



HOMMAGE

Connaissez-vous Jazz sur le grill ?

La 8^e édition se déroulera du 1^{er} au 12 mars et rendra hommage à Moondog

Le festival *Jazz sur le Grill* ! essaime chaque hiver dans la Drôme concerts, brunchs et jam sessions autour d'un artiste fil rouge. Après avoir exploré les galaxies musicales de grands noms du jazz tels que Thomas de Pourquery, David Linx, Sarah Murcia ou Sandra Nkaké, le festival célébrera en 2022 le génial compositeur américain Louis Thomas Hardin plus connu sous le nom de «*Moondog*» (1916 – 1999). Compositeur iconoclaste né en 1916 aux États-Unis, Moondog est l'auteur d'une œuvre abondante et originale. Amoureux inconditionnel de la musique classique européenne, fondateur du minimalisme, inventeur d'instruments de percussion telle que la «*Trim-ba*», créateur de danses aux noms tout aussi fantasques que le «*Dog Trot*», le «*Rabbit Hop*», ou le «*Bumbo*», ce poète aveugle au casque de Viking laissera une trace remarquée et remarquable dans la musique de la fin du XX^{ème} siècle. Sa musique emprunte autant aux formes classiques qu'au jazz. Elle présente un mélange rare et sincère entre les canons de la musique baroque et les pulsations tribales des danses amérindiennes. L'œuvre de Moondog est universelle et tout un chacun peut à la fois s'y retrouver et se découvrir. Ses influences multiples permettent de brasser la planète jazz et tous ses satellites, et d'inviter pour cette 8^{ème} édition des musiciens éclectiques et rassembleurs. L'édition 2022 s'enrichira de deux nouveaux partenaires, pour une co-organisation à cinq têtes : Crest Jazz et Lux, scène nationale de Valence rejoignent La Cordo, Jazz Action Valence et le Théâtre de la Ville de Valence pour élargir encore les possibilités de cette exploration musicale sur le territoire drômois. Le programme concocté autour de Moondog :

MARDI 1^{ER} MARS
- À 18 h à la Médiathèque Latour Maubourg à Valence : Moondog à travers le XX^e siècle par Amaury Cornut. Spécialiste et passionné par la personnalité de Moondog, Amaury Cornut travaille depuis 2009 à la promotion de ce compositeur singulier. Tout au long de sa conférence Moondog à



travers le XX^e siècle, il met à jour les liens qui existent entre cet artiste méconnu et des figures marquantes de la musique du XX^e siècle : de Steve Reich à Elvis Costello, en passant par Janis Joplin et Leonard Bernstein. À l'aide de photos inédites et d'archives sonores rares, cette conférence révèle cet artiste qui fut, dans les années 50, une figure emblématique des rues de New York et une influence pour ses pairs. Gratuit
- À 20h au Lux à Valence, Sylvain Rifflet : Perpetual Motion, hommage à Moondog. Dans un subtil travail de réécriture, les saxophonistes Sylvain Ri et Jon Irabagon font revivre l'art et l'esprit de Moondog à travers un spectacle pluridisciplinaire mêlant musique, sons de la ville grouillante et projection d'images. Avec une évidence certaine : la musique de Moondog demeure d'une étonnante modernité.

JEUDI 3 MARS
- À 20h30 à la Maison de la Musique et de la Danse (32 avenue Georges Clémenceau-Valence) : Hobocombo : Moondog Masks. Hobocombo vous convie à un voyage exotique qui mêle canons médiévaux, rythmes africains et «*call & response*» blues. Le duo propose de nouveaux arrangements de la musique de Moondog avec des enregistrements de chansons

folkloriques italiennes traditionnelles, des chansons de Robert Wyatt et des compositions originales. Venez à la rencontre de ce duo de musique pop, expérimentale, étrange et élégante ! En première partie : Sax Pax for a Sax. Avec l'ensemble de Saxophones du Conservatoire de Valence Romans Agglo

SAMEDI 5 MARS
- À 20h45 au Théâtre de Valence : Looking for H'art songs Reprise de l'album mythique de Moondog par neuf musiciens.

DIMANCHE 6 MARS
- De 11h30 à 14h avec le Mistral Palace au Champ-de-Mars. Pharaonique Moondog : Rassemblement de sept orchestres d'harmonie avec 250 musiciens. Avec les harmonies et ensembles : Damien Sabatier : soliste | Gérald Chevillon : soliste, sax | Pascal Berne : direction artistique | Orchestre d'harmonie de Tain-Tournon dirigé par Florent Pommaret | La Renaissance (Saint-Marcel-lès-Valences) dirigé par Laurent Lapassa | Harmonie de Jacquemart (Romans/Isère) dirigé par Claire Longueville | Les Enfants de la Joyeuse (Châtillon-St-Jean) dirigé par Sylvain Ajalbert | Harmonie Sainte-Cécile (Bourg-de-Péage) dirigé par Ani Yakhinian | Orchestre d'harmonie Rév'2S du Réveil Sablonnais Serriérois (Serrière&Sablon) dirigé par Cyril Blanchet |Ensembles à vents du Conservatoire de Romans dirigé par Jean François Rocher + DJ SET & BARBECUE Avec les ateliers DJ et MAO du Pôle Musiques Actuelles du CRD Valence Romans Agglo

