



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

30 AVRIL
2022

► NOUVELLE OFFRE DE RESTAURATION & DE BAR

La tendance grandissante de la food a contribué à une mutation de l'offre de bar et de restauration que les équipes de Jazz à Vienne ont souhaité renouveler avec l'objectif d'élever ces coupe-faim fonctionnels à une véritable expérience, respectueuse de la philosophie et des valeurs du festival. La région Auvergne-Rhône-Alpes est une région incontournable pour la gastronomie et les produits du terroir. Alpagnes, vergers, vignobles s'accordent pour former le plus riche des garde-manger français. La qualité, la richesse et la diversité de ses produits se retrouvent dans l'assiette chez les nombreux chefs et restaurateurs. Jazz à Vienne, inscrit dans son territoire, valorise cette richesse et se fait vitrine du savoir-faire pendant le festival. Parallèlement, Jazz à Vienne fait le choix d'une démarche globale zéro déchet sur l'ensemble de son offre de bar et de restauration. Épicentre du festival, le jardin de Cybèle est devenu un lieu de rencontres et de convivialité désormais attendu et incontournable pour les Viennois et les festivaliers. En complémentarité avec les espaces du Théâtre Antique, le nouveau food court à ciel ouvert de Cybèle permettra de déguster l'ensemble de l'offre de bar et de restauration 2022.

Recettes de chefs locaux, bières de la région lyonnaise, limonade et thé glacé savoyards, jus de fruits et sirops de l'Isère, glaces artisanales de Reventin-Vaugris, vins des Côtes du Rhône, charcuterie artisanale d'Ampuis, frites fraîches de la vallée du Rhône et fromages locaux... raviront les papilles des festivaliers!

► LES BOCAUX DES CHEFS / CYBÈLE



L'une des grandes nouveautés 2022 sera la proposition de recettes en bocaux conçues tout spécialement pour Jazz à Vienne. Pour composer la carte qui sera proposée cette année à l'espace de restauration de Cybèle, six chefs ont répondu présents au défi de concevoir des recettes adaptées aux bocaux en verre réutilisables : douze recettes salées et sucrées dont un tiers végétarien mettant en avant les produits de saison et les spécificités des chefs sont à découvrir cet été.

Lentilles de Pays, œuf poché et truite rose ; Médaillon de volaille aux tomates confites, crémeux de fenouils et tapenade ; Œuf parfait, purée de petits pois à la menthe ; Crème d'amandes amaretto, compotée de fruits rouges ; Panna Cotta au chèvre frais et tartare de tomates... Quelques exemples de recettes qui seront proposées tout au long du festival. L'objectif est de pérenniser ce principe et de faire participer différents chefs restaurateurs du territoire chaque année.

Les six chefs restaurateurs viennois pour 2022 :



Sébastien Desestret
Les Saveurs du Marché - Vienne



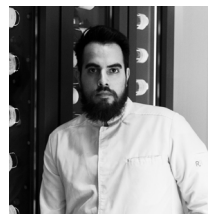
Philippe Deval
Muse - Vienne



Bruno Ray
Estancot - Vienne



Jordan Laroze
Fab & Co - Vienne



Horacio Zarate
Alquimia - Vienne



Patrick Henriroux
PH3 - Vienne

CONTACT PRESSE : Claire Gaillard - claire.gaillard@jazzavienne.com - 04 74 78 87 83 / 06 48 09 97 69

PRESSE NATIONALE : Simon Veyssière - simon@accent-presse.com - 06 70 21 32 83

ESPACE MEDIA : www.jazzavienne.com/espace-presse





COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

30 AVRIL
2022

► L'OFFRE SUR LE POUCE 100% LOCALE / CYBÈLE & THÉÂTRE ANTIQUE

Les festivaliers pourront apprécier les **frites fraîches** préparées à partir de pommes de terre récoltées à seulement 12 km du festival via la plateforme ReColTer. Cette dernière réunit une trentaine d'agriculteurs de l'Isère, de la Loire et du Rhône, tous situés entre Vienne, Lyon et Saint-Étienne. Le lieu de production et la variété des pommes de terre ont été sélectionnés spécialement pour le festival. Trois jours seulement après la récolte, les frites fraîches sont prêtes à être dégustées !

Le **hot-dog viennois** est spécialement conçu pour le festival avec les équipes de la boucherie-charcuterie D48 de Maxime Dailland (porc élevé en région AURA) située à 5 km à vol d'oiseau de Cybèle et le boulanger Alexandre Masse de la boulangerie L'Adresse (pain brioché élaboré à base de farine de la Loire). Ce dernier propose également un sandwich 100% végétarien avec des produits locaux et de saison. Les sauces ketchup maison et crème Rigotte confectionnée à base du célèbre fromage de chèvre de Condrieu accompagneront le hot-dog viennois et les frites fraîches.

