

TOQUE & NOTES

« Je vis comme un primitif, avec un cœur d'enfant et une soif inextinguible pour les bémols et les dièses. Plus ils sont consonants, plus je m'en régale. »

Duke Ellington, pianiste et chef d'orchestre de jazz

MENU DU JOUR

- 10h00 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Communes de Nyoiseau & Le Lion d'Angers
- 18h30 **NICOLAS FOLMER « THE HORNY TONKY EXPERIENCE »** Scène de la Marmite
- 20h00 **MALTED MILK** Scène du Parc
- KEZIAH JONES** Scène du Parc ♥
- LUCKY CHOPS** Scène du Parc



C'ÉTAIT HIER...



Le blues est de mise sur la scène du Parc. **Jean-Jacques Milteau** et **Éric Bibb** ouvrent le bal avec une chaude ambiance digne de l'Arizona dans un décor imaginaire rappelant les plus grands westerns ! Yihaa ! Sous le nouveau chapiteau rouge du festival, les deux compères nous proposent des standards comme *House of the Rising Sun*, ou encore un *Bourgeois Blues* très country. Au milieu des 12 mesures du blues, ils en profitent pour nous glisser de délicieux moments suspendus comme avec le magnifique *I Heard the Angels Singing*. Éric Bibb transpire le blues !

Après avoir surchauffé ce chapiteau, c'est au tour de **Popa Chubby** de mettre le feu avec son blues, dans une ambiance rock à la limite du hard-rock. Ce monsieur aux nombreux tatouages nous livre notamment une version survoltée du *Hey Joe* de Jimi Hendrix qui démontre tout son talent de showman, sans parler de son *Somewhere over the rainbow* ! Popa Chubby est un véritable virtuose muni de sa guitare bariolée d'inscriptions. Le public du Saveurs Jazz Festival s'en souviendra encore longtemps !

C.D. et O.B.



FLASHEZ-MOI POUR ACCÉDER À L'INSTAGRAM DE LA RÉDAC' !

3 QUESTIONS À...

Bruno, le responsable communication du Saveurs Jazz Festival qui a du flair !

Quel a été ton parcours professionnel ?

J'ai commencé par la musique avec un DUT aménagé qui nous laissait nos après-midis libres pour jouer. J'avais un job étudiant : j'étais directeur de production d'une salle de spectacle et je me suis vite impliqué dans l'organisation de festivals. Avec mon association étudiante, nous en avons organisé beaucoup, dont celui des cultures tsiganes, un événement phare à Chambéry aujourd'hui : *les Nuits de la Roulotte*. De fil en aiguille, je suis devenu chargé de communication de festival il y a 7 ans.

Parle-nous d'un concert qui t'a marqué.

Je réfléchis... J'ai beaucoup aimé PJ Harvey... Et j'ai kiffé Kery James. Au Ferté Jazz Festival, c'était vraiment classe d'écouter l'oudiste Dhafer Youssef. Je l'avais vu il y a quelques années avec Nguyên Lê, guitariste de jazz, pour un duo complètement barré. Et là, son nouveau show, j'ai trouvé ça vraiment très bon.

Est-ce que tu cuisines ?

Un peu. J'ai des origines italiennes, mais je ne parle pas un mot d'italien, c'est très triste pour ma grand-mère mais c'est comme ça. Je fais notamment une sauce pour les pâtes, qu'on appelle le *ragù*. Il faut faire mijoter très longtemps et ne pas déguster le jour-même pour laisser reposer. Comptez une bonne heure de préparation et cinq heures de cuisson. On commence par faire fondre les oignons dans de l'huile d'olive, beaucoup d'huile d'olive,



© Alain Pellerin

c'est la règle de base. Ensuite, on ajoute un bouquet garni, des olives noires, puis la viande hachée de bœuf. Le secret, c'est d'écraser la viande dans de l'huile avec du basilic, du sel et du poivre... ça évite qu'elle ne s'agglomère. On termine par un coulis de tomates et des tomates cerise. Parfois je mets un peu de tabasco pour donner un petit côté relevé.

Je suis aussi d'origine ardéchoise et j'ai de la famille qui a des chênes et des chiens truffiers. Alors dès que je peux, je cuisine avec de la truffe. Avec un chien, je vais chercher des truffes puis je les cuisine. Moi qui ne suis pas trop chien, je trouve ça très intéressant. Il existe une sorte d'harmonie entre le chien et son maître. Le côté nature, c'est cool. La truffe c'est aussi très bon avec des tagliatelles voire des pâtes encore plus larges. Là aussi il faut de l'huile d'olive et du parmesan, avant de râper la truffe, sans la cuire surtout car elle perdrait de sa saveur.

H.R.

VU ET ENTENDU...



Le groupe *Shades* en balade à la chocolaterie *Guisabel* à Candé

Le festivalier anonyme est de retour !

Éric Bibb et Jean-Jacques Milteau
« Comment supporter son chapeau ?
Ses vibratos font hocher son chapeau.
Comme d'habitude, Milteau a mis le feu.
Mais, au fait, il a combien d'harmonicas ? »

Popa Chubby
« Des embruns d'Hellfest sur le Saveurs Jazz.
Monsieur patate ou Sergent Garcia en guitar hero.
Johnny Winter, Hendrix et ZZ Top dans le même corps.
Le rêve d'une stratocaster : entre les mains de Popa.
Mais, au fait, elle est où sa harley ? »

© Alain Pellerin

LA DREAM TEAM DE...

