FESTIVAL

Crest jazz : « On retrouve l'esprit d'avant »

Le festival de jazz se fait plus petit et s'en trouve bien mieux

« Heureux », est le premier mot qui vient à Alain Bellon, co-président du festival Crest jazz. Depuis son ouverture dimanche dernier, le festival fait le plein avec des artistes souvent méconnus du grand public. Cette année, pas de tête d'affiche ! *« On retrouve l'esprit d'avant et on est musicalement au top »*, renchérit-il. En prenant la décision de resserrer l'événement, *« d'avoir plus la main et donc plus de liberté »*, l'équipe ne s'est pas trompée : le public est là, rajeuni (le rêve de tout festival de jazz !) et les gradins remplis. Et de se réjouir: *« On est au-dessus des chiffres qu'on avait prévus »*.

Pour son 46ème anniversaire, la programmation est d'une grande qualité, accessible aux aficionados du jazz comme aux découvreurs et curieux. L'émotion, l'échange ainsi que la virtuosité sont là. *« Je pleure trop, je m'en vais »*, s'excuse un trentenaire auprès de ses amis lors du magnifique concert de Renaud Garcia-Fons. Mais ces moments d'exception ne pourraient exister sans les très nombreux bénévoles qui œuvrent toute l'année pour que le jazz résonne fort à Crest (même si on a du mal à l'entendre dans le centre ville).

Et il ne faudrait pas oublier que le Crest jazz c'est aussi 150 stagiaires sur la semaine et les concerts du tremplin sur la place de l'Église.

Cette édition a aussi été l'occasion d'une collaboration avec l'association *Vélo dans la ville* pour surveiller le parking à vélo et ainsi inciter le public à prendre sa bicyclette plutôt que son automobile. L'association a aussi prêté des vélos aux volontaires des chantiers jeunes qui œuvrent pour monter et démonter le festival. Parce qu'au niveau écologie, Alain Bellon l'avoue avec un large sourire plein d'ironie *« On y réfléchit »*. *« On ne peut agir que sur les transports et en ruralité, on ne va pas nous mettre à disposition des trains pour amener les gens »*, explique t-il.

En attendant le fruit de la réflexion, pour ses 46 bougies, Crest jazz a fait vibrer les cordes sensibles du public. En retrouvant sa liberté, il a misé sur la qualité et non sur la quantité. Pari gagné à mi-parcours !

Laure-Meriem Rouvier

« Leïla Martial » par l'École de la voix de Crest Jazz

Richard Bona & Alfredo Rodriguez Sextet

Sly Johnson & the 74ers

Renaud Garcia-Fons

Balade en Drôme gourmande

Panna cotta aux fraises 4 saisons et à la verveine

Rodolphe Dejour nous propose un dessert très frais et peu sucré. Idéal avec les fortes chaleurs de cet été.

Pour ce premier rendez-vous d'août, je vous propose de mettre à l'honneur la Panna Cotta. Le nom de ce dessert italien signifie littéralement Crème (panna) Cuite (cotta). Cette recette est « récente », sûrement du début du XIXe siècle. Mais contrairement à ce que l'on peut lire et entendre sur internet, elle ne semble pas être originaire du Piémont car, dans le dialecte régional piémontais, on ne nomme pas la crème "panna" mais "fior dë làit" (fleur de lait).

La recette de la Crème Cuite, (il est vrai qu'en français le nom de ce dessert est moins vendeur) a un étrange lien de parenté avec la recette du "fromage bavarois" du célèbre pâtissier Marie-Antoine Carême, à la différence que, dans la recette française, il monte la crème en chantilly avant d'y incorporer la gélatine.

Ettor Sonfia, chef étoilé du restaurant "i Tre Citroni" à Coni (Piémont) a été le premier chef d'un restaurant gastronomique à mettre à l'honneur dans sa carte la "panna cotta" et, par là-même, à l'origine des lettres de noblesse de ce dessert !

Je vous propose donc de réaliser une panna cotta aux fraises 4 saisons et à la verveine. Un dessert très frais, peu sucré, léger et idéal avec les fortes chaleurs de cet été 2022. Une recette simple à réaliser.

PANNA COTTA
FRAISES ET VERVEINE

Les ingrédients (pour 6 verrines) :

Pour la panna cotta :

- 600g de crème liquide à 35%
- 2 gousses de vanille
- 6 feuilles de gélatine (1g par personne).

Pour le coulis de fraises :

- 350g de fraises
- Un peu d'eau
- 6 feuilles de verveine fraîche
- Le jus de deux citrons
- 125g de sucre à gelée (avec de la pectine)

Pour la décoration :

- Des fraises fraîches à volonté
- 6 feuilles de verveine

La recette :

1. On commence par le coulis. Lavez et coupez vos fraises en 4 dans le sens de la longueur. Déposez-les dans un saladier et mélangez-les avec le sucre, l'eau, les deux jus de citron et les feuilles de verveine fraîche préalablement ciselées. Laissez macérer pendant 2 heures à minima, idéalement une demi-journée.
2. Versez le contenu du saladier dans une casserole et portez à ébullition, écumez le dessus et arrêtez la cuisson. Mixez grossièrement et laissez refroidir.
3. Pour la réalisation de la panna cotta en elle-même, faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Fendez les gousses de vanille en deux et extrayez-en les graines. Portez à ébullition la crème et les graines de vanille. Coupez le feu et ajoutez les feuilles de gélatine, mélangez. Versez cette préparation dans des ramequins individuels. Laissez refroidir et placez les ramequins au réfrigérateur à minima 2 heures.
4. Pour le montage, ajoutez doucement votre compotée de fraises à la verveine, puis ajoutez vos fraises fraîches ainsi qu'une feuille de verveine.

Rodolphe Dejour
www.lacuisinederoro.fr

Si vous le souhaitez, partagez et/ou déposez votre avis sur la recette tant sur le site du journal Le Crestois que sur mon site, Facebook ou Instagram.