

TOUVE & NOTES

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



Un jazz aux senteurs de l'Orient a vibré sur le *Saveurs Jazz* hier soir ! Le prince de l'oud, Mohamed Abozekry a ouvert le bal hier soir pour une soirée placée sous le signe de la musique arabo-andalouse et du jazz multiculturel. Nous retiendrons le très joli titre *Serag* composé en hommage à une petite palestinienne. Une première partie mélodique et très prometteuse. Mention spéciale à la percussionniste Anne-Laure Bourget.

Le grand Ibrahim Maalouf a proposé un jazz sans frontières, une musique éclectique et survoltée qui a déchaîné les passions. Ibrahim mène son groupe tel un chef d'orchestre, à la perfection ! Une formation aux mille couleurs mêlant une

ambiance western, un rock agressif voir alternatif, du jazz fusion, et même électrique notamment avec le magnifique morceau *Beirut*. Ce dernier raconte le choc qu'il a éprouvé à l'âge de 12 ans en découvrant la ville après 17 ans de guerre civile. Il rend également hommage à la musique folk/metal de Led Zeppelin. Le public reprend le thème, une belle interaction est née ! Des citations de Bach et de Strauss, et même du beatbox font partie de cette performance. Le superbe morceau *True Sorry* délivre également un véritable choc des cultures. Le concert se termine par une ovation après un rappel mené par un joueur de biniou. Une soirée vibrante d'énergie et de partage !

Menu des saveurs

Le Champ des Treuls Châtellais

Domaine des Rues Chenillé-Changé

18H30 - 21H



3 questions à Cyrille Vignais : la Fenouillère l'a rendu chèvre

Découvrez la Ferme des Alpines, située à la Petite Fenouillère à Gené. Elle ouvre ses portes tous les mardis de 17 à 19h. Cyrille nous en dit plus.

Comment vivez-vous le festival ?

C'est déjà la troisième année que je viens présenter mon produit, le fromage de chèvre, au marché des saveurs du festival. J'ai toujours trouvé ce moment très convivial. Pourtant, le jazz n'est pas ma tasse de thé. J'écoute plutôt du ska, comme *Marcel et son orchestre* par exemple. C'est un peu plus mouvementé que le jazz. Mais tous les ans, j'ai plaisir à découvrir un peu plus ce style de musique.

Parlez-nous de votre exploitation. Comment êtes-vous devenu fromager ?



À l'origine, je n'étais pas fromager. Quand je me suis installé sur l'exploitation, nous avions plus de 80 vaches laitières. Mais il y a huit ans, alors que nous étions en pleine crise laitière, nous avons choisi de nous orienter vers les chèvres, des animaux beaucoup plus petits et plus mobiles. La fromagerie est arrivée un an après. Pour l'anecdote, quand j'ai emmené pour la première fois mon épouse parisienne chez mes parents, qui habitent au bout d'un long chemin, elle m'a dit :

« tu es sûr qu'il y a une maison au bout ? ». Nous avons trouvé la maison et nous y sommes restés. Ensuite, nous avons appris qu'il y avait une fromagerie à reprendre au Lion d'Angers. Nous y sommes allés pour acheter quelques moules afin d'essayer de faire du fromage et nous avons acheté la fromagerie dans l'heure.

Aujourd'hui, je partage mon exploitation avec quatre associés. Notre activité principale est l'élevage de chèvres. Notre troupeau compte 400 chèvres et nous avons une fromagerie, où nous transformons une partie du lait. L'autre partie est destinée à la laiterie. Nos chèvres sont des Alpines. Elles sont marrons, plus petites et plus maigres que les chèvres blanches de l'espèce Saanen. Alpines et Saanen sont les deux races principales de la filière caprine en France. Question fromage, nos produits phares sont les buchettes au sel de Guérande et le Fenouiller, qui tient son nom de notre ferme. Il peut être accompagné d'ail et fines herbes, de ciboulette ou d'échalote.

Quel produit nous conseillez-vous de déguster en écoutant du jazz ?