Les artisans locaux seront aussi mis à l'honneur avec des propositions de **plateaux de fromage et de charcuterie** à partager. La sélection de fromages est confiée à La Fromagerie Viennoise de Lionel Chapat, située en plein cœur de Vienne. La boucherie-charcuterie D48 de Maxime Dailland s'est également vue confier l'élaboration de la gamme de charcuterie proposée à Cybèle. Quant à la boulangerie artisanale Pain & Cie située à Estrablin, elle propose chaque soir au Théâtre Antique une offre de **sandwichs** et de **tartes salées** composés intégralement avec des produits de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

► GLACES ARTISANALES / CYBÈLE & THÉÂTRE ANTIQUE

Artisan glacier depuis 2003 installé à moins de 15 km du Théâtre Antique, Histoires de Glaces propose à toute heure du jour et de la nuit une riche variété de parfums de **glaces et sorbets**. Pêches et abricots de la Drôme, poires de Savoie, chocolats de la Chocolaterie Weiss à Saint-Étienne et pralines de la Maison de la Praline à Roanne, pour ne citer qu'eux, entrent dans la composition des produits qui portent haut le savoir-faire artisanal glacier français.



► LA RICHESSE DES VINS DU TERRITOIRE / CYBÈLE & THÉÂTRE ANTIQUE

Terre viticole, les environs de Vienne accueillent les deux appellations les plus prestigieuses de la vallée du Rhône : Côte-Rôtie et Condrieu. En collaboration avec Inter Rhône, qui rassemble les professionnels de la viticulture et du négoce de la vallée du Rhône, les festivaliers pourront déguster ces grands crus locaux, mais aussi partir à la découverte des AOC de la région. Le bar à vin de Cybèle proposera une gamme de dix-huit références autour des Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Village, Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu et Côte-Rôtie, qui seront à savourer tout au long du festival.

ROUGES

Maison M. Chapoutier, Domaine Billon Christophe, Domaine de Montine, Domaine La Font de Notre Dame, Domaine de l'Amandine, Domaine des Remizières & Les Vins de Vienne

ROSÉS

Domaine Les Grandes Serres, La Romaine, Cave La Suzienne & Vignoble Art Mas

BLANCS

Domaine de Bonserine, Domaine François Villard, Stéphane Ogier, La Romaine, Cave de Tain l'Hermitage, Maison Guigal, Les Vins de Vienne & Maison M. Chapoutier

Pour le bar du Théâtre Antique, c'est le collectif de vignerons Clairmont qui proposera sa gamme. Des vins IGP Collines Rhodaniennes avec un blanc et un rosé 100% Syrah de l'Isère et un rouge 100% Chardonnay de la zone sud de Crozes-Hermitage.

En cours d'appellation, les vins de Vitis Vienna seront aussi mis à l'honneur au bar pro. Le vignoble se répartit sur les communes de Seyssuel, Chasse-sur-Rhône et Vienne. Hérité de la période romaine, il doit sa renaissance à une quinzaine de vignerons qui, par leur travail et leur passion, l'ont reconstruit et produisent depuis des vins de très grande qualité.

CONTACT PRESSE : Claire Gaillard - claire.gaillard@jazzavienne.com - 04 74 78 87 83 / 06 48 09 97 69

PRESSE NATIONALE : Simon Veyssière - simon@accent-presse.com - 06 70 21 32 83

ESPACE MEDIA : www.jazzavienne.com/espace-presse





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

30 AVRIL
2022

► LA BRASSERIE NINKASI / CYBÈLE & THÉÂTRE ANTIQUE

En s'engageant pour mieux maîtriser son impact environnemental, tout en favorisant une agriculture durable et responsable et en étant engagée dans la culture, la brasserie Ninkasi était faite pour devenir le brasseur officiel de Jazz à Vienne. Ces valeurs partagées sont le socle d'une collaboration qui permet désormais de travailler main dans la main pour proposer une offre de bières encore plus locale et responsable aux festivaliers.

Conçues et brassées dans le département du Rhône, les bières Ninkasi respectent la tradition brassicole lyonnaise. Légère, intense ou fruitée, la gamme Ninkasi offre depuis 1997 une large palette de saveurs et une pointe d'originalité. Les bières sont élaborées avec des ingrédients sélectionnés avec notamment de l'orge maltée Pilsen 100% française.

