

MENU DU JOUR

- 10h00 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Visite commentée du verger conservatoire L'Hôtellerie de Flée (Segré-en-Anjou Bleu)
- 11h30 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Concert de Ellinoa L'Hôtellerie de Flée (Segré-en-Anjou Bleu)
- 10h00 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Rencontre et dégustation Guinguette de Brissarthe (Les Hauts-d'Anjou)
- 11h30 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Concert de Stan Laferrière et Nicolas Rousserie Guinguette de Brissarthe (Les Hauts-d'Anjou)
- 16h45 **RENDEZ-VOUS MIAM ! ET AUTRES** Émission «La Marmite» + la Grande Tablée Parc de Bourg-Chevreau
- 16h45 **RENDEZ-VOUS MIAM ! ET AUTRES** Marché de producteurs locaux Parc de Bourg-Chevreau
- 16h45 **RENDEZ-VOUS MIAM ! ET AUTRES** Sieste musicale avec les Tontons Fringueurs Parc de Bourg-Chevreau
- 16h45 **RENDEZ-VOUS MIAM ! ET AUTRES** Atelier «Goûter» Parc de Bourg-Chevreau
- 17h30 **SYLVAIN RIFFLET** Scène de la Marmite
- 18h45 **SAMY THIÉBAULT** Scène du Parc
- 19h45 **DANIEL ZIMMERMANN** Scène de la Marmite
- 21h00 **AYO** Scène du Parc ♥
- 22h30 **DAÏDA** Scène de la Marmite

C'ÉTAIT HIER



Vous aimez la guitare, vous aimez le blues ? Alors vous étiez servi hier soir !

Tout a commencé par une chaude après-midi d'été, dans le parc de Bourg Chevreau avec un joli set tout en finesse de la chanteuse-voltigeuse **Ellinoa**, un bonbon rose au coeur fondant. Un délice.

Virage à 100 à l'heure avec **Same Player Shoot Again**, un coup de coeur de la rédac'. Avec leur hommage au roi des guitaristes de blues, Freddie King, ils insufflent un souffle d'énergie et réchauffe l'atmosphère déjà caniculaire. Tiens, ne serait-ce pas Bob Dylan à la guitare ? Avec des soli tous plus virtuoses les uns que les autres, et une section de cuivres au top, on remercie chaleureusement le Saveurs Jazz Festival pour ce moment.



Puis un homme-orchestre prend possession de la scène de la marmite. Il s'agit de **Képa**. À la manière d'un machiniste éclairé, il manie ses bottlenecks d'un doigt de maître. Avec son pedalboard fluo, son harmonica, et ses guitares blues, on imagine le début d'un western métallique où les chevaux partent au galop au milieu des bottes de paille. Merci pour le voyage !

Place au célèbre **Popa Chubby** et son groupe sur la scène du parc. De Jimi Hendrix, à *Somewhere Over The Rainbow* en passant par de grands standards, remis à la sauce Popa, le public est survolté !

Enfin, **Cecil L. Recchia** clôt cette joyeuse journée mélodieuse par sa voix et son interprétation remplies d'émotions.

Orianne B.

L'ENVERS DU DÉCOR

Alain, coordinateur des bénévoles, souhaite passer la main

© Thierry Ploquin



Présent sur le festival depuis l'origine, d'abord en tant que festivalier, Alain assure la coordination des équipes de bénévoles depuis 9 ans.

Son rôle principal est de vérifier que la présence des 90 bénévoles permet d'assurer le déroulement fluide des journées. Il s'assure auprès des salariés, pour chaque poste clé, des besoins de dernière minute afin de répondre aux urgences. Il veille à ce que chaque bénévole soit heureux de participer aux tâches qui lui sont confiées.

Il a toujours un œil sur le catering, le bar et la billetterie, lieux stratégiques pour lesquels il est prêt à parer à toute éventualité en puisant dans la réserve de "bénévoles volants".

Dès le matin, Alain est sur le pied de guerre et s'active. Il a les yeux partout, contrôle la propreté du parc quitte à prendre le seau et l'éponge. Il arpente le site, répond aux questions, surveille la messagerie, donne les ordres, confie les missions toujours avec un bon mot dont lui seul a le secret. Multitâche, seule Shiva a davantage de bras que lui.

