

Toque & Notes

le journal du festival

N°53
depuis 2012
juillet 2021

ÉDITO

Que s'est-il passé !

Il y avait des villes, il y avait la vie.

Et puis soudain nous vint ce bruit, cette rumeur. C'était étrange. Le silence planait sur la ville.

Il y avait une vie et puis plus rien. Plus de chants, plus de rires. L'angoisse !

Et la voix de Nougaro, sing, sing, song, éclatait en murmures : « mon Dieu, mon Dieu faites que ce soit un mauvais rêve ».

Mais le 8 juillet de l'an de grâce 2021 quand le jour se lèvera sur Segré-en-Anjou Bleu, alors au Bourg Chevreau et dans tout le Pays du Haut-Anjou retentira la note bleue.

Et avec le jazz on fera la java.

Alain LR.

et le souffle de Monsieur Claude Nougaro



© Thierry Ploquin

MUSIQUE EN CUISINE

Depuis le temps qu'on a faim !

Faim de musique à partager !

Faim de bons petits plats à préparer et déguster entre amis !

Ne cherchez pas, nous avons trouvé ce qu'il vous faut : *Jazz al dente* !

Voici un succulent et généreux album mi-musique, mi-recettes,

mijoté par des musiciens italiens (et pas que des inconnus)

qui ont décidé de mettre le couvert ensemble.

Quelle belle idée ils ont eue ! Que la fête commence !

Jazz al dente !

14 artistes « Jazz » italiens

14 titres &

14 recettes en musique



Catherine L.



© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin





© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin



© Thierry Ploquin

LE JEU

Quoi de neuf cette année au festival ?



Réponse : Les rendez-vous Miam !

LA SAVOUREUSE RECETTE DU FESTIVAL

(à mitonner après 730 jours de disette)

USTENSILES ET INGRÉDIENTS

Pour marmite, un grand parc arboré et champêtre,
En chefs de cuisine, une équipe d'une soixantaine de professionnels chevronnés,
En cordons-bleus, vingt-cinq artistes et groupes,

Aux petits oignons, vingt-cinq concerts,

Pour l'assaisonnement et le beurre dans les épinards, une soixantaine de partenaires (institutions, mécènes, presse, food trucks, restaurants et hébergements),

En commis de cuisine prêts à mettre la main à la pâte, une brigade d'une centaine de bénévoles,
Par les parfums du jazz alléchés, quelques milliers de festivaliers.

PRÉPARATION

Prévoir quatre journées de dégustation,

Se lever de bon matin pour ne surtout pas rater une ballade en balade dans un village alentour,

Ajouter quelques grammes d'une découverte herbacée, ou parfumée, ou cuisinée,

Flâner dans le parc avant de retourner aux fourneaux,

S'installer au choix pour un concert aux "French flavours", "saveurs du monde" ou "saveurs nomades",

Remuer les pieds et swinguer chaque fois que ça démange,

Reprendre des forces auprès des food trucks,

Déguster une bonne bière fraîche,

Mélanger les saveurs musicales,

Laisser reposer et profiter de l'ambiance à l'ombre du parc aménagé et décoré,

Goûter les produits du terroir dans le village ou saliver devant "Les rendez-vous Miam !",

Se mélanger à la foule pour humer les parfums de l'été,

Remettre le couvert pour une deuxième session bien assaisonnée,

S'étaler sur la prairie et laisser infuser,

Saupoudrer de quelques pincées d'émotion en croisant les artistes,

Faire dorer au soleil (*il ne fait jamais défaut*).

À déguster sans aucune modération !

Catherine L.

DÉCOUVREZ LA PROGRAMMATION COMPLÈTE
SUR WWW.SAVEURSJAZZFESTIVAL.COM



Retrouvez T&N en version numérique sur saveursjazzfestival.com
et sur le blog toquenotesblog.wordpress.com !

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



VOS imprimés et vos emballages
fabriqués près de chez vous !

www.faguiier-print.com

