

Festival de musiques actuelles

Une initiative originale où musique et gastronomie locale sont associées



Festival de musiques actuelles

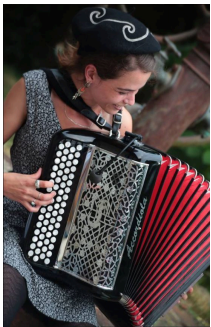
Photo : Le comité des fêtes

Duran ouvre samedi 18 mai, à partir de 18 h 30, son premier festival de musique actuelle « Les Geais Déchaînés » dont «le but est de valoriser des groupes locaux ou émergents, évoluant dans des univers différents, mais ayant toujours des valeurs communes. Nous souhaitons par là défendre la musique actuelle et soutenir la jeune scène française. Afin de créer des ponts entre les époques, nous souhaitons, chaque année, mettre à l'honneur une icône de la chanson francophone. Les groupes invités du festival joueront donc leur répertoire habituel, mais y ajouteront quelques reprises, clin d'œil à l'artiste à l'honneur. Cette année, nous avons choisi la Môme Piaf, icône intergénérationnelle », révèle Clément Lagrange, président du comité des fêtes.

La programmation

Quant à la programmation du festival, « nous avons invité quatre univers et personnalités musicales différentes, et pour autant complémentaires. Les trois premiers artistes et groupes d'artistes sont issus de la jeune scène gersoise. Le dernier groupe vient d'Angers et émerge petit à petit dans le paysage musical français », dévoile Clément Lagrange.

"**Le Gueux**", débutera la soirée en reprenant des classiques de la chanson française, accompagné d'un piano. Celui-ci est un jeune artiste, chansonnier, compositeur, musicien, parfois chanteur d'opérette. Il ne manquera pas de vous surprendre, par sa voix et son originalité.



Clara Sanchez parcourt depuis plus d'une dizaine d'années le paysage français, l'accordéon sur le dos et le verbe envolé pour un voyage au cœur de la Chanson Française. Inspirée par la voix charismatique d'Edith Piaf, le culot d'un Brassens ou celui d'une Fréhel... , imprégnée également par les textes poétiques de grands auteurs comme Bourvil, Aznavour, Emilie Loizeau et bien d'autres encore... Les yeux rieurs et complices, elle promet un instant plein de fraîcheur.

Graines de Sel c'est avant tout un joyeux bordel. On peut y retrouver, comme on fouillerait dans un coffre à merveilles : des rythmes swing ou manouches, des thèmes traditionnels ou folkloriques, des valse endiablées, du rock celtique... et à chaque fois, des mélodies auxquelles on s'attache et qu'on finit toujours par fredonner (si ce n'est chanter joyeusement).



Scratchophone Orchestra fusionnent swing et musiques actuelles. Leur électro-swing raffiné mêle habilement leurs instruments live à des samples vocaux de chanteurs jazz de légende, et à de vieilles sonorités des orchestres New Orleans des années trente. Venez guincher avec eux en live, car c'est là que le groupe prend toute son ampleur grâce à son set saupoudré de scratches et rythmé par des beats à la production soignée !

Valoriser le local

« Nous faisons appel à des producteurs locaux pour assurer la restauration. En effet, nous désirons défendre les petits producteurs de proximité », précise Clément Lagrange. Les festivaliers ne manqueront pas de choix avec la présence de six producteurs qui proposeront un axoa de veau, des plats chauds divers, des plats végétariens, des pizzas et des plateaux de fromages de vache, ainsi qu'un pain artisanal, dont le blé est récolté à la ferme, huîtres et chipirons, fromages, boissons ...

Développement durable au cœur du festival

Les déchets engendrés par la communication seront le plus faible possible, grâce à un ajustement du nombre de publications, à l'utilisation d'alternatives numériques, et à la récupération des programmes laissés par les spectateurs. Nous inciterons le public au covoiturage, en proposant un service via notre site internet. Nous aurons recours à de la vaisselle réutilisable, afin de limiter l'impact du plastique sur les lieux du festival. Enfin, nous avons la possibilité d'afficher une charte Eco-citoyenne sur les lieux forts du festival.

Festival « Les Geais Déchaînés », samedi 18 mai, à 18 h 30, dans la salle des fêtes en raison de la pluie annoncée. Tarif : 10 € en prévente, 12 € sur place.