Chez lui, c'est une caverne d'Ali Baba : matériel divers, objets de décoration en veux-tu en voilà, plantes à bichonner tout l'hiver pour les ressortir luxuriantes début juillet... Tous les indispensables pour égayer le village et le rendre avenant y sont stockés dans une dépendance. C'est également chez lui que, quelques semaines en amont du festival, un groupe de bénévoles s'active sous sa direction pour inventer de nouvelles décorations.



© Jean Thévenoux

Alain, c'est aussi une plume ! Spécialiste de l'édition du Toque & Notes, qu'il n'a nul besoin de signer car son style inimitable suffit à l'identifier, il collabore régulièrement à la rédaction du journal du festival.

Il a publié *Le Finistère* un guide pluridisciplinaire de son département d'origine, deux recueils de poèmes *Ici est un pays* et *Ici est un mot*, *Horodiac*, un ouvrage de portraits poétiques basés sur le thème astral de personnalités. Il a aussi été éditeur, en particulier de thèses d'historiens dont certaines ont été primées.

Alain s'est également essayé à l'élevage. Ses enfants d'abord, puis des chèvres, des chiens Berger-Belge qu'il a vendus dans le monde entier. Quel pedigree !

On ne vous raconte pas sa vie professionnelle d'une incroyable densité et diversité. Oui mais voilà, Alain aimerait bien passer le flambeau.

L'an prochain, son souhait serait de revenir en qualité de doyen honoraire des bénévoles, pour pouvoir enfin écouter son premier concert en entier, tranquillement calé dans une chaise longue !

Psst la programmation : pourriez vous inviter **Keith Jarrett** pour lui faire plaisir ?

Catherine L. et Kathy D.

LA RÉDAC' A TESTÉ

Les producteurs du Touristic' Truck

L'Office de Tourisme de l'Anjou bleu est présent sur le festival avec son Touristic' Truck pour présenter l'offre touristique du territoire et mettre en valeur la diversité des produits locaux dans une boutique éphémère. L'équipe du camion bleu assure aussi un accueil mobile d'avril à octobre sur les marchés de Candé le lundi, Pouancé le jeudi et Châteauneuf-sur-Sarthe le vendredi, pour aller au devant des habitants et touristes, en plus des bureaux de Segré et Le Lion-d'Angers.

Chaque jour, l'équipe invite un producteur sur son stand pour lui laisser la parole.

Vendredi c'est **Fred Bossé**, de la Ferme des Julinières au Tremblay, qui nous a fait goûter du saucisson. Le cochon est élevé et transformé sur l'exploitation, qui est labellisée HVE (Haute Valeur Environnementale), sans OGM, ni pesticides.

Le Pésan (à la saveur du patois local) ou le Nom de Dious (avec des noisettes en plus) sont vendus le mercredi à la ferme, chez les Toques de Papa à Bourd'Iré ou chez Carvac.

Samedi, nous avons testé le bœuf mariné séché de **Guillaume Bellec**, société L'Auroch à St Martin-du-Bois. Innovant sur le marché, il en est le seul producteur français. S'inspirant du Beef Jerky américain, Guillaume l'a réalisé à partir de rond de gîte de bœuf français. Il a accommodé la recette en créant une marinade bio à la sauce soja, à l'ail, au poivre, au vin rouge et au laurier, puis en faisant sécher la viande en une journée. Il a obtenu un produit, avec seulement



© Jean Thévenoux

5% de matière grasse et à forte valeur nutritive, qui se conserve un an à température ambiante. Parfait pour l'apéri ou la randonnée !

Aujourd'hui, c'est **David Léridon**, producteur de fromage de chèvre à la ferme de Glatigné à Nyoiseau, qui nous fait découvrir ses produits. Vous pourrez goûter du frais, de l'affiné ou du très sec. N'hésitez pas à aller à sa rencontre.

Catherine L. et Kathy D.

LA DREAM TEAM DE...

Aujourd'hui, nous avons inversé les rôles et interviewé les journalistes de l'Autre Radio pour leur demander leur dream team !

Bruno :

« Je suis un amateur passionné de blues. J'ai eu la chance de rencontrer **B. B. King** et de lui serrer la main. Je ne me suis pas lavé la main depuis ! J'adore les nouveautés, par exemple **Same Player Shoot Again** qui est un groupe fabuleux. Beaucoup d'autres jeunes artistes français s'expriment à travers cette musique. Mon ambition est de les aider à faire connaître le blues. En ce moment, j'écoute l'album **Horosho** de **Elise & The Sugarsweets**, un groupe français. »

Joël :

« Dans ma voiture, j'écoute depuis 3 semaines **Caetano Veloso**, chanteur brésilien toujours très frais malgré ses 80 printemps. Parfait pour les chaleurs de l'été ! »

Catherine L. et Kathy D.



