

undefined - samedi 30 avril 2022

Vienne

## Vienne Cet été, Jazz à Vienne veut régaler avec du 100 % local

Clémence LENA



*Pour le retour de la scène de Cybèle, le festival va lancer sa nouvelle offre bar et restauration. Photo archives Le DL /Mona BLANCHET*

**Le festival lance, cette année, une nouvelle offre bar et restauration, avec des fournisseurs et des producteurs de la région et un objectif “zéro déchet”.**

Le retour de Jazz à Vienne à Cybèle, cet été, marquera également le lancement d’une toute nouvelle offre en bar et restauration pour le festival. Sa particularité : elle sera composée essentiellement de produits locaux.

« C’est quelque chose qu’on travaille depuis plus de deux ans, puisqu’on voulait la lancer en 2020 pour la 40<sup>e</sup> édition », explique le directeur, Samuel Riblier. « Donc on a bien eu le temps de l’affiner ! »

L’idée, « c’est d’assumer davantage tout ce qui se passe sur le festival et pas seulement les concerts ». Si Jazz à Vienne faisait déjà appel à des prestataires de la région, ce sera beaucoup plus marqué cette année, puisque du vin aux glaces, en passant par les repas, la bière ou encore les sandwiches, tout proviendra d’acteurs de la région. « Nous avons à cœur de défendre le terroir et [certaines valeurs sur l’environnement](#), les circuits courts, détaille le directeur. Et puis, Jazz à Vienne est un établissement public, ancré sur son territoire et qui appartient à tout le monde. C’est cette idée que nous portons. »

Alors, concrètement, que trouvera-t-on à manger et à boire durant le festival cette année ? Une des innovations, ce seront les bouches des chefs : des recettes créées spécialement pour Jazz à Vienne

par six restaurateurs viennois [lire par ailleurs]. Les festivaliers pourront également manger des frites fraîches préparées à partir de pommes de terre récoltées quelques jours avant à Saint-Prim via la plateforme Recolter. Côté snacking, des hot-dogs seront confectionnés avec des saucisses d'un boucher d'Ampuis, du pain spécial d'une boulangerie de Sainte-Colombe et du ketchup "maison" ou une crème à la rigotte. Pain & compagnie, d'Estrablin, assurera toujours le snacking au Théâtre antique. Les charcuteries et fromages viendront également d'artisans locaux. Les glaces seront fournies par Histoires de glaces à Reventin-Vaugris et les bières par Ninkasi, dont une créée spécialement pour Jazz à Vienne. Des vins de la région seront proposés par InterRhône, le collectif Clairmont et Vitis Vienna. Quant aux boissons sans alcool, limonades et thés glacés artisanaux, ils seront fournis, en fûts pour moins de déchets, par les Brasseurs savoyards, des jus de fruits par la maison Ogier, de Seyssuel, et les sirops par l'entreprise iséroise Bigallet.

Et ce n'est pas tout. Une autre priorité de Jazz à Vienne est [de limiter au maximum les déchets produits durant le festival](#). D'où ce projet des bocaux, mais aussi, pour la première fois, la disparition des bouteilles d'eau. Rassurez-vous, il sera quand même possible de s'hydrater avec autre chose que de l'alcool et des boissons sucrées. Le festival va mettre à disposition des fontaines à eau, en partenariat avec Vienne Condrieu Agglomération, au Théâtre antique et à Cybèle. Le public pourra venir avec sa gourde ou utiliser un gobelet mis à disposition contre consigne.

Une évolution 100 % locale du festival, « qui a un coût et représente un risque financier, c'est certain, note Samuel Riblier, mais qui est cohérente avec l'ADN de Jazz à Vienne ».



*Nouveauté cette année à Jazz à Vienne : les bocaux des chefs avec les recettes de six restaurateurs viennois. Photo Jazz à Vienne*



*Cette année, la bière de Jazz à Vienne sera fournie par Ninkasi. Photo DR*

