



# Toque & Notes

le journal du festival

N° 61  
depuis 2012

vendredi  
8 juillet 2022

## MENU DU JOUR

- 10<sup>h</sup>00 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Découverte et dégustation de produits Ferme des Myrtilles lieu-dit « Charbon blanc », Saint-Augustin-des-Bois
- 11<sup>h</sup>30 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Sylvain et Thomas Beuf Clos des Roses, Saint-Augustin-des-Bois
- 19<sup>h</sup>00 **SOIRÉE GOURMANDE** par et avec Samuel Albert Scène du Parc
- 19<sup>h</sup>15 **SYLVAIN BOEUF QUARTET** Scène de la Marmite
- 20<sup>h</sup>30 **GAUTHIER TOUX TRIO** feat. **ANTOINE FAVENNEC** Scène du Parc ♥
- 21<sup>h</sup>30 **TRIBE FROM THE ASHES** Scène de la Marmite
- 22<sup>h</sup>30 **RICHARD BONA, ALFREDO RODRIGUEZ** feat. **MICHAEL OLIVERA** Scène du Parc

## C'ÉTAIT HIER...



Entre la Colombie et Segré, il n'y a qu'un pas ce soir sur la grande Scène du Parc. En ouverture du Saveurs Jazz Festival, l'**Orchestre des Mondes** rejoint le groupe de rock **Pixvae** pour un set explosif et rythmé ! Souvent syncopé, le rythme curullao de cette musique afro-colombienne impressionne par sa complexité. Et les jeunes musiciens de l'orchestre s'en tirent très bien. L'émotion est là, et il est impossible de ne pas se dandiner au rythme des percussions. Une très belle entrée en matière pour cette 13<sup>e</sup> édition.

On reste dans la même veine musicale pour le deuxième groupe de la soirée : **An'Pagay**, à prononcer "En pagaille", mais qui ne l'est pas du tout ! Laissez place au rythme et au chant ce soir ! Prenez un peu du rock colombien de **Pixvae**, ajoutez-y de la musique créole, des magiciennes chanteuses, un soupçon d'épices, deux batteurs explosifs et vous aurez la recette du bonheur de cette soirée. Vivement demain !

Orianne B.

# DANS LA MARMITE DE...

**Catherine Brard, vigneronne du domaine Sagesse Des Sols.  
De l'Amour dans le vin.**

En faisant ses études d'ingénieur agronome à Bordeaux, Catherine découvre l'univers du vin. Elle s'y intéresse et se passionne pour la transformation du raisin qui demande beaucoup de créativité. Elle se laisse happer par le goût, les odeurs. Puis, elle part à l'étranger pour voyager, se former à la vinification en Afrique du Sud, au Liban, en Australie et s'imprègne de différentes cultures, différents milieux viticoles.

De retour en France, Catherine développe son sens inné de l'export, de la communication, du marketing dans plusieurs autres domaines. Elle rencontre en Alsace son conjoint qui est originaire de Martigné-Briand, ils reprennent le domaine familial et mettent en place la viticulture biologique sur le domaine, ils créent de nouvelles cuvées. Par le nom, **Sagesse des Sols** exprime vraiment la volonté de leur démarche.

« La vigne a les pieds dans le sol où elle est ancrée, elle y puise son énergie. L'entretien du sol est une clé pour la plante et pour le vin que nous allons produire. De la cave aux vignes, nous mettons de la musique. Nous écoutons un choix éclectique, c'est de la musique avec une énergie positive comme l'album *Fenfo* de **Mathieu Chedid** et **Fatoumata Diawara**, j'adore la voix de la chanteuse de **Moriarty**, **Rosemary Standley**.

Nous explorons des accords mets-vin, c'est un territoire passionnant. Ce sont des produits locaux et de saison que nous mettons en valeur. Nous avons commencé l'année en présentant des tapas de crevettes à l'italienne et des calamars en persillade avec une cuvée de rosé de gastronomie. Nous servons un pavé de cerf sauce grand veneur et une purée de courges déglacée d'un vinaigre de vin blanc au miel de la région avec un cépage Grolleau. Cette vigne vieille de plus de 80 ans donne un vin puissant avec un goût particulier.

Nous proposons une cuvée de Grolleau gris en macération en association avec du fromage, nous avons travaillé l'accord avec le fromager : un comté fruité de 18 mois, une tomme aux fleurs, un Brillat-savarin. L'été, je cuisine volontiers un tian de légumes. C'est une recette en cuisson longue qui permet de cuire les légumes dans leurs suc. La saveur est délicieuse et profonde avec une texture fondante et légère, et elle fait saliver ! Le tian est également plein de couleurs et se marie avec beaucoup de poissons et de viandes. Ce plat développe la sensation d'umami, cette cinquième saveur qui concentre la matière.

Pour le tian de légumes du soleil au basilic et au citron, voici les ingrédients : des légumes du soleil comme des courgettes jaunes, des courgettes vertes, des aubergines, des poivrons jaunes, des poivrons rouges, des tomates bien mûres, quelques gousses d'ail, de l'huile d'olive vierge, un jus de citron



jaune, un bouquet de basilic à petites feuilles, du sel, du poivre du moulin. Les quantités sont à ajuster en fonction de votre appétit !

