



MUSIQUE ET DANSE

Movida, un festival spécial flamenco

À Valence, du 20 au 24 avril sur le Champ-de-Mars et au Théâtre de Valence

Le Centre Culturel Hispanique a le plaisir de vous présenter la nouvelle édition du festival flamenco : La MOVIDA 2022, du 20 au 24 avril. Pendant cinq jours, vous pourrez savourer avec délectation une programmation riche et pleine d'émotion, des moments d'exception et de découverte. Des instants de partage et de générosité. Rendez-vous à la BODEGA sous le chapiteau installé sur l'esplanade du Champ de Mars à Valence. Entrée libre et ouverte non-stop pendant toute la durée du festival!



© D. Collet

MERCREDI 20 AVRIL

• **18h30 : la Cie Salomé.** L'osmose entre une voix, une guitare et un corps. Extrait de son spectacle flamenco. Gratuit.
• **20h : Color Gipsy** en concert. Ce groupe drômois vous fera vibrer au son des guitares gitanes. Il se produit depuis 4 ans dans la région. Les 6 « compadres » vous assureront un moment inoubliable! Gratuit

JEUDI 21 AVRIL

• **12h / 16h, atelier d'initiation au flamenco.** Gratuit, mais il faut réserver.
• **16h : Aileen et Lyliana.** Une représentation de l'école flamenco La Triana, dirigée par la professeure/chorégraphe Coralie Cazorla. Gratuit.
• **20 h : la Cie Humeau.** Spectacle de flamenco. Prix: 15 euros
• **21h 15 : Ana Pastrana.** Une grande danseuse récompensée par de nombreux prix de danse, spécialité flamenco. Elle sera accompagnée par Alberto Garcia au chant et Pepe Fernandez à la guitare. Prix: 15 euros.
• **22h30 : Juerga Flamenca :** bœuf flamenco avec les artistes.

sa source du mythe : Orphée aux Enfers. L'amour, le chagrin, l'honneur, la religion ou la mort étant des thèmes communs entre la tragédie classique et le flamenco.

VENREDI 22 AVRIL

• **20h45, au théâtre de la ville. Luna Llana.** C'est un spectacle de flamenco qui tire

SAMEDI 23 AVRIL

• **15h Parade sévillane.** Parcours: Départ à 15h de la Fontaine Monumentale -> rue

Madier Montjau -> Place de la Liberté -> Rue Émile Augier -> Rue de l'université -> Place des Clercs -> Porte Neuve -> Esplanade du champ de Mars. Danseurs et musiciens flamencos de la région défilent en dansant dans les rues de Valence.

• **16h : Scène ouverte** à tous les danseurs!
• **20h : Concours de flamenco de la Drôme.** Attendu par les danseurs amateurs de la Région, les aficionados du flamenco et plus largement les amoureux de la danse et de la culture espagnole, le concours a réussi en 11 ans, à imposer sa qualité artistique.
• **23h : Fiesta flamenca** avec les artistes du festival

DIMANCHE 24 AVRIL

• **12 h Davy Santiago - Luna del Sol (paella/concert).** Venez déguster une bonne paella au son des guitares gipsy! Prix: 20 € à réserver impérativement.
• **18h : Poésie et flamenco**

Plus d'infos : lamovida-valence.fr

MUSIQUE



Le choix du disquaire

AT THE MOVIES

The soundtrack of your life, vol. 1 & 2 (2021)
Disponible en CD

Salut à tous, Et bienvenue dans le choix du disquaire!

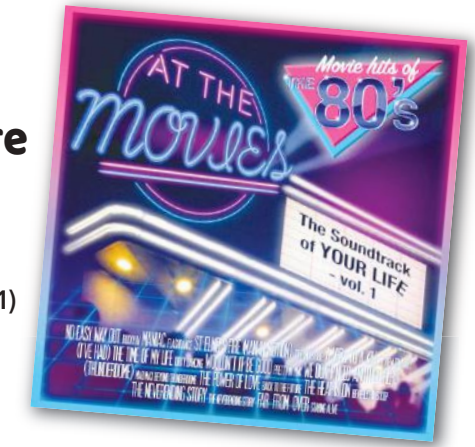
La pandémie et le confinement auront eu beaucoup d'effets négatifs, mais aussi offert quelques opportunités aux artistes imaginatifs.

