



TOQUE & NOTES

Le Journal du *Saveurs Jazz*, à déguster chaque jour...



Mélangez l'ambiance jazzy, la passion musicale et la bonne humeur, vous obtiendrez le concert enflammé d'Alex Grenier Trio. C'est effectivement sous la chaleur du chapiteau que le public, visiblement conquis, s'est laissé emporter à l'écoute des trois musiciens complices. S'empêcher de taper du pied sur les morceaux du trio, c'est

un peu comme résister à l'appel du burger de la Mijoteuse : impossible ! Face à des artistes aussi communicatifs et souriants, les applaudissements s'enchaînent et annoncent une nouvelle soirée enchantée sur la planète Saveurs Jazz ! *Food-truck qui propose des formules de restauration rapide locale sur le site.

Menu des saveurs

18H30 - 20H

ConfitMiel

Jean-Luc Hamard

Le Champ des Treuils

Cheffes

5^e Michel et Chanveux

Châtellais



3 questions à Ibrahim Maalouf, trompettiste illusionniste

Ce magicien du piston s'apprête à enflammer la scène du Parc. Il nous parle de sa culture et de ce qui vous attend ce soir.

Avec votre dernier album *Illusions*, vous jouez sur les thèmes de la magie, de la fantaisie et du cynisme, allant jusqu'à détourner votre image avec autodérision dans la websérie sur *l'affaire du Loufgate*. Quelle part d'illusion réservez-vous à la scène ?

En tournée, j'essaie d'être le plus sincère possible. Tout ce qui se passe avant (l'album, la promo...) est différent. On peut le détourner, comme on le fait souvent dans le showbiz pour forger l'image d'un artiste qui, finalement, est comme tout le monde. C'est ce qui nous fascine. Mais sur scène on ne peut pas faire semblant, ou alors cela devient pathétique... J'ai donc eu envie de jouer sur ce contraste. Nous avons choisi de laisser libre cours à notre imagination. À l'heure du concert, la réalité nous rattrape : nous sommes huit musiciens qui se font plaisir et s'éclatent sur scène. C'est tout ce qui compte.

Vous vous inspirez beaucoup de la culture libanaise et votre instrument fétiche est la trompette à quart de ton. Que représentent vos origines et votre instrument pour vous ?

En réalité, je m'inspire autant de ma culture d'origine que de tout ce que je vois et écoute dans la vie, ou encore des personnes que je rencontre. Par exemple, Lhasa de Sela a certainement été ma plus belle rencontre artistique. Une chanteuse et artiste incroyable qui nous a quittés prématurément en 2010. Elle a chamboulé mon regard sur l'identité musicale et la musique en général.

La musique arabe et libanaise me plaît mais elle n'est pas plus présente que le reste. C'est drôle, en Occident on dit que mon inspiration est la musique arabe et dans les pays arabes, on pense le contraire. Tout est une question de point de vue et de positionnement.

Quant à la trompette à quart de ton, c'est l'instrument idéal pour m'exprimer. Il est métisse, comme moi. Un instrument européen adopté par le monde arabe. Moi je suis un Arabe adopté par l'Europe.



Le Saveurs Jazz Festival mêle la cuisine à la musique. Que diriez-vous de partager votre recette préférée avec nous ?

Alors j'en parle souvent, mais le taboulé de ma mère, ce n'est pas une légende. C'est la vérité ! Je ne sais pas comment elle fait, à mon avis elle a un truc, qui lui a été transmis en secret par sa mère, qui elle-même doit le tenir de sa mère et ainsi de suite... sur plusieurs générations. Mais ma mère fait le meilleur taboulé du monde. Objectivement !



VU & ENTENDU



RRRRZZZZRRRRZZZZ

Ronfler, c'est dormir tout haut.

Jules Renard

Sur la platine des Boissons Rouges



Les deux compères du nouveau bar segréen nous suggèrent leurs coups de cœur...



Pour faire danser nos poissons rouges, un petit concert de rock, des chansons du groupe expérimental Pillars and Tongues ou *Antisocial* de Trust.

Pour déguster un verre de rosé, la chanson *Let Me Alone* d'Izïa convient parfaitement.

Arnaud : « Je l'ai découverte au festival Terres blanches à Guérande en 2010, à l'affiche aux côtés d'Amy Macdonald, Olivia Ruiz et Hugues Aufray. »

Pour annoncer la fermeture, des chansons calmes comme celles de Lily Wood And The Prick qui se sont produites à la fête de la musique à Angers il y a 4 ans.

