

STAGE D'ÉTÉ en Sologne du lundi 30 juillet au vendredi 3 août 2018 CHANT CHORAL et GASTRONOMIE

Chant Choral et Gastronomie... c'est à dire...?

Vous êtes chef de chœur débutant ou confirmé, chanteur, professeur de formation musicale ou de chant, enseignant en musique et... gourmand ?
Déchiffrez, écoutez, regardez plus de 600 partitions, 400 cds et vidéos rares et dégustez de bons petits plats !

Vous êtes cuisinier amateur, passionné de gastronomie, en recherche de nouvelles saveurs ?

Apprenez de nouvelles techniques, de nouveaux tours de main et de nouvelles recettes dans un univers « enchanteur ».
Si vite concoctés, si vite dégustés : vos plats seront à l'honneur tous les jours !

Tout au long du stage, musiques et cuisines seront accordées en un grand tour du monde...



Loïc Pierre

Fondateur du chœur Mikrokosmos, directeur artistique du Festival de la Voix de Châteauroux, Loïc Pierre est un défricheur du monde choral. En repoussant les frontières et en s'inspirant d'autres domaines artistiques comme le théâtre, la vidéo ou les arts plastique, il construit le chœur comme un plasticien sonore.



Eloïse Monziès

Après avoir accompagné le chef 2 étoiles Gérard Cagna de la France à l'Ouzbékistan, elle est aujourd'hui cheffe cuisinière à L'Univers Bio dans le Cher. Curieuse et gourmande, sa cuisine est pétillante, saine et de saison. Tout en s'ouvrant aux saveurs du monde, elle puise dans les racines de la cuisine française.



Cela se passe où ?

A 1h30 au sud de Paris, à la lisière de la Sologne, dans un îlot de verdure, **LA CLAIRIERE** à Saint-Laurent (Cher) vous accueille pour cette immersion estivale. Ancienne grange réhabilitée en habitat écologique, ses beaux volumes et le calme environnant laisseront vibrer votre créativité. Une visite surprenante des Jardins d'Eaux Vives situés à deux pas de La Clairière sera prévue au cours du stage.

*Ci-dessus et en bas à droite : La Clairière, après et avant les travaux
en bas à gauche : les Jardins d'Eaux Vives*



A quoi ressembleront les journées ?

Horaires	Côté musique	Côté cuisine
9h30 - 12h30	Jeux vocaux découverte de répertoire	Atelier cuisine salé/sucré
12h30 - 14h30	Déjeuner	
14h30 - 17h30	découverte de répertoire	Atelier cuisine salé/sucré
17h30 - 18h00	Pause gourmande	
18h00 - 19h30	Atelier scénographier le chœur	Atelier découvertes culinaires
19h30 - 21h00	Dîner	
21h00 - 21h45	Vidéos et parallèles artistico-gastronomiques	

Et plus précisément côté musique a cappella ?

Lundi 30 juillet - LA SCANDINAVIE

Le ventre harmonique ! La malle aux trésors ! L'insolence poétique ! La goulue sonore ! Une journée pour découvrir chefs et compositeurs qui ont indéniablement révolutionnés l'art choral.

Mardi 31 Juillet - L'AMERIQUE

Parce qu'il y a d'autres compositeurs qu'Eric Whitacre ! Venez découvrir le continent choral américain au delà du gospel et du negro spiritual.

Mercredi 1er Août - LES MUSIQUES POPULAIRES

Les mélodies populaires nourrissent tous les imaginaires du monde. Un flirt contemporain sera ici proposé avec un clin d'oreille au minimalisme américain et aux jeux vocaux trubiens. Ou comment cette musique rivalise d'audace et d'inventivité avec les grands opus sacrés.

Judi 2 Août - LA FRANCE

La France connaît une nouvelle génération de compositeurs qui mérite toute votre attention et dont les catalogues a cappella sont généreux et prolifiques. Avec Rosaz, Regnier, Zavarro, Bacri, Machuel la langue française frissonne d'inventivité.