JEUDI 10 MARS
- À l'Eden cinéma à Crest à 20h30 : Une soirée concert et cinéma à Crest. Entre Sylvain Rifflet brillant saxophoniste, et la musique de Moondog s'est tissée une belle histoire. Après une première approche de l'inclassable compositeur à Lux, avec son projet Perpetual motion, Sylvain Ri et revient à Crest vers ce compositeur qu'il aime tant, en le combinant à la M'bira ou piano à pouce. Il puise au sein des compositions de Moondog, dans une direction inattendue, à la croisée de sa culture jazz du minimalisme



américain et des apports rythmiques, des percussions africaines. Avec la participation de l'école de la voix de Crest Jazz.
- À 22h · Projection de Chappagua, Film franco-américain de (et avec) Conrad Rooks, sorti en 1966. Film emblématique de la beat génération, Chappagua narre les aventures d'un toxicomane fortuné qui essaie de se désintoxiquer dans une clinique française.

SAMEDI 12 MARS
- À 20h30 à la Cordo à Romans : Initiative H. Pour cette édition de Jazz sur le Grill ! le groupe jouera Sax Pax for a Sax en hommage à Moondog. Dans ce remix le groupe s'emploie à restituer la modernité de l'œuvre du grand jazzman, sans tomber dans la copie, mais en se la réappropriant.

Dvd

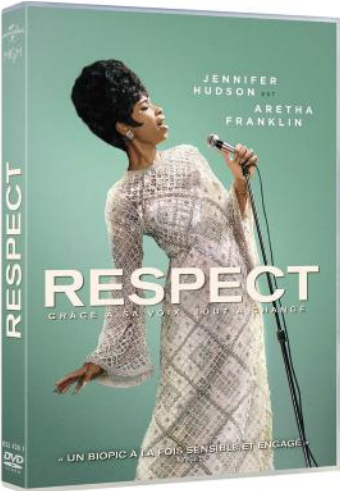


Le choix du disquaire

RESPECT

Film de Liesl Tommy (2021)
Disponible en DVD et Blu-ray

Salut à tous, et bienvenue dans le choix du disquaire ! Aretha Franklin, en plus d'être une immense artiste, est aussi une icône de la soul, des afro-américains et du féminisme. Née pendant la Seconde Guerre mondiale en 1942, elle a eu une vie rocambolesque et n'a pas été épargnée par les coups du sort (violences en tous genres, maternité précoce, perte de proches, etc). C'est peut-être cela qui lui a donné cette incroyable énergie et cette capacité de chanter en mêlant rock, soul et gospel. Le film dont il est aujourd'hui question n'est pas exempt de défauts : un peu long, forcément incomplet (comment résumer 60 ans de carrière en 2h15 de film ?), et d'une facture très scolaire pour un biopic (aucune prise de risque dans la narration et dans la description des personnages). Dommage, car la vie de la «*Queen of soul* » offrirait bien des reliefs auxquels se rapporter. Cela dit, il vaut quand même le détour pour plusieurs raisons.



Tout d'abord, c'est déjà un bon moyen de faire plus ample connaissance avec cette personnalité singulière de la musique soul de la seconde moitié du XX^{ème} siècle. Ensuite il permet de se rendre compte de la manière dont la musique était conçue, enregistrée et produite dans les 60's et les 70's, et certains détails sont saisissants. Enfin, le long métrage vaut également pour le talent de ses acteurs, Jennifer Hudson en tête, remarquable dans sa performance d'Aretha Franklin. Et bien sûr, quel plaisir de ré-entendre ces classiques intemporels que sont «*A Natural Woman*», «*Respect* » ou «*Freedom* » ! Un bon film biographique, assez convenu mais intéressant, sur l'une des plus grandes chanteuses de soul de tous les temps.

Olivier Chapelotte,
disquaire à la Fnac de Crest

LIVRE



Le choix de la rédaction

VIOLETTE AU BOIS DES FOUS

Roman de Madeleine MELQUIOND
Ed. Favre - Paru le 17 février 2022 - 15 €

Un jour de septembre, Violette, journaliste à la retraite, n'a plus trouvé de sel à la vie. Seule dans sa maison de campagne, alors qu'elle s'était imaginée entourée d'enfants et de petits-enfants, elle a eu l'impulsion soudaine de disparaître en avalant des somnifères. Mais la mort n'a pas voulu d'elle. Au terme d'un voyage picaresque dans une ambulance déglinguée, elle débarque dans un hôpital psychiatrique un peu isolé, édifié au milieu d'un bois : c'est le bois des fous. En ce lieu à part, les internés ont adopté un sabir saugrenu qui les différencie du monde «*normal*» qu'ils vont tenter de réintégrer, un jour ou jamais, selon leur cas. Jadis instituteur, secrétaire ou commercial, ils sont tous momentanément ou indéfiniment des zigs affublés de surnoms hilarants dont ils gratifient aussi le personnel, ce qui favorise leur cohésion. Cet univers cocasse sensibilise Violette à d'autres valeurs et merveilles de la vie. Elle remonte peu à peu des enfers et revient à la lumière, en méditant près d'un arbre.