Sur tous les bars de Jazz à Vienne et dans tous les établissements Ninkasi, les amateurs de bières pourront retrouver les historiques Ninkasi Blonde, Ninkasi Blanche et Ninkasi French IPA, bière 100% française. Les festivaliers les plus curieux pourront découvrir l'émblématique Ninkasi Pale Ale, ainsi que la Summer Ale Jazz à Vienne, une bière sèche et désaltérante, aux notes boisées apportées par le vieillissement sur copeaux de chêne français avec des notes de banane et clou de girofle et brassée avec du malt d'Auvergne le Volca Pils.



► L'EAU OFFERTE AUX FESTIVALIERS / CYBÈLE & THÉÂTRE ANTIQUE

En 2022 le festival fait le choix de ne plus proposer de bouteilles d'eau en plastique, ni à la vente, ni aux artistes et aux équipes (bénévoles, techniciens, salariés). Sur une édition classique, cette décision permet d'éviter les déchets de plus de 35 000 bouteilles plastiques. En partenariat avec Vienne Condrieu Agglomération, qui a la compétence eau potable depuis janvier 2020, des fontaines à eau seront installées au Théâtre Antique et à Cybèle afin de permettre aux festivaliers de disposer d'une eau fraîche en accès libre. Les spectateurs sont invités à venir avec leur gourde, qu'ils pourront remplir sur place. Si nécessaire, des gobelets seront mis à disposition contre consigne.

► LES CUVÉES CONDRIEU ET CÔTE-RÔTIE PARRAINÉES PAR GREGORY PORTER

Depuis bientôt 20 ans, Jazz à Vienne en association avec François Villard, Pierre Gaillard, Yves Cuilleron, Yves Gangloff, Jean-Michel Gerin et les Vins de Vienne propose deux cuvées spéciales de Condrieu et Côte-Rôtie. Parrainées cette année par Gregory Porter, les cuvées seront proposées pour la première fois à la vente au grand public. Des coffrets collector seront disponibles dès le premier jour du festival dans la boutique éphémère de Cybèle. Les amateurs pourront aussi retrouver cet assemblage spécial dans les restaurants et les caves partenaires du festival. Attention, les cuvées sont en quantité très limitée.



CONTACT PRESSE : Claire Gaillard - claire.gaillard@jazzavienne.com - 04 74 78 87 83 / 06 48 09 97 69

PRESSE NATIONALE : Simon Veyssière - simon@accent-presse.com - 06 70 21 32 83

ESPACE MEDIA : www.jazzavienne.com/espace-presse





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

30 AVRIL
2022

► UNE OFFRE SOFT LOCALE & ZÉRO DÉCHET / CYBÈLE & THÉÂTRE ANTIQUE

Avec l'envie de proposer les meilleurs produits tout en travaillant localement, Jazz à Vienne s'est associé avec les Brasseurs Savoyards pour proposer une **limonade 100% bio et artisanale** confectionnée avec l'eau des Alpes. À la carte des boissons, s'ajoute aussi le **thé glacé bio et artisanal**; né de l'infusion de feuilles entières de thé noir et de thé noir Darjeeling, parfumé au citron et relevé d'une pointe de menthe à laquelle s'ajoute une légère dose de sucre de canne bio. Avec la volonté de réduire l'impact écologique du festival, les équipes ont incité leurs fournisseurs à trouver des solutions pour le conditionnement des boissons soft. La limonade et le thé glacé seront conditionnés en fûts de 20 litres afin de les proposer à la pression aux festivaliers.

Le festival travaille également en collaboration avec Nicolas et Jérôme Ogier, exploitants agricoles et producteurs, afin de proposer des **jus 100% locaux** grâce aux fruits venant de Simandres, Serpaize, Communay, Chuzelles, Seyssuel et Vienne. On retrouvera à Vienne les jus de poire, de pomme-ramboise et de pêche, qui seront cette fois-ci conditionnés dans des « bag in box » de 5 litres afin de limiter les contenants et les consommables jetables.

Enfin, petits et grands pourront profiter pour la première fois à Jazz à Vienne des **sirops de la Maison Bigallet**, entreprise fondée en 1872 à Lyon et maintenant installée à Virieu-sur-Bourbre en Isère. Certifiée équitable, solidaire et responsable, la Maison Bigallet s'approvisionne en sucre équitable et travaille une gamme bio brassée à la main avec des fruits issus d'une filière d'approvisionnement locale : myrtilles et châtaignes d'Ardèche, cassis de Drôme et d'Ardèche, framboises d'Ardèche et de Haute-Loire, menthe de la Drôme...



