



TOQUE & NOTES

Pour la cinquième année, Segré a vibré pendant cinq jours au mois de juillet lors du Saveurs Jazz Festival. L'enthousiasme suscité par des découvertes musicales et des échanges généreux, nous a motivé à poursuivre cette aventure jusqu'au prochain festival. Nous vous proposons de partager cette énergie à travers ce journal. Au programme : rencontres de personnalités, projets culturels sur le territoire segréen, découverte de saveurs à goûter sans modération, idées de spectacles... Ouvrez grand vos yeux, vos papilles, vos oreilles...

Le Toque & Notes est de retour... (N.H. et G.C.)



... **DES INSTRUMENTS DE COMBAT INSOLITES POUR UN DUEL SUBJUGUANT !**

La rédac' a testé pour vous

Petite leçon sur le ciné-concert présentée aux élèves du collège Georges Gironde le jeudi 9 octobre 2014.

De retour au cinéma Le Maingué après un passage au Saveurs Jazz Festival en 2013, le batteur australien Will Guthrie a de nouveau provoqué au combat Steven Spielberg en proposant une nouvelle écoute du film *Duel*. Devant une salle comble et trépidante, Will Guthrie s'est armé de ses mailloches, de ses cloches de chine, d'un bol tibétain et d'autres accessoires, pour dégainer dans l'espace de fiction un florilège de sonorités et de textures musicales. En symbiose avec le film, la musique a électrisé les jeunes cinéphiles pris par l'angoisse des images et par les palpitations de leur cœur gouvernées par le rythme de la grosse caisse. Après deux extraits du film projetés à l'écran, Will Guthrie a ouvert les coulisses de son travail et décrit son approche du ciné-concert. Nouvelle expérience dans sa pratique artistique, il se produit seul et fait la

part belle à l'improvisation dont il apprécie la spontanéité, l'effervescence et la diversité.

Sans jamais s'être imprégné de la bande-son originale de *Duel*, il a débuté « fraîchement » en cherchant à créer des relations directes avec l'image ou avec l'instrument. Ainsi a-t-il commencé par regrouper un ensemble d'accessoires avec l'intention de chercher pour chacun d'eux, les manières différentes de les jouer. En les associant à la batterie qui est un magnifique amplificateur, Will Guthrie s'attache essentiellement à développer des sons différents avec peu d'accessoires. De quoi éveiller les premières envies des élèves de l'orchestre du collège Georges Gironde qui travailleront sous ses conseils avisés tout au long de l'année en vue de présenter un nouveau ciné-concert au cinéma Le Maingué le vendredi 27 mars 2015. Tous à vos agendas ! (C.G.)

3 questions à Bruno Darras ...

RESPONSABLE DE LA *RUCHE QUI DIT OUI !* DE MONTREUIL-SUR-MAINE

Le dernier né des circuits courts colonise l'Anjou-Bleu. Nous aussi, on dit oui !



Comment définissez-vous la Ruche qui dit oui ! ?

Au-delà de l'outil Internet qui permet à des producteurs locaux de vendre leurs produits en ligne, la ruche est une rencontre humaine entre les personnes qui font la richesse du terroir, leurs voisins, vous, nous... La ruche regroupe à ce jour plus de 170 membres issus de la commune et des villages voisins et onze producteurs dont presque la moitié débute dans son activité. L'offre est assez conséquente : en proposant un large panel de produits, nous arrivons à couvrir une partie des besoins alimentaires.

Quelles raisons vous ont poussé à devenir responsable de ruche ?

Aujourd'hui, je travaille dans le web et la communication mais je n'ai pas oublié mes racines : mon premier job était employé agricole chez un éleveur de moutons dans la Sarthe. En devenant responsable de la ruche de Montreuil-sur-Maine, avec le souhait de manger mieux et local, j'avais envie de me rapprocher de la terre et retrouver ces rapports humains avec les gens du cru. Dans la commune, l'offre

était inexistante car il n'y a plus de commerces. En revanche, les producteurs étant bien présents, une demande se faisait entendre de la part des consommateurs : la création de cette ruche était pour moi l'une des réponses. L'idée de créer et maintenir des liens dans le village a été très bien accueillie par la commune.

Avez-vous un message à faire passer pour inciter consommateurs et producteurs à vous rejoindre ?

La *Ruche qui dit oui !*, c'est l'occasion pour les consommateurs de découvrir des producteurs locaux, de consommer autrement et sans engagement car on achète ce que l'on veut, quand on veut. Pour les producteurs, c'est un moyen de toucher une autre clientèle, de se déplacer sans perte de produits. Les distributions ont lieu toutes les deux semaines le vendredi de 18h15 à 19h30 à la salle des fêtes. Aujourd'hui, la ruche cherche encore des producteurs de produits laitiers de vache, de brebis et le comble pour une ruche : un apiculteur qui voudrait bien nous fournir du miel ! (H.R.)

Le site de la ruche de Montreuil-sur-Maine : www.laruchequiditoui.fr/6254

Des nouvelles de ...



Tout au long de l'année, *Toque & Notes* vous donne des nouvelles des artistes qui sont venus jouer au *Saveurs Jazz Festival*

IBRAHIM MAALOUF



Le jazzman et le rappeur Oxmo Puccino présenteront en février 2015 un spectacle inspiré de l'œuvre de Lewis Carroll, *Alice au pays des merveilles*. Il s'agit de la reprise d'une commande du Festival d'Ile de France, en coproduction avec le Conservatoire à Rayonnement Régional de Paris. Ce spectacle a déjà fait l'objet d'un enregistrement intitulé *Au pays d'Alice*, disponible le 18 novembre 2014. Entourés du groupe d'Ibrahim, d'un orchestre classique d'une trentaine de musiciens et de la chorale d'enfants de la Maîtrise de Radio

France, Ibrahim Maalouf et Oxmo Puccino construisent l'ossature d'un véritable opéra moderne et multiculturel.

