

Julien Alour, magicien du jazz

Julien Alour cumule les qualités : trompettiste, bugliste, compositeur, breton - quimperlois plus exactement. Il a suivi un chemin classique en conservatoire jusqu'à l'obtention de sa médaille d'or en 1999. En 2001, il s'installe à Paris pour se consacrer au jazz et étudier à l'IACP. En 2003, il intègre la classe de jazz du CNSM de Paris. Ses collaborations avec Eric Legnini, Jacques Schwarz-Bart, les frères Belmondo, Panam Panic... le révèlent rapidement, il se fait une place de choix au sein de la nouvelle génération du jazz français.

En 2013, Julien Alour crée son quintet et sort dans la foulée son premier album. Il s'impose alors comme l'un des trompettistes incontournables de la scène française. *Cosmic Dance*, sorti en 2016, présente des facettes de créativité passionnée et scintillante... Ne t'inquiète pas Miles, la relève est assurée...

En tant qu'épicurien, il aime cuisiner et nous propose une recette de son complice saxophoniste François Théberge, qu'il réinterprète. Voici une variation succulente du **poulet au citron et au romarin** pour deux personnes :

Saisir des cuisses de poulet dans de l'huile d'olive, déglacer avec un peu de vin blanc puis verser l'équivalent de deux jus de citron.

À feu doux, ajouter 2 gousses d'ail coupées en deux, quelques branches de romarin et le zeste des citrons. Reprendre la répétition... 2 ou 3 morceaux plus tard, retourner les cuisses de poulet et laisser mijoter une petite heure.

Ce plat s'associe facilement avec du riz et un vin rouge d'Ardèche s'appelant « hommage à Robert », vinifié par Gilles Azzoni. « C'est un vin léger, un vin de soif... si vous laissez traîner la bouteille sur la table... il n'y a plus rapidement. »

Il ne manque plus que Thelonious Monk, qui pianote alors à merveille à nos oreilles.

Julien aime aussi découvrir des lieux : « Les Rouquins », dans le 14e à Paris est un bistrot où l'on peut se divertir le palais avec de bons produits et des nectars en guise de vins.

Sur la scène de la Marmite, le jeudi 5 juillet, il jouera avec le groupe de sa sœur Sophie Alour, saxophoniste, et reviendra nous enchanter le lundi 9 juillet avec son quintet.

Pour le dessert, Julien nous invite à faire un voyage dans son enfance, où lui et sa sœur dégustaient volontiers du **tiramisu** :

Mélanger 3 cuillères à soupe de sucre en poudre et 6 jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte blanche. Ajouter 500 g de mascarpone au fouet.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Réserver.

Mouiller les boudoirs dans du café fort rapidement avant d'en tapisser le fond d'un plat à gratin rectangulaire.

Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème, et en terminant par cette dernière.

Saupoudrer de cacao non sucré Van Houten.

Faire dormir 24 heures au frigo.

Et déguster !

Gisèle C.



© DR

Retrouvez T&N en version numérique sur saveursjazzfestival.com, sur instagram @toquenotes et sur le blog toque-notes.blogspot.com !

Concocté et servi par Alain L, Alain P, Gisèle C, Hélène R, Jean T, Oriane B, Robin G et Thierry P.



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

Réalise
et imprime :

LE RAT DES CHAMPS
magazine bimestriel gratuit - informations - publicités - petites annonces

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

LE JOURNAL
DU FESTIVAL
À DÉGUSTER
CHAQUE JOUR !

TOQUE & NOTES

saveurs
jazz
festival

" LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA NOURRITURE POUR CRÉER DU BONHEUR."
THÉODORE ZELDIN

MENU DU JOUR

- 10h00 **C'EST EXTRA !** Visite savoureuse de La Chaise Rouge et concert de **BROKEN COLORS**
18h30 **SOPHIE ALOUR** Scène de la Marmite
20h00 **MARK GUILIANA JAZZ 4^{TET}** Scène du Parc ♥
KYLE EASTWOOD 5^{TET} Scène du Parc

ÉDITO

Le Président : « Accusé, levez-vous. Nom, prénom, âge et qualité. »

L'accusé : « Nom : Saveurs ; prénom : Jazz ; qualité : festival à Segré en Anjou bleu ; âge : 9 ans. »

Le Président : « Jazz'cusé, la rumeur vous traite de trublion à l'ordre public chaque année au mois de Messidor. »

L'accusé : « Monsieur le Président, depuis 2010, chaque année en ce mois de juillet, c'est avec le soutien de la

très réjouissante Euterpe que j'apporte liesse et gaieté au territoire de l'Anjou bleu (les concerts), la paix (la sieste musicale), la découverte (les balades) et le rêve (le conte). Neuf ans, monsieur le Président, la preuve par neuf que je dois être reconnu d'utilité publique. Alors que vive 2018 et en route pour la dixième édition... »

Alain L.

Celui qui donne la solution à la question « qui est Euterpe ? » se verra dédicacer son exemplaire de T&N par l'auteur de l'édito !