At the movies est ainsi un « super groupe » formé par des membres de différents groupes de métal (Soilwork, Hammerfall, Pretty Maids), amis avant tout, et qui ont voulu mettre à profit le temps disponible pour se faire plaisir et partager de la bonne humeur.

Le résultat: ces deux opus « The soundtrack of your life » dont le concept est de reprendre des chansons marquantes du cinéma des années 80 (pour le premier volume) et des années 90 (pour le second) dans des versions boostées aux guitares saturées.

Simple, et terriblement efficace! Car impossible d'effacer le sourire qui barre le visage de l'auditeur à l'écoute de ces chansons cultes revisitées avec application et décontraction.

Sans dresser un inventaire exhaustif, on saluera pour les années 90 le culot des musiciens de s'attaquer à Britney Spears (« You drive me crazy », ultra groovy), aux Backstreet boys (« I want it that way »), ou Ronan Keating (la jolie balade « When you



say nothing at all », la meilleure reprise étant peut-être celle de l'excellente « Died in your arms tonight » de Cutting Crew.

Quant au premier volet consacré aux 80's, plus culte encore que le second, l'auditeur se réglera d'une improbable mais géniale version heavy de « The time of my life » de Dirty dancing, d'une excellente reprise du légendaire « Power of love » (tiré de Retour vers le futur), ou encore de cette version révée par les fans des années 80 de « Neverending story » en hard FM!

Réalisés avec un enthousiasme contagieux, dotés d'une production maousse costaude et remplis de soli de guitare enflammés, voici deux albums frais et positifs parfaits pour faire venir le printemps!

Olivier Chapelotte, disquaire à la Fnac de Crest

Les CD sont vendus avec un DVD bonus de clips réalisés avec les moyens du bord par les musiciens. Fun, on vous dit!

De ferme en ferme : c'est la trentième !

Les 23 et 24 avril, des dizaines de fermes ouvrent leur porte. Préparez vos bottes et vos paniers !

Les samedi 23 et dimanche 24 avril, les circuits Ferme en ferme, portés par les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM), réserveront comme chaque année depuis 29 ans, des nouvelles découvertes. L'ouverture des fermes permet de découvrir ou redécouvrir la beauté des campagnes, les paysans qui les font vivre et les producteurs qui régaleront leur monde. La Drôme est le berceau de cette opération née grâce à la dynamique de quelques agriculteurs du nord du département, en 1993. À l'époque, ils souhaitaient ouvrir leurs fermes pour rapprocher les populations de leur métier, et créer un événement pour rapprocher les ruraux des citadins... ou l'inverse. L'événement a ensuite été repris par le Département, puis par la France entière où, cette année, vingt-trois départements pour près de cinq cents fermes participantes.



En Drôme, ce sont huit circuits et cinquante-neuf fermes qui accueilleront les visiteurs. Nous vous proposons une petite sélection de fermes autour du bassin Crestois. Elles proposent, au-delà de la visite de leurs exploitations et la découverte de leur travail, des animations et de la restauration, parfois de la dégustation.

• **Sur le circuit Vallée du Roubion-Pays de Dieulefit,**

la Ferme des Freydières invite le visiteur à découvrir l'élevage de canards en plein air et la fabrication des produits dérivés comme le foie gras fabriqué sur place.

• **Le circuit Diois-Roanne** ouvre les portes des caves Raspail à Saillans et Maillefaud à Barsac, tous deux vigneronniers en vins tranquilles et Clairette. La route emmène ensuite à Rimont et Savel pour Rimont et Saveur

qui proposent des pâtes, des lentilles, un élevage de brebis...

• **Le circuit de la plaine de la Drôme est élargi à la vallée de la Gervanne.**

Le centre agroécologique Les Amanins à La Roche-sur-Grâne est un détour instructif sur une ferme qui accueille des familles, des exploitants, une école... Les animaux sont bien présents, avec le domaine Dis-

taise, dans la commune de Grâne. Un domaine d'élevage de porcs plein air, une auberge, de la charcuterie, des fruits... Une histoire familiale à découvrir.