Vendredi 3 Août - L'ASIE

Un territoire très vaste et inattendu vous attend englobant des saveurs chorales venues des Philippines, d'Indonésie, de Chine et du Japon. Des musiques a cappella très impressionnistes mais aussi serties de rythmiques héritées d'un patrimoine chorégraphique exemplaire.

LES ATELIERS : SCENOGRAPHIER LE CHŒUR

Le chœur est un immense haut-parleur qui fait face au public. Peut-on le déplacer ? le spatialiser ? le chorégraphier ? une réflexion sur le corps du chœur et ses relations tumultueuses entre organologie, acoustique et architectures en relation avec l'histoire des arts et du théâtre en particulier.

Et pour le stage cuisine...?

A chaque journée son thème : cuisine scandinave, américaine, populaire, française et asiatique. L'occasion de faire un tour du monde culinaire et de toucher aux fondamentaux de la cuisine.

Vous maîtriserez chaque jour **un geste, une cuisson, une recette salée et sucrée** grâce au coaching d'Eloïse.

Vous expérimenterez une mise en situation réelle car votre production sera dégustée chaque jour par l'équipe de stagiaires musique et vous mêmes : un partage que vous saurez apprécier.

Les ateliers culinaires seront l'objet de thèmes et d'échanges particuliers avec au programme : une dégustation de miels, la cueillette de plantes comestibles, la découverte des épices et bien d'autres surprises...

Le nombre de stagiaire étant limité à 4 vous aurez la possibilité d'être guidé avec soin au coeur du geste culinaire.

Quand les deux univers se rejoignent

Vidéos et parallèles artistico-gastronomiques

Vous partagerez chaque soir les pépites vidéos concoctées par Eloïse et Loïc. Les passerelles de la musique à la cuisine sont nombreuses, mais pas que...les arts dans toutes leurs disciplines seront aussi conviés.

INFORMATIONS PRATIQUES

=> L'**accueil** des stagiaires se fera le dimanche 29 juillet à 18h30 et sera suivi du dîner. Le stage se clôturera le vendredi 3 août après le dîner.

=> Suite à votre inscription vous recevrez un court **questionnaire** qui aura pour but d'ajuster le stage au plus près de votre profil.

=> **Hébergements** : Plusieurs formules possibles : en gîtes, chambres d'hôtes, sous la tente, de 10€ à 30€ par nuitée, petit déjeuner compris dans certains cas. Merci de nous contacter directement par téléphone pour réserver votre couchage au 07 87 25 93 68.

Pour toutes questions ou renseignements
ast.laservante@gmail.com / 07 87 25 93 68

BULLETIN D'INSCRIPTION *Date limite d'inscription le 22 juillet 2018*
Confirmation du stage avant le 30 juin 2018

NOM.....Prénom.....
Adresse.....
Code Postal.....Ville.....
Adresse mail.....
Téléphone.....

COCHER LES CASES CORRESPONDANTES

Candidature musique Candidature cuisine

JE CHOISIS MA FORMULE

- => Forfait 5 jours, déjeuners et dîners compris : 550€
- => Forfait Journée, déjeuner et dîner compris : 150€*
Préciser la ou les dates.....
**uniquement pour les stagiaires musique*
- => Je confirme ma présence le 29/07 à 18h30 pour l'accueil suivi du diner

REDUCTION

- => Couple** : 10% de réduction par personne soit 495€ / personne
Nom et prénom du conjoint.....
- => Jeune -26 ans** : 10% de réduction, soit 495€
Merci de joindre un justificatif d'identité
- => Inscription avant le 31 mars** : 10% de réduction, soit 495€
***offres non cumulables*

REGIME ALIMENTAIRE

Si oui, lequel ? Préciser si ce sont des allergies.
.....

JOINDRE un chèque d'acompte d'un montant de 100 € à l'ordre de
l' « Association La Servante »
En cas de désistement après le 1er juillet l'acompte reste dû.

RENOYER ce bulletin d'inscription avec
l'acompte à l'adresse suivante :

Date et Signature :

Association La Servante
1 chemin de la Margauderie
Quartier de L'Ormoy
18330 Saint Laurent