David Bompas de *Bleu Platine*, imprimeur officiel de *Toque & Notes* !



© Alain Pellierin

« La question peut paraître simple pour le mélomane que je suis. Mais en fait... pas du tout !

Le truc, c'est que je m'étais déjà posé la question avec les musiciens dont je suis fan mais... de rock !

En effet, depuis le lycée, je m'étais toujours imaginé un groupe de rock formé de **Ian Paice** (Deep Purple) à la batterie, **John Paul Jones** (Led Zep) à la basse, **Jimi Hendrix** à la guitare et le chanteur le plus emblématique, **Freddie Mercury** (Queen, pour ne pas les citer !).

Sauf que je ne réponds pas tout à fait à la question... Et puis, même s'ils sont (ou étaient) tous capables de composer des chansons jazz ou blues, comme l'ont fait récemment en duo **Joe Bonamassa** et **Beth Hart** avec l'album *Don't Explain*, je ne pense pas que sorti de leur contexte, ces musiciens auraient formé le groupe idéal. Puisque les années ont passé depuis le lycée, ma culture musicale s'est heureusement enrichie et je peux en effet vous faire l'esquisse de

« ma formation rêvée » pour ce **Saveurs Jazz Festival 2017**.

C'est en regardant le film *Les enfants du marais* que ma curiosité fut éveillée par **Louis Armstrong**, avec cette scène formidable où l'on voit André Dussolier faire découvrir le titre *West End Blues*, avec son phonographe en pleine campagne, à ses amis Jacques Gamblin et Jacques Villeret.

Il y aurait bien sûr **Miles Davis** qui m'interpelle avec ce titre *So What* ou bien **Dave Brubeck** avec *Take Five* qui pourraient rejoindre la formation.

Côté percussions, je ne suis pas assez amateur pour citer un musicien à rejoindre le combo, mais si vous pouviez me trouver celui qui joue le titre *Caravan* de **Duke Ellington** pour le film *Whiplash* avec J.K. Simmons et Miles Teller, cela compléterait un idéal pour moi.

Enfin, reste la voix.

Une femme, de toute évidence.

Nina Simone ?

Allez ! **Norah Jones** !

Là, je crois que je tiens quelque chose pour achever mon dessin. La voix de Norah Jones, le dimanche matin au petit déj' sur la terrasse avec un grand ciel bleu !

Les solos d'**Armstrong** et ce jazz limite blues de **Miles Davis**...

Ouais... c'est le pied ! »

LA RÉDAC' A TESTÉ POUR VOUS...

La répétition de l'orchestre du Collège Georges Gironde, dirigé par Emmanuel Dardelle, pour le concert de dimanche à 11h30, place de la République à Segré. Notre reporter Chloé apprécie les morceaux qui seront joués. Un indice : il y a un morceau des Beatles, un de Herbie Hancock et bien d'autres pépites...



© Chloé Dardelle



© Chloé Dardelle

LA TAMBOUILLE DE...

Éric Tassin, le restaurateur de l'Authentique au Lion d'Angers.

Après un CAP et BEP cuisine-pâtisserie, Éric Tassin peaufine sa formation à la prestigieuse école Ferrandi de Paris. Il travaille ensuite avec de grands noms étoilés de la gastronomie française, comme D. Ballester, C. Corbel, G. Savoy, J. Maximin... Il sublime son art dans des lieux de référence tels que le Negresco à Nice et l'Africa Queen à Beaulieu-sur-Mer entre autres.

Pour un en-cas salé, le chef nous invite à déguster une terrine de foie gras de canard au Cointreau marbré au cacao, servie avec du pain de campagne grillé et un vin d'Aubance.

Pour un brunch, il nous propose des petites tartines de pain de campagne et de jambon ibérique qu'il parsème de quelques lamelles de truffe, de parmesan et de graines germées. Il suggère de les déguster avec un Bordeaux, un Anjou blanc sec ou un vin rouge d'Anjou comme l'Ardoise. Une musique cubaine ou argentine, qui donne envie de vivre tout en douceur, les accompagne à merveille.



© Chloé Dardelle

Pour le Président de la République, il choisit quelques tranches de saumon fumé bio coupées dans l'épaisseur du filet afin d'en ressentir pleinement la chair, dégustées avec un cappuccino de cardamome (il s'agit d'une crème aromatisée au citron vert et à la cardamome puis gazéifiée). On peut l'associer à un vin blanc d'Alsace comme le Sylvaner. Chopin tient compagnie à ce mets en toute délicatesse (c'est normal le chef pianote !).

G.C. et N.H.

LA PHOTO DU JOUR

RESEAU
SPEDIDAM

LA PHOTO DU JOUR PRÉSENTÉE PAR

dapo
Communication &
Marketing publicitaire

SAVEURS JAZZ FESTIVAL 2017/ ERIC BIBB & JJ MILTEAU / © J. THEVENOUX

Retrouvez T&N en version numérique sur saveursjazzfestival.com,
sur instagram [@toquenotes](https://www.instagram.com/toquenotes) et sur le blog toque-notes.blogspot.com !

RESEAU
SPEDIDAM

Concocté et servi par Alain L, Chloé D, Gisèle C, Hélène R, Jean T, Myriam M, Nadège H, Oriane B, Robin G et Thierry P.

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
magazine bimestriel gratuit - informations - publicités - petites annonces

Z.I. d'Étriché ■ 32 rue Jean-Monnet ■ 49500 Segré ■ Tél. 02 41 92 21 35 ■ contact@bleu-platine.com