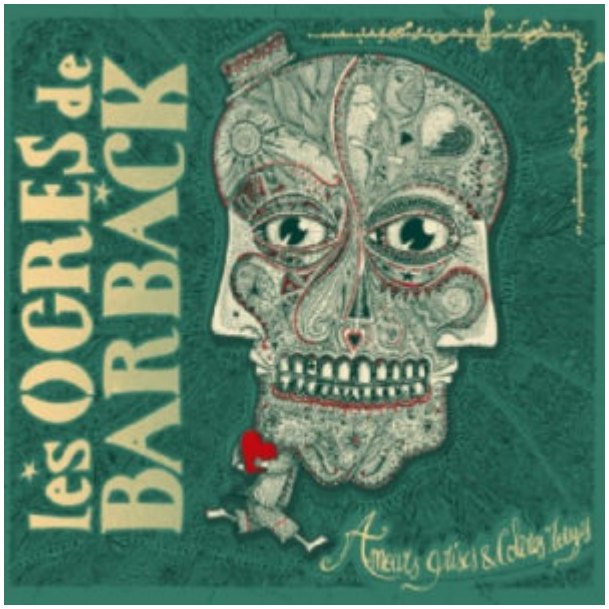
Le festival Le Son des Cuivres se déroule du 5 au 7 juillet 2019 à Mamers (Sarthe). La famille Burguière fait partie des têtes d'affiche de cette 7e édition. Alice, Mathilde, Sam et Fred présentent leur nouvelle création (Amours grises & Colères rouges).



Forts de vingt-cinq années d'expérience et d'indépendance, les Ogres de Barback ont publié en mars 2019 un nouvel album intitulé *Amours grises & Colères rouges* (Irfan). **Engagés, poétiques et humanistes** comme à leur habitude, Fred, Alice, Mathilde et Sam Burguière manient le verbe et les instruments avec une ardeur sans cesse renouvelée.

Dans cette dernière production, les quatre frères et sœurs ont invité, entre autres, leurs amis de la fanfare béninoise **Eyo'nlé**, **Magyd Cherfi**, la plume de Zebda, et l'artiste israélienne **Lior Shoov**. Pour la première fois, le groupe s'est ouvert à d'autres réalisateurs (Loo & Placido, Damny Baluteau, Rémi Sanchez) pour donner corps à des chansons intimistes et universelles ancrées dans les problématiques de la société.

Excellents dans l'art de la scène, **les Ogres de Barback mêlent une foultitude d'instruments en concert** en jonglant entre le violon, le piano, le trombone, la flûte traversière, l'accordéon, la guitare, la contrebasse, la scie musicale…Ils réservent également une dose d'improvisation dans des prestations parfois proches de l'univers du théâtre.

Vendredi 5 juillet, 20 h 30, les Ogres de Barback en concert au festival Le son des Cuivres, à l'Espace Saugonna, à Mamers (Sarthe). Première partie : Ellinoa. Tarifs : 28 € (plein), 18 € (réduit). Information et réservations au 02 43 97 60 63. Page Facebook du festival : Le son des Cuivres 2019 ou sur ce lien.

Angèle COUROUGE.
Photo : ©Marion Jongle & Joot Prod.

À noter également, Le Son des Cuivres mène tout au long du week-end (5 au 7 juillet) diverses actions culturelles telles que des ateliers musicaux, des conférences autour du jazz ou encore une projection cinématographique.

Partager :

- Cliquez pour partager sur Twitter(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Facebook(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Google+(ouvre dans une nouvelle fenêtre)