L'épopée de Violette, inspirée par l'expérience de l'auteure mais qui pourrait aussi être celle de c h a c u n d'entre nous à un moment de vertige, témoigne de la frontière ténue entre la santé mentale et l'accès de folie. Ce livre plein d'humour a aussi le mérite de nous raconter, sans jugement, la vie réelle de ceux dont le désespoir assumé frôle parfois l'art de vivre. Madeleine Melquiond, agrégée d'histoire et de géographie, a commencé à publier en 2007, après une carrière de journaliste et d'enseignante. Aujourd'hui, elle participe à des ateliers d'écriture et de lecture à voix haute et vit entre la Drôme et Paris.

La rédaction



Balade en Drôme gourmande

Les bugnes stéphanoises

Rodolphe Dejour nous fait l'historique d'un beignet indissociable du Mardi-Gras



À l'approche de mardi gras, qui tombe cette année le premier mars, je n'ai pas pu résister à la tentation de vous raconter l'histoire des «*bugnes*». Sont-elles d'origine lyonnaise ou stéphanoise ou du Sud-Ouest de la France ou encore de la Vallée d'Aoste... ? Aucune. En effet, l'origine des bugnes remonte, comme bon nombre de nos spécialités, à l'époque romaine. Elles se dégustaient à la période du Carnaval et le nom italien est «*chiacchiere*». Traditionnellement à Saint-Étienne, les «*chair-cuïters*» (charcutiers) proposaient des

«*Bugni*» dont la francisation de l'arpitan (autrement dit le francoprovençal : langue gallo-romane parlée en France, en Suisse et en Italie) donne «*Bugne*». Sur Lyon, les bugnes sont consommées traditionnellement pour le dimanche des brandons (le premier dimanche du carême), surnommé «*dimanche des bugnes*». C'est peut-être d'ici qu'est née la rivalité footballistique entre St Étienne et Lyon, s'ait-on jamais ! (rires) – Footbal-leurs «*vegans*», en espérant que vous n'ayez pas perdu tout votre humour, ne prenez pas cela au sérieux (cf. article sur le Roussin) ! Plus sérieusement, on peut trouver deux types de bugnes. Les unes, dites «*lyonnaises*», sont jaunes, plates et croustillantes. Elles sont cuites dans une huile très chaude et la pâte est très fine. Les autres, les «*bugnes stéphanoises*», sont



plus rouges et plus moelleuses. Elles sont réalisées à partir d'une pâte plus épaisse. Les boulangeries proposent généralement les deux types de bugnes.

En 1532, dans *Pantagruel*, Rabelais fait l'apologie des Bugnes aux côtés d'autres spécialités lyonnaises. La recette des bugnes connaît un grand nombre de déclinaisons (à la fleur d'oranger, au citron, nature...) : il y a quasiment autant de recettes que de villes ou de familles, qui peuvent se l'approprier comme spécialité. C'est le

cas de la ville de Lyon par exemple... (La suite la semaine prochaine). Sur ce suspense insoutenable que vous tenir en haleine, je vous propose de vous partager cette semaine la recette des :

BUGNES STÉPHANOISES

Ingrédients :
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 500g de farine type 45
- 38 g de sucre
- 3 g de sel
- 20 g de levure de boulanger
- 3 cl de rhum
- 4 cl d'eau de fleur d'oranger
- 12 cl d'eau

Préparation :
1. Faire ramollir le beurre. Dans une jatte, verser la farine tamisée et y creuser une fontaine.
2. Y mettre le beurre ramolli, le sucre, le sel, les œufs bat-

tus, le parfum et l'eau.
3. Bien mélanger, incorporer la levure et pétrir longuement comme une pâte à brioche, puis former une boule et laisser reposer 3h au frais.
4. Faire chauffer l'huile. Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm.
5. La détailler en losanges d'environ 10 cm de long sur 4 cm de large.
6. Avec un couteau, pratiquer au centre de chacune une fente de 3 cm. Y passer l'une des extrémités de la pâte : on obtient ainsi une sorte de nœud ou torsade (ou cœur pour les amoureux qui veulent prolonger la St Valentin).

Cuisson :
Plonger les bugnes dans l'huile à 180°C pendant 2 min par face (ne pas oublier de les retourner), les retirer avec une écumoire et les

égoutter sur du papier absorbant. Une fois l'excès d'huile absorbé, disposer les bugnes sur le plat de service et les saupoudrer de sucre glace : à déguster tièdes ou refroidies, sans plus attendre pour satisfaire votre gourmandise !

Rodolphe Dejour
www.lacuisinederoro.fr
Photo : Sylvain Foucaud
www.sylvainfoucaud.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.