Préchauffez le four à 190°C. Coupez les aubergines, les courgettes, les poivrons et les tomates en rondelles. Faites mariner les aubergines pendant 30 minutes dans de l'huile d'olive pour qu'elles deviennent bien tendres après cuisson. Disposez en alternance chacun des légumes en rangées bien serrées. Répartissez l'ail coupé en morceaux et les feuilles de basilic entre les lamelles, salez, poivrez. Arrosez d'huile d'olive, d'un jus de citron jaune. Passez au four à 190°C pendant 50 minutes. Saupoudrez de parmesan 10 à 15 minutes avant la fin de cuisson. Variez en utilisant des herbes aromatiques selon vos envies : coriandre, thym, romarin... et du chèvre sec, ou alors tout simplement nature, sans fromage ajouté pour profiter pleinement de la saveur des légumes ! Le tian se déguste chaud, froid ou tiède. Pour l'accompagnement en vin, j'ai choisi Rond de danse, un Chenin sec qui a une belle fraîcheur, qui répond très bien au côté salivant du plat. Régalez-vous ! »

À Nantes, Catherine a découvert Maison Bagarre, c'est un restaurant bistrannique qui vient de souffler sa première bougie avec une déco soignée jusque dans les détails, une jolie carte de vin, un accueil convivial et une cuisine faite de produits de saison. Allons-y !

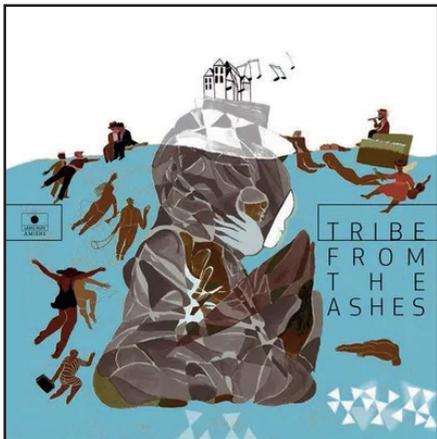
*\*Umami signifie « essence de délice » en japonais, son goût est souvent décrit comme le délice charnu et salé qui approfondit la saveur.*



Gisèle C.

# LE VISUEL DU JOUR

L'album de la renaissance...



Une mer de peurs bleues a englouti le temps dont elle a cassé les sabliers. Plus rien ne s'écoule normalement. Paralisée, l'humanité s'y noie malgré son lourd scaphandre censé l'aider à respirer. Elle s'essouffle, est fatiguée, n'est bientôt plus que cendres.

Pourtant, quelques humains s'échappent et tentent de gagner la surface, happés par une envie de fraternité. Regardez, l'un d'entre eux a trouvé refuge sur un piano flottant et guide les autres au son de sa flûte : on dirait **Ji Drû** ! Ça y est, certains ont réussi à atteindre la surface, à s'accrocher au rivage. Et là, n'est-ce pas Eurydice qui suit le son de la lyre d'Orphée pour quitter l'enfer ? Et cette robe orange, je la reconnais, c'est **Sandra Nkaké** !

Mais oui...! Tout en haut de cette triste montagne, une ville résiste, distille des notes de musique et fait souffler un vent humaniste porteur de vie, de bien-être, de poésie créative et de partage. C'est la tribu des cendres !

Catherine L.



## VU & ENTENDU



Le public est venu nombreux à Juvardeil pour écouter Vincent Dupas et Manuel Adnot !

**Sophie Alour**, reine du Sax ! La saxophoniste a remporté sa première **Victoire du Jazz** cette année dans la catégorie *Artiste Instrumental*. Elle était de passage aux Saveurs Jazz Festival en 2018.



# LA RÉDAC' À TESTÉ POUR VOUS

La musique, ça fait bouger et ça creuse ! Alors pour vous permettre de reprendre des forces avant le prochain concert, l'équipe du festival vous propose un trio de foodtrucks qui devrait rassasier tous les estomacs.



© Jean Thévenoux

On ne présente plus **Fouéestif** qui est présent depuis les débuts du festival et qui revient du Hellfest. Cette année, les fouées sont proposées avec des frites à la graisse de bœuf. En complément des garnitures classiques, vous trouverez une nouveauté : du porc aux épices et chorizo.

**Le camion d'à côté** vient, quant à lui, pour la troisième fois au festival. Les deux associés, Camille et François, vous préparent des burgers et frites maison. Deux versions possibles : bœuf (de la ferme **Le Petit bois rouge** à Pouancé) ou galette végété. Vous choisissez ce que vous voulez : soit l'Arsène, c'est plutôt une dominante tomme d'Entrammes (une version un peu

sucre-salé), soit le Félicien au chèvre. Le tout est glissé dans un pain bio et arrosé de sauce maison.

Nous vous invitons à découvrir le petit nouveau de cette année : **Caradah!** Dans une caravane rose bonbon, Laura et Rémi nous concoctent de la cuisine du monde végétalienne d'inspiration indienne : dahl de lentilles corail au garam masala et lait de coco servi avec du riz de Camargue, houmous libanais et tortillas, samoussas à l'indienne, cookies. Laura aime tellement les lentilles qu'elle en a tatoué la plante sur le bras droit. Bon appétit !

Gisèle C. et Catherine L.

## UN COUP DE CŒUR

C'est une ambiance qui transpire la vigueur. C'est celle qui trace des sourires sur toutes les mines et fait rouler des hanches. Il n'y a pas de nuages dans le ciel. Cette musique se ressent dans les jambes. Les basses et les pieds qui battent le sol en rythme se coordonnent. Personne ne peut empêcher un petit trémoussement, même celui du sourcil qui souhaite, lui aussi, danser. Soleil plein ouest, l'**Orchestre des Mondes** pixvaesque ouvre le bal avec ce son chaud, difficile de faire plus chaud que cette braise sonore.

Lucien B.



© Jean Thévenoux

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

RESEAU  
SPEDIDAM

Concocté et servi par Alain LR, Catherine L, Gisèle C, Jean T, Kathy D, Lucien B, Yves E, Myriam M, Oriane B, et Thierry P.

FAGUIER  
PRINT ■ PACK

vos imprimés et vos emballages  
fabriqués près de chez vous !

[www.faguiier-print.com](http://www.faguiier-print.com)

