tous les plus beaux standards de jazz y passent ! Un moment magnifique et suspendu. Quel bonheur de revivre ces instants magiques !

Lucien B, Orianne B & Gisèle C

LA RÉDAC A TESTÉ...

Le Saveurs Jazz en Balade à Carbay hier matin !

© Jean Thévenoux

Après une découverte des magnifiques senteurs et fleurs des **Jardins de Carbay Hills**, direction la distillerie pour humer parfums et eaux florales.

Nous nous asseyons ensuite sous les tilleuls du parc municipal de Carbay, où la délicate Louise Jallu et son bandonéon s'installent tranquillement. Une pause musicale bien méritée. Au détour de ses morceaux, elle nous conte l'histoire du bandonéon, un instrument allemand importé en Argentine par un marin qui l'avait troqué contre une bouteille de whisky en arrivant à Buenos Aires.

Assis sur ses genoux, son bandonéon essaime des notes tristes, mélancoliques et chargées d'émotions. Un bijou de douceur dans un écrin de verdure. Saviez-vous que lorsqu'on tire ou pousse le soufflet, l'emplacement des notes n'est pas le même à la main gauche et à la main droite. Astor Piazzola disait que c'était comme si on avait une partie de jeu d'échecs permanente dans la tête. Avec Piazolla, ou encore Aníbal Troilo qui flottent au-dessus de nos têtes, **Louise Jallu** réinterprète à sa manière les standards du tango argentin. Un tango d'avant-garde, mais surtout d'émotions ! Mention spéciale à la municipalité de Carbay, aux petits oignons pour les spectateurs nombreux.

Orianne B

DANS LA MARMITE DE...

Maxime, qui animera à 19h15 la conférence gesticulée intitulée "Muscadet, tu me plais !" dans le cadre d'un Rendez-vous MIAM !

© Laure Bourru

"Je ne suis pas conférencier de métier. Je suis agent commercial en vins et spiritueux auprès des cavistes et des restaurateurs de Loire-Atlantique. Pendant quelques années, j'étais ouvrier viticole dans le muscadet au domaine des Cognettes à Clisson. Je travaillais dans les vignes : la taille, les vendanges, la vinification… Je connais toute cette chaîne. J'ai en charge la distribution du vin appartenant à une soixantaine de domaines. Dans le muscadet, je travaille avec le domaine des Cognettes évidemment, le domaine Landron à la Fouassière, le domaine Luneau au Landreau… Je suis aussi diffuseur de vins de Loire, d'Alsace, du Languedoc… Ce sont des petits domaines en vins biologiques, de vrais artisans.

Je suis un grand fan du muscadet car c'est le vin que je connais le mieux, mais j'adore aussi l'Anjou et les vins de Loire. Le muscadet a longtemps eu une réputation de p'tit vin blanc de troquet, de vin de cuisine. Aujourd'hui, c'est un vin gastronomique, très intéressant et fin. La conférence s'articule autour de ce concept. Je veux amener les gens à redécouvrir le muscadet. Ce n'est pas un vin acide qui donne mal à la tête. Je parle aussi de ma rencontre avec ce vin. Avant, j'étais attaché de presse dans la musique. Ce sont les vignerons qui m'ont amené vers cette reconversion. Je fais ensuite déguster quatre vins au public. Je mets en avant leur histoire, la technique avec laquelle ils sont vinifiés. J'explique pourquoi le muscadet a subi un changement dans sa façon d'être produit et consommé."

Maxime cuisine beaucoup, en écoutant des morceaux solos de **Chilly Gonzales** au piano et en buvant un verre de vin. Pour lui, c'est un trio indissociable. Il nous propose d'accompagner un muscadet avec une recette d'asperges vertes. "Épluchez votre botte d'asperges vertes, faites revenir avec un peu de beurre et d'huile dans une sauteuse. Faites griller puis déglacez avec un bouillon de légumes maison. Couvrez. Laissez cuire environ deux minutes. Réservez les asperges. Faites réduire le jus. Servez les asperges nappées de ce jus, avec un peu de fleur de sel et un tour du moulin à poivre."

Maxime déjeune régulièrement au restaurant *Brut* à Gétigné (44), qui propose une carte de bistrot avec une mise en valeur de produits locaux simples et bien travaillés. « Les cuissons sont parfaites. Il y a une jolie carte des vins. Le décor sobre et soigné donne une ambiance très agréable. »

Demain, ne manquez pas la Marmite de Noéline (Vanilla Bridge), présente également dans les Rendez-vous MIAM ! du village.

Gisèle C

TROIS QUESTIONS À...

© Nikola Cindric

Sélène Saint-Aimé. Avec son premier opus *Mare Undarum* empreint de poésie, la jeune contrebassiste nous entraîne dans un voyage onirique jusqu'à la Lune, sous le signe du Jazz.

Comment êtes-vous venue à la contrebasse ?
J'ai choisi la contrebasse après avoir passé beaucoup de temps à écouter de la musique à la radio et en festival, notamment au festival Django Reinhardt. Et puis j'ai toujours aimé cet instrument. Je le trouve beau, j'aime son registre grave et sa tessiture. Le déclic, c'est aussi un concert d'Avishai Cohen qui m'avait vraiment plu. C'est là que je me suis dit que cet instrument était fait pour moi. Ça a été un coup de cœur.