Les places sont déjà disponibles pour la série de concerts qui aura lieu à la Philharmonie de Paris.

ALEX GRENIER TRIO

Le groupe angevin que nous avons pu admirer lors de la dernière édition du *Saveurs Jazz* sera en tournée au mois de novembre et proposera plusieurs concerts dans l'Ouest de la France dont un au *Jardin de Verre* à Cholet le 30 novembre. (M.M.)



L'agenda de la rédac'

HAROLD LOPEZ-NUSSA (COUP DE CŒUR)

Où ? À la salle *Paul Fort* – Nantes

Quand ? Le mercredi 5 novembre 2014

Des infos : www.labouchedair.com

Pourquoi on aime : Pour Harold López-Nussa, à la trentaine juste passée, la musique est une histoire de famille, d'autant plus quand on est né à La Havane. Compositeur résolument jazz indubitablement fécondé par les musiques cubaines, ce virtuose affiche déjà une solide discographie sous son nom et affirme définitivement son talent dans la cour des plus grands. Pour preuve, ce nouvel album intitulé *New Day*, un jazz cubain qui sonne tel un éternel recommencement, sans jamais oublier les fondements de son originalité. (O.B.)

RAMÈNE TES GALETTES ! (DÉCOUVERTES MUSICALES)

Où ? Au bar *Les Boissons Rouges* – Segré

Quand ? Le premier jeudi de chaque mois

Des infos : sur le Facebook des *Boissons Rouges*



COLIN STETSON (SAX SOLO IMPRESSIONNANT)

Où ? À la salle *Le Ferrailleur* – Nantes
(Festival Soy)

Quand ? Le 2 novembre 2014 à 20h

Des infos : www.festivalsoy.org

À NE PAS LOUPER ! 20/11 – **Daniel Givone 4tet + Swing 4** – Grand Théâtre d'Angers // 25/11 – **Metropolis**, par **Alexandre Gosse et Thomas Ricou** – Le Carré – Château Gontier // 26/11 – **Émile Parisien 4tet** – Espace Culturel de l'Université d'Angers // 28/11 – **Johnny's Scrapbook** – Pannonica – Nantes // 5/12 – **Christelle Pereira 5tet** – Centre Georges Brassens – Avrillé // 5/12 – **Black Swan** – Cinéma Le Maingué – Segré //



De Saison !

DÉCOUVERTES DE SAVEURS À GOÛTER SANS MODÉRATION

Marie Blourde, présente au dernier Saveurs Jazz, est une professionnelle du «catering» (cantine pour des événements), son entreprise se nomme Ciboulette & compagnie. Elle utilise des produits de saison issus de producteurs locaux autour de Bécon-les-Granits. Elle nous propose un plat de saison, ainsi qu'un dessert.



Pavé de dos de cabillaud avec une réduction d'échalotes au vinaigre balsamique accompagnée de sa purée de potimarron et butternut.

« C'est une recette pas chère et à la portée de tout le monde. Un mélange subtil de sucré-salé entre le vinaigre balsamique, le potimarron et le butternut. » Ingrédients pour 6 personnes : 6 pavés de dos de cabillaud, 4 échalotes, 1 verre de vinaigre balsamique, 5 baies, 50-100 g de beurre, 1 petit potimarron et 1 petit butternut, 3 gousses d'ail, 4-5 châtaignes.

Pour le Poisson : hacher les échalotes et les mettre avec le vinaigre dans une casserole avec 2-3 tours de moulin 5 baies, faire réduire sur feu vif et laisser refroidir. Puis mettre à feu très doux et ajouter le beurre en remuant. Disposer les pavés de dos de cabillaud dans un plat allant au four avec une cuillère de réduction d'échalotes sur chaque pavé. Allumer le four à 200° et préchauffer 10 min ensuite enfourner 20 min.

Pour la purée : hacher l'ail et le faire revenir dans une cocotte avec un peu de beurre, ra-

jouter le potimarron et le butternut coupés en morceaux pour les faire un peu dorer, saler, poivrer, mettre de l'eau juste pour les recouvrir, faire cuire au moins 20 min. Enlever le surplus d'eau, écraser avec un presse-purée manuel et assaisonner avec le moulin 5 baies et une cuillère de crème fraîche. Servir dans une assiette le pavé de cabillaud et la purée, rajouter sur la purée des châtaignes brisées et un peu de mâche dans le coin de l'assiette.

Pommes au four aux spéculoos.

Ingrédients pour 6 personnes : 6 pommes (type reinette du Canada ou Royal Gala), 15 spéculoos, 1 noix de beurre, 1 c. à s. de cassonade, 1 verre d'eau.

Éplucher les pommes, enlever avec un vide-pomme le trognon et les disposer dans un plat allant au four. Écraser les 15 spéculoos et en remplir chaque pomme évidée. Saupoudrer un peu de cassonade et rajouter une petite noix de beurre sur chaque pomme, verser un verre d'eau dans le fond du plat. Laisser cuire à 180° pendant 45 min. Servir tiède. Tous à vos fourneaux et bon appétit ! (G.C.)



Concoté et servi par Carole G., Gisèle C., Hélène R., Jean T., Myriam M., Nadège H., Oriane B. et Robin G.

Retrouvez T&N en version numérique sur www.saveursjazzfestival.com



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

Réalise et imprime :

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