© Jean Thévenoux

DANS LA MARMITE DE...

Caroline Brard, Toc Toque traiteur fermier et local.



© Caroline Brard

Caroline crée son entreprise en 2014 car elle a envie de faire ses propres expériences, travailler selon ses propres valeurs. Avec son conjoint, ils mènent de front leurs vies professionnelle et familiale. Caroline reprend ses études en passant un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole puis se forme au tourisme vert et à l'accueil à la ferme. Le couple poursuit la rénovation d'un corps de ferme à Angrie avec un laboratoire de cuisine pour inscrire dans un même lieu la production et la transformation de produits fermiers, bio et locaux.

« En ce moment, je fais surtout des mariages avec une jauge qui peut aller de deux à quinze personnes. Nous proposons différentes formules qui vont du buffet au service à l'assiette. Pour des moments champêtres vintage, nous sommes tous habillés en pantalon beige, chemise blanche, bretelles et nœud papillon afin de mettre aussi en valeur les personnes avec qui je travaille.

Je cuisine tout le temps en musique, ça peut être un groupe datant des années 2000, les **Spice Girls** que j'écoutais à fond avec mes copines, c'est le plaisir coupable. J'ai grandi avec les **Pink Floyd**, **Dire Straits** que j'affectionne particulièrement. Quand je fais de la pâtisserie, j'ai besoin d'être calme, je mets de la musique classique. J'organise des soirées esprit guinguette avec mes amis, nous nous déguisons et aimons beaucoup le rockabilly, **Jerry Lee Lewis**, **Elvis Presley**, **The Beach Boys**... Je suis comme un musicien qui rentre en scène, j'ai toujours un petit moment de trac avant le service. En cuisine et en musique, lors de la création d'un plat, d'un morceau, d'une chanson, il y a tout un travail de réflexion à mener. J'ai tous mes ingrédients et je trouve les accords comme les notes de musique qui vont ensemble.

L'automne, je fais cette recette, un velouté de panais au foie gras avec un œuf mollet croustillant. Je fais revenir un oignon dans une casserole, je rajoute trois à quatre panais moyens. Je mouille avec du fond de volaille et un petit peu de gros sel. Je laisse mijoter, les panais se réduisent en purée. Je mixe et je mets de la crème fraîche pour l'onctuosité. J'assaisonne avec du cubèbe, c'est un faux poivre aux arômes de vieux cuir. Je garde le velouté au chaud. Je fais cuire les œufs, cinq à six minutes dans l'eau bouillante, ils sont mollets. Je les plonge dans de l'eau glacée puis les écale avec délicatesse. Je les roule successivement dans de la farine, du blanc d'œuf et de la chapelure et je recommence. L'œuf est cuit une minute à la friteuse, il devient doré et croustillant. Dans une assiette creuse, je verse le velouté de panais dans le fond, je dépose l'œuf, je saupoudre de fleur de sel, et de cubèbe. Un filet d'huile de noisette, quelques pousses de roquette, des éclats noisettes grillées, des cubes de foie gras finalisent l'assiette.



© Caroline Brard

Mon conjoint m'a fait découvrir un hôtel-restaurant, un vrai coup de cœur : **La Brèche** à Amboise. C'est un restaurant gastronomique trois étoiles. Le chef cuisine avec sa fille et sa femme dirige la salle. La cuisine y est très raffinée avec des produits de saison. La salle est le miroir de la cuisine, le service est de qualité. Nous avons mangé sous les arbres sur la terrasse, le cadre est idyllique. En toutes saisons, les saveurs et les assiettes sont magnifiques. Le chef cuisine les plantes sauvages, les fleurs, c'est vraiment une démarche qui nous intéresse. J'ai un poivre de Sichuan que j'utilise pour faire le magret de canard séché. Je fais aussi une tarte fine à l'abricot avec une crème d'amande-romarin, un coulis de pêches blanches et quelques feuilles de mélisse. Quand on croque dedans, c'est frais, acidulé... »

Gisèle C.

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



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



anjou
bleu

www.tourisme-anjoubleu.com

L'OFFICE DE TOURISME DE L'ANJOU BLEU PARTENAIRE DU SAVEURS JAZZ FESTIVAL