Réalisation des bocaux : C-Gastronomie à Chaponost (69) – 26 km du festival

Sandwich & tartes salées : Boulangerie Pain et compagnie à Estrablin (38) – 7 km du festival

Frites fraîches & légumes : Les Jardins de Cornezy à Saint-Prim (38) – 12 km du festival

Charcuterie artisanale & saucisse : Boucherie-Charcuterie D48 de Maxime Dailland à Ampuis (38) – 5 km du festival

Fromages : Fromager affineur Lionel Chapat à Vienne (38) – 0,3 km du festival

Pain brioché & baguette : Boulangerie L'Adresse d'Alexandre Masse à Sainte-Colombe (69) – 2 km du festival

Glaces artisanales : Histoires de Glaces à Reventin-Vaugris (38) – 10 km du festival

Sauce maison crème Rigotte de Condrieu : Boucherie-Charcuterie D48 de Maxime Dailland à Ampuis (38) – 5 km du festival

Sauce ketchup maison : C-Gastronomie à Chaponost (69) – 26 km du festival

Thé glacé & limonade artisanale : Brasseurs Savoyards à Alby-sur-Chéran (74) – 119 km du festival

Jus de fruits artisanaux : Ogier Fruits à Seyssuel (38) – 7 km du festival

Sirops : Maison Bigallet à Virieu-sur-Bourbre (38) – 52 km du festival

Bières : Brasserie Ninkasi à Tarare (69) – 63 km du festival

Le référencement des ressources locales a été élaboré en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de l'Isère et l'Agence éco de Vienne Condrieu Agglomération.

CONTACT PRESSE : Claire Gaillard - claire.gaillard@jazzavienne.com - 04 74 78 87 83 / 06 48 09 97 69

PRESSE NATIONALE : Simon Veyssière - simon@accent-presse.com - 06 70 21 32 83

ESPACE MEDIA : www.jazzavienne.com/espace-presse





COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

30 AVRIL

► 2022

► EMBALLAGES LIMITÉS ET 100% BIODÉGRADABLES

Dans sa volonté de réduire sa production de déchets, Jazz à Vienne a mené un travail de réflexion sur les emballages liés aux bars et à la restauration.

Côté restauration, le papier d'emballage des sandwiches, ainsi que les feuilles de papier des cornets de frites et des planches de charcuterie et de fromage, sont 100% en cellulose non blanchie. Après utilisation, ils seront récupérés dans les bacs de tri « biodégradable » mis à la disposition des festivaliers pour finir en compost. Il en est de même pour le pot à glace, la cuillère à glace et les serviettes en papier mis à disposition des festivaliers.

Côté bar, les bières, la limonade et le thé glacé seront servis en fûts réutilisables. Les jus de fruits et une partie de la gamme de vin seront livrés en « bag in box » de 5 ou 10 litres, les autres boissons (vins de la vallée du Rhône et sirops Bigallet) seront servies en bouteille en verre qui seront recyclées.

Le reste des contenants proposés par le festival est 100% réutilisable : bocaux en verre, cuillères en inox, planches pour les plateaux de charcuterie et de fromage et les frites à partager. Pour 2022, le festival a fait le choix de verres entièrement neutres afin d'augmenter leur réutilisation sur l'événement et de les mutualiser avec d'autres événements. Les précédentes éditions ont en effet révélé que des verres à bières et à vin consignés neutres et non marqués Jazz à Vienne présentaient un taux de retour plus important.

► DU MOBILIER MADE IN VIENNE

À Cybèle, le public prendra place sur le mobilier réalisé spécialement pour le festival par les élèves des filières professionnelles du lycée polyvalent Galilée de Vienne. Chaque année, le festival et le lycée travailleront conjointement pour un projet pédagogique autour de la confection de mobilier et d'objets mis à disposition des festivaliers pendant toute la durée de Jazz à Vienne. Le food court de Cybèle sera donc équipé en tables, bancs et mange-debout fabriqués par les sections chaudronnerie, menuiserie et usinage. Comme les autres actions engagées par les équipes de Jazz à Vienne, ce projet permet l'inclusion des acteurs du territoire ainsi que la valorisation de leurs savoir-faire. Tout le mobilier présenté est mis en vente pendant le festival et les bénéfices ainsi obtenus sont reversés au lycée afin de financer de futurs projets.



CONTACT PRESSE : Claire Gaillard - claire.gaillard@jazzavienne.com - 04 74 78 87 83 / 06 48 09 97 69

PRESSE NATIONALE : Simon Veyssière - simon@accent-presse.com - 06 70 21 32 83

ESPACE MEDIA : www.jazzavienne.com/espace-presse