Comment composez-vous ? Quelle est la part d'improvisation, la part d'écriture ?
C'est une question délicate car c'est toujours différent. Lors d'un concert, il peut y avoir quarante pour cents d'improvisation et soixante pour cent d'écriture comme ça peut être complètement l'inverse. Ma musique est assez organique et il est difficile de définir la part d'improvisation. On part parfois d'une composition très courte, que l'on va exploiter de manière très large dans un processus de recréation. C'est comme une nouvelle composition à chaque fois, finalement. Et l'idée est vraiment que ce soit différent. À chaque concert on explore le même matériel de base, à savoir les compositions que l'on trouve sur le disque, et après on s'amuse avec ce matériel sur scène.

Steve Coleman vous avait dit, à propos de la musique : « le but est de trouver ta propre expression ». Comment définissez-vous votre expression musicale aujourd'hui ?
Je définirais ça par la créativité. C'est vraiment essentiel de rester créatif et honnête ; j'entends par là qu'il faut se connaître pour essayer de retranscrire ce que l'on est en musique. Et ce n'est pas évident, surtout quand on est jeune musicien. Il s'agit d'apprendre à se connaître et à se trouver en tant qu'être humain, et aussi de s'explorer en tant que musicien. Et au-delà de ces deux aspects intéressants, toujours continuer à progresser, à étudier, à faire des recherches. Créativité et quête de l'apprentissage. Voilà ce que j'ai appris avec M. Steve Coleman, ce que j'apprends toujours.

Hélène R

LE VISUEL DU JOUR

Dans la galaxie musicale de Sélène Saint-Aimé…

Voici quelques interprétations cosmiques du visuel de *Mare Undarum*.

/ Lune : soleil nocturne et feux de la scène !

/ L'artiste, appuyée sur sa contrebasse en guise de sceptre, nous divulgue à demi-mot un discours de paix et de sérénité

/ Sélène en icône de la lune soutient délicatement mais fermement sa contrebasse, que l'on pourrait d'ailleurs facilement confondre avec la torche, attribut de la déesse Séléné. Elle nous invite à percevoir sa musique avant même de l'écouter.

/ La déesse de la lune Séléné a pris un bain de mer lunaire, s'est roulée dans le sable doré puis a enfilé sa marinière gorgée des vers de sa poésie.

/ Une poétesse authentique darde son regard intense pour nous psalmodier ses poèmes.

/ Serait-ce une évocation de Klimt ?

Catherine L et Lucien B

À TABLE !

Originaire de Durban en Afrique du Sud, Joel Bristow a ouvert récemment le restaurant Bistronomica à Segré après avoir pas mal voyagé et cuisiné auprès de chefs européens.

© Jean Thévenoux

Aujourd'hui, il propose sur sa carte des produits frais, essayant de privilégier des producteurs locaux : le porc de chez Foucher (La Beurrerie - Segré), le beurre et les fromages de Philippe Boullais (La Fouardière - Saint Gemmes d'Andigné), le fromage de chèvre de David Léridon (Glatigné - Nyoiseau), etc.

Au Bistronomica, « on mange bien, dans une ambiance chaleureuse et décontractée à l'esprit petit bistrot de village » selon les mots du chef. Chacun y vient pour passer un bon moment.

Joel a aussi choisi de faire de son établissement une galerie d'art en prêtant ses murs à des artistes, notamment **Mélanie Le Page**, **Christophe Forget** et **Tim Naish**, tous les trois membres des Ateliers Centrale 7 à Nyoiseau. D'ailleurs, dès aujourd'hui, une exposition photographique d'**Ysel Fournet** est visible dans la salle : une bonne occasion pour passer manger un morceau chez Joel !

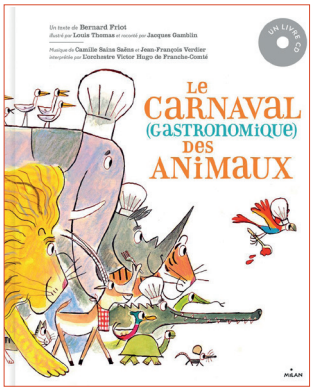
Dans les coulisses, la radio du chef est allumée dès la première heure et diffuse toute la journée un répertoire très varié. En salle, vous profiterez d'une musique d'ambiance plus feutrée vous permettant de savourer les bons petits plats de Joel tout en conversant entre amis.

Le retour en terrasse des joyeux habitués lui donne l'espoir d'un bel été !

Catherine L & Myriam M

DANS LA BIBLIOTHÈQUE DE...

Alain, coordinateur des bénévoles du Saveurs Jazz et membre de la Rédac'



« Curieusement peu de livres abordent, en même temps, musique et cuisine. Ce constat réduit considérablement le choix des propositions. En voici pourtant quelques-unes :

\ Un livre ancien pour commencer : *Festins joyeux ou la cuisine en musique en vers libres* du Sieur LEBAS paru en 1738 réédité chez Hachette en 2014

\ *Un dîner en musique* de Nathalie Kraft et Michel Portos paru en 2014 chez Buchet-Chatel

\ *Jazz en cuisine* : une BD musicale de Joëlle Huth et José Correa chez BDMusic/BD Jazz

\ *Cuisine Rock, 80 recettes inspirées des plus grands groupes du monde* par Liguori Lecomte aux Editions SOLAR

\ *Bon vivant !* du chanteur lyrique canadien Marc Hervieux chez Flammarion Québec

\ Et pour les gastronomes en culottes courtes *Le carnaval gastronomique des Animaux*, album de Bernard Friot aux éditions Milan »

Orianne B

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

RESEAU SPEDIDAM

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**.