C'ÉTAIT L'ANNÉE DERNIÈRE...



© Thierry Floquin



© Jacques Chouteau



© Alain Pellerin

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



LA DREAM TEAM DE...

Ronan Palud, programmeur du Saveurs Jazz Festival 2018, aux côtés de Nicolas Folmer artiste référent.

« Dure mission ! Je pourrais avoir 50 dream teams ! Mais ça pourrait ressembler à un truc du genre :

- un batteur de jazz pour lancer la pulse
- un deuxième batteur / percussionniste un peu plus ethnique pour donner de la largeur
- un bassiste issu de la musique contemporaine
- un pianiste / organiste aux ornements ciselés
- un guitariste rythmique tout en décalages et accords abscons
- un guitariste solo aux circonvolutions acidulées

Le groupe serait en autogestion aussi bien pour la production des albums que des tournées. Il jouerait une musique unique et remplirait des stades... et ressemblerait quand même diablement au mythique *Grateful Dead*. »

Rendez-vous sur le blog du journal pour découvrir les autres dream teams de Ronan Palud : <http://toque-notes.blogspot.com>



© DR

LE VISUEL DU JOUR

Que voyez-vous dans la pochette énigmatique du dernier album de Mark Guiliana ? Nous avons posé la question aux membres de la rédaction... Morceaux choisis.



« Je vois des têtes de profil mises tête-bêche... »

« Pochette très contemporaine qui promet un jazz plein d'énergie et de mouvement, dansant et fluide. »

« Continent américain mais... très JAZZ. »

« Franco ? »

« J'y vois une grand-mère russe coiffée d'une chapka traditionnelle. »

« Un pansement avec du sang. »

« La Corse. »

Et vous, que voyez-vous ?

DANS LA BIBLIOTHÈQUE DE...

BROKEN COLORS qui jouera dans le cadre de la programmation « C'est extra ! » ce matin lors de la visite savoureuse de la Chaise Rouge à Pouancé et demain à la ferme Brun de Lait de Saint-Sigismond.

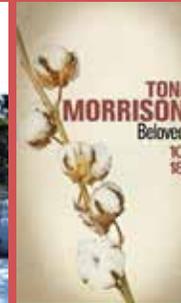


ROMANS

- *Dans les Forêts de Sibérie* de Sylvain Tesson
- *Beloved* de Toni Morrison

BANDES DESSINÉES

- *Nestor Burma - 120 rue de la Gare* de Tardi et Léo Mallet chez Casterman
- *Transmetropolitan* de Warren Ellis et Darick Robertson
- *Le Combat Ordinaire* de Manu Larcenet



Les sélections littéraires sont à retrouver à la médiathèque de Segré.

TROIS QUESTIONS À...

Chloé Vaux-Rocher, coordinatrice du volet C'est Extra ! du festival

C'est Extra ! c'est quoi ?

C'est Extra ! c'est la programmation « Hors les murs » du Saveurs Jazz : des concerts, des visites, des dégustations, des ateliers, des rencontres, tout en local ! Une façon de découvrir l'Anjou bleu de manière conviviale.

Quel est ton rôle sur le festival ?

Je suis stagiaire pour Jazz au Pays, où je suis en charge de la coordination de *C'est Extra !* Je serai présente sur tous les rendez-vous, ou presque, étant donné que le samedi et dimanche il y a deux Saveurs Jazz en Balade par jour.

Un coup de cœur à nous conseiller pour cette 9^e édition ?

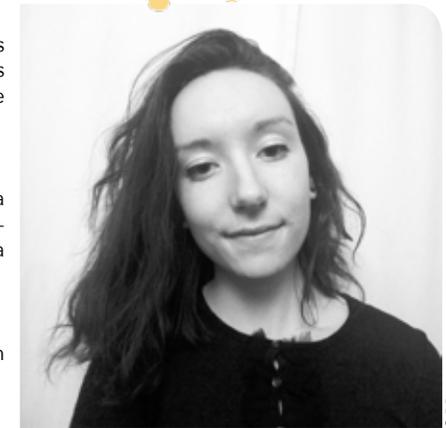
Ce coup de cœur, c'est aussi une découverte surprenante : Sarah McCoy ! Une voix et un charisme à faire vibrer une salle comble !

Question subsidiaire : plutôt crêmet ou pellet* ?

Dur dur de choisir ! Mais je dirais crêmet pour sa légèreté et sa fraîcheur. C'est un dessert de saison.

* Le *crêmet d'Anjou* est une spécialité crémière locale à base de crème fouettée et blancs d'œufs battus en neige. Le *pellet d'Anjou* est une boulette en chocolat inspirée des minerais de fer qui étaient autrefois extraits des mines de l'Anjou bleu.

Venez découvrir, réaliser et déguster ces douceurs angevines lors des **ateliers cuisine de Bourg Chevreau** à 15 h samedi 7 juillet (crêmet) et dimanche 8 juillet (pellet). Réservations sur www.saveursjazzfestival.com/billetterie/ et à l'Office de Tourisme de l'Anjou bleu.



© DR

Hélène R.