La ferme Eurreuse à Eurre est spécialisée dans les fromages de chèvre, les Ayasses à Vaunaveys-La Rochette propose de la charcuterie de porcs de plein air et la ferme Rigaud à Beaufort-sur-Gervanne de la viande d'agneaux élevés au cœur du Vercors.

Tous les paysans, agriculteurs, exploitants, éleveurs, producteurs vous conseillent de bonnes chaussures, des paniers et des glacières, s'il fait chaud!

Retrouvez les fermes participantes sur : www.defermenferme.com/preparer-mon-circuit-26-drome

C.L.



Balade en Drôme gourmande

La colombe pascalle de Romans

Après la couve crestoise et le suisse de Valence, Rodolphe Dejour nous présente la colombe romanaise



Dans le pays de Romans et celui de la vallée de l'Isère, il était une tradition disparue de nos jours, de faire pour le samedi, à la veille du jour de Pâques, une colombe pascalle. Tradition ayant sûrement pour origine l'immigration italienne du début du XX^{ème} siècle. Mais pourquoi une colombe pascalle ? Deux légendes italiennes se disputent la paternité de la colombe pascalle. L'une dit que l'abbé Saint Colomban transforma, lors

de sa bénédiction, un repas trop riche en période de carême en pains prenant la forme de colombes.

L'autre datant du VI^{ème} siècle nous conte l'histoire du roi Alboin de Lombardie qui avait offert, en signe de paix, un dessert en forme de colombe durant le siège de Pavie. La réalité de la colombe pascalle semble plus liée à la marque Motta, célèbre pour ses « panettoni » et « pandoro », qui eut l'idée de proposer pour Pâques, dans les années 1930, un dessert proche du panetton afin de rentabiliser les machines.

Mais pourquoi la colombe comme symbole pascal ? On doit cela à l'histoire de Noé, le déluge et la co-

lombe dans la Genèse (8, 6-12) : « La colombe revint à lui sur le soir ; et voici, une feuille d'olivier arrachée était dans son bec. Noé connut ainsi que les eaux avaient diminué sur la terre. » Depuis la colombe symbolise la réconciliation entre Jéhovah et son peuple. Puis au cours du temps, la Colombe avec le rameau d'olivier dans son bec est devenue symbole de la Paix.

La recette de la colombe pascalle du pays de Romans est légèrement différente de celle d'Italie, il n'y a pas, notamment, de fruits confits.

Les ingrédients :

• 25 g de levure fraîche
• 35 g de lait tempéré
• 500 g + 50 g de farine

• 60 g de sucre
• 3 œufs tempérés
• 16 cl de lait tempéré
• 200 g de beurre pom-made
• 1 pincée de sel
• 20 g d'amandes effilées
• 10 g de sucre perlé

LA RECETTE

1. Réaliser un levain avec 20 g de levure fraîche, 35 g de lait tempéré et 50 g de farine.
2. Recouvrir de 500 g de farine. Faire lever dans un endroit chaud ou près du radiateur pendant 30 minutes.
3. Ajouter le sucre, une pincée de sel, les œufs, le lait et le beurre pom-made.
4. Dans votre robot pâtis-sier, pétrir pendant 20 minutes à vitesse 1. La pâte

doit se décoller des parois sans être trop sèche. Ne pas hésiter à rajouter de la farine si nécessaire. Ajoutez vos écorces d'orange confites (ou zeste d'orange) et continuez de pétrir encore 5 minutes.
5. Faire lever à minima 2 h dans un endroit chaud en recouvrant la pâte d'un film au contact : elle doit suer mais pas s'assécher !
6. Retravailler votre pâte à la main et réaliser avec, une forme de colombe.
7. Laisser de nouveau pousser votre colombe à minima 4 h toujours dans un endroit chaud et recouverte d'un torchon.
8. Badigeonner d'un jaune d'œuf votre colombe et décorer les ailes d'amandes effilées le

corps de grains de sucre.
9. Enfourner 30 minutes en chaleur tournante à 180°C en surveillant la cuisson (n'hésitez pas à baisser la température si la dorure devient trop colorée, à 170°C, voire à 160°C en fonction de votre four).

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.



Les haïkus du coucou

En marchonnant du genièvre
un bourgeon de pin
une fleur de thym

P.G.
&
C.H.