Je conseillerai un produit doux pour une musique assez douce. Un fromage très frais aux herbes de Provence, comme le Fenouiller. À agrémenter avec du poivre pour un jazz qui remue !

VU & ENTENDU

« J'avais le choix entre venir ici ou aller voir ma belle-mère. Je suis content d'être ici ! »



« Il a fait vivre sa trompette ! »



« De toute façon, il y a un microclimat à Segré, il fait toujours beau... »



Sur la platine de Manon, bénévole lyonnaise

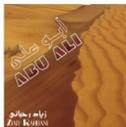


Pour se réveiller le matin ?



Petite Fleur de Sidney Bechet s'accorde à toutes circonstances. J'ai aussi un faible pour le disque *Romantic Warrior* de Return to Forever, en particulier pour le premier titre *Medieval Overture*.

Un disque pour ton jogging ?



J'écoute *Abu Ali* de Ziad Rahbani pour m'accompagner. Mais je préfère la danse, je fais partie d'une troupe de flamenco, j'ai de nombreux costumes de scène. Le morceau qui me tient à cœur, c'est le *concerto d'Aranjuez* composé par Joaquin Rodrigo et repris par Paolo Fresu.

Pour tes longs covoilurages ?



Let Me Go d'Érik Truffaz, les paroles sont simples donc entêtantes. Cela fait passer le temps lors des longs trajets, même si j'essaie de faire la conversation et de ne pas mettre mes écouteurs.

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...

LE CONCERT DIGESTIF D'EMMTRAY AUX BOISSONS ROUGES



C'est en sirotant un Perrier frais que je me laisse aller à la musique entraînante d'Emmtray, le groupe angevin de jazz manouche invité par les Boissons Rouges samedi après-midi. La petite salle du bar pour caisse de résonance, les morceaux de jazz aux influences variées s'enchaînent comme si de rien n'était. L'ambiance s'installe et le public ne semble pas se lasser. Dans un coin, à l'entrée, un autre art s'exerce autour de l'atelier sérigraphie proposé par Camille, artiste Centrale 7. Après avoir choisi le graphisme qui me plaît, je lui donne mon T-shirt et, le temps d'un tamponnage, il en ressort décoré d'un joli motif noir. Un début d'après-midi prometteur qui annonce une quatrième journée haute en couleurs !





FLASHÉZ-MOI !
UNE SURPRISE
PAR JOUR

Citation du jour

N'oublie jamais ceci : jouer du jazz,
c'est comme raconter une histoire.

Maxence Ferminé



Dans la marmite de Youn Sun Nah

Le grain de folie coréen



Mon plat préféré ? La soupe au Kimchi préparée par ma mère à base de choux, ail, piment rouge, poisson et/ou fruits de mer fermentés, gingembre, sel, sucre...

Avec cette soupe, j'apprécie particulièrement les vins de Bourgogne, comme un *Mercrey* ou un *Irancy...*, également un Côtes du Rhône, tel qu'un *Gigondas*, ou *Cairanne*. Je n'ai pas de lieu de prédilection où j'aime manger, ce qui m'importe est de faire des découvertes entre amis. Les mets qui m'attirent le plus sont ceux que je ne connais pas. J'ai de la chance de beaucoup voyager et de goûter des cuisines très variées.

On peut l'accompagner avec des légumes, des condiments et bien sûr du riz. Le secret de cette recette réside dans la fermentation de la préparation qui peut durer de quelques jours à plusieurs mois. Ensuite, comme toujours en cuisine, à chacun d'ajouter sa touche personnelle. En Corée, beaucoup d'éléments reviennent et donnent certaines couleurs comme les piments, le sésame, la sauce soja. Mais au-delà des ingrédients, je crois que la cuisine coréenne se caractérise par sa convivialité. Les coréens n'aiment pas manger seuls. On partage presque toujours un seul plat, que l'on soit deux ou dix autour de la table. À partir de là, chacun peut composer selon son souhait.

NDLR : Le kimchi est classé au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.



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

BLEU PLATINE
I M P R I M E R I E

Réalise
et imprime :

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

le Rat des Champs