Les **poissons rouges**

Romain nous propose un petit dernier pour la route proposé par Romain : la chanson *Black Hearted Woman* de The High Sausages, un groupe angevin qui ne manque pas de mordant !

GRAND JEU CONCOURS

Trouvez un nom à notre flamant rose et gagnez un t-shirt du festival !

Écrivez-nous à redactoquenotes@gmail.com

D'ailleurs, n'hésitez pas à partager vos photos, idées, coups de cœur du festival !

La rédac a testé pour vous...

SAX MACHINE LE TRIO JAZZ, HIP-HOP, SOUL

Avec son nouvel album *Speed of Life* sorti le 5 mai dernier, le trio Sax Machine prend de l'ampleur. Il s'est produit hier soir sur la Scène de la Marmite du Saveurs Jazz Festival. Ça décoiffait sous le chapiteau ! Une musique où loopers et boîtes à rythme se mêlaient au saxophone et au trombone des deux musiciens. De la heavy funk soutenue par les improvisations du rappeur américain RacecaR, un petit nouveau sur la scène française.

Il faut savoir que le trio propose des ateliers autour des musiques actuelles, leur démarche d'accessibilité à la musique pour tous est un atout pour promouvoir celle-ci au plus grand nombre ! Un combo funky et déroutant pour clôturer ce premier after de la 5^e édition du Saveurs Jazz !



« Here is Sax Machine's manifesto! » Cette nouvelle vague de jazz métissé apporte fraîcheur et renouveau à la scène actuelle.



FLASHÉZ-MOI !
UNE SURPRISE
PAR JOUR

Citation du jour



C'est grâce à l'héritage jazz que
l'homme singe devient l'homme sage.

Mc Solaar

Dans la marmite de Fabrice Gervaise



L'homme qui fait pousser tous les chapiteaux



J'adore les pâtes, parce que c'est un plat très simple qui peut être aussi élaboré et varié. Quand je rentre d'un festival, j'aime manger des pâtes au beurre avec du gruyère, tout simplement. Je prends des penne rigate. Autrement, je fais de la sauce roquefort, avec de la crème fraîche, c'est facile. Je ne suis pas un grand cordon bleu mais j'aime bien manger. Mon amie fait très bien la cuisine, je n'aimerais pas lui gâcher ce plaisir.

Pour accompagner mes repas, j'apprécie particulièrement les vins rouges de Bourgogne comme le *Nuits Saint Georges*, le *Mercrey* et en vin blanc le *Pouilly*, le *Bourgogne aligoté*. J'habite en Sarthe où la production de vins s'est bonifiée ; je pense notamment au *Jasniers*, un très bon vin blanc. En rouge, c'est le *Coteaux du Loir* ou le *Pinot noir*, que j'apprécie, ce sont d'excellents vins très poivrés. Ils sont malheureusement méconnus et très onéreux car il y a peu de vignes en Sarthe.

Question musique, je suis éclectique. En ce moment, je reviens à des vieux classiques comme le morceau de Joe Jackson *Jumpin' Live*, mais j'essaie aussi d'être au courant des nouveautés. J'ai été bercé par le rock mais j'ai des périodes classiques, des vagues jazz... J'écoute de la musique dès que je peux, en travaillant, en voiture, en camion ou encore sans rien faire, juste profiter du moment de détente qu'offre le morceau.

Le midi, je mange souvent dans de petits restaurants qui propose des menus ouvriers. Au Mans, j'en connais un dont la cuisine est très spéciale, très différente, c'est *Le jardin sur le pouce*. La déco est assez sympa. C'est de la cuisine française, le chef est un fou furieux en recherche permanente de nouveaux mélanges sucré-salé, d'associations de couleurs et de mariages gustatifs surprenants. C'est magnifique ; même le pain maison, tout quadrillé, présenté dans le plat... C'est vraiment superbe !

Concocté et servi par : Aimée, André, Anne-Cécile, Claire, Gisèle, Héliène, Jean, Orianne, Robin

BLEU PLATINE
IMPRIMERIE

Réalise
et imprime :

- Affiches
- Brochures
- Dépliants
- Calendriers
- Cartes de visite
- Faire-part...

le Rat des Champs