

Folk à la Tasse

Quand les chansons voyagent au fil de l'eau



**Embarquez pour une traversée où chaque tasse résonne comme une
chanson, entre embruns salés et mélodies folk**



Ce e-book est offert par l'émission « La Croisière Folk ». Interdit à la vente et à la copie. Les contrevenants seront livrés aux requins — ou abandonnés sur une île déserte, munis d'un ukulélé et d'un manuel "Comment survivre en 12 accords". Photos: © Envato.

La Croisière Folk : Un voyage musical au cœur des traditions

Depuis sa création en septembre 2019 par le journaliste Eric Cooper, "La Croisière Folk" s'est imposée comme une émission musicale incontournable pour les passionnés et les curieux du folk. Diffusée sur des radios en Belgique et en France, l'émission offre un véritable tour d'horizon des multiples visages de la musique folk, un genre musical qui, loin d'être monolithique, s'exprime à travers une diversité impressionnante de sons et d'influences. L'émission, d'une durée d'une heure, s'articule autour d'une idée fondatrice : le folk, ou plutôt les musiques folk. « Le Folk avec un grand F n'existe pas ! » affirme Eric Cooper. Ce genre n'est pas circonscrit à des règles fixes ou à une définition stricte. La beauté du folk réside dans sa fluidité, son adaptabilité et son universalité. C'est une musique transmise par tradition orale, souvent au-delà des frontières, avec une capacité naturelle à se transformer et à s'enrichir au fil du temps. Chaque région, chaque communauté apporte sa propre touche, son propre folklore à cette vaste mosaïque.

Une programmation éclectique et sans frontières

Avec une programmation aussi diversifiée que raffinée, "La Croisière Folk" propose chaque semaine un voyage unique à travers le temps et les lieux. Les auditeurs y découvrent des morceaux de folk belge, traditionnel, français, québécois, breton, américain, canadien, australien, anglais, écossais, gallois, et bien d'autres encore. L'émission englobe également des sous-genres comme le folk rock, le bluegrass et l'Americana, pour offrir un panorama complet et varié de ce que la "musique folk" peut représenter aujourd'hui. À travers une sélection artisanale de titres, Eric Cooper plonge dans l'héritage des classiques des années 60 à nos jours, tout en mettant en avant les voix récentes qui apportent un souffle nouveau à la scène folk. Cette dualité entre modernité et tradition est l'essence même de l'émission : elle permet à la fois de rendre hommage aux racines tout en explorant les nouvelles tendances du genre. La diversité des styles et des artistes proposés est l'un des atouts majeurs de "La Croisière Folk". Pour Eric Cooper, l'objectif est clair : jouer de la « bonne musique », sans s'encombrer des étiquettes ou des genres. Cette approche ouverte permet aux auditeurs non initiés de découvrir le folk sous toutes ses coutures, tout en satisfaisant les amateurs les plus exigeants.

Des moments forts et des rendez-vous incontournables

L'émission ne se contente pas de diffuser des chansons, elle offre une véritable expérience musicale à ses auditeurs. Parmi les rendez-vous réguliers, la chronique « 1 2 3 » permet de découvrir ou redécouvrir un album à travers trois de ses titres phares. Cette séquence met autant en lumière les nouveautés que des albums plus anciens qui méritent d'être remis à l'honneur. Un autre point fort de *La Croisière Folk* est sa programmation bimensuelle consacrée aux artistes féminins. Deux fois par mois, Eric Cooper met en avant une programmation entièrement féminine, afin de célébrer la contribution essentielle des femmes dans l'histoire et l'actualité de la musique folk. En plus de la musique, l'émission offre une pause poétique avec la diffusion d'un poème ou d'une fable de Jean de La Fontaine lors de chaque épisode. Ces interludes apportent une touche de profondeur et de réflexion, et permettent d'enrichir l'expérience auditive des auditeurs.

Une audience fidèle et intergénérationnelle

L'audience de "La Croisière Folk" reflète bien l'universalité de la musique folk. Composée d'auditeurs âgés de 30 à 60 ans, l'émission séduit autant les passionnés de longue date que les nouveaux amateurs qui cherchent à explorer cet univers musical foisonnant. La diversité de la programmation et la qualité des sélections attirent une audience variée, curieuse d'en apprendre plus sur les différentes facettes du folk et ses multiples interprétations. L'un des aspects les plus remarquables de l'émission est son accessibilité. *La Croisière Folk* est disponible gratuitement pour toutes les radios qui en font la demande, permettant ainsi à un large public de profiter de

cette programmation riche et recherchée. Cette ouverture reflète l'esprit même du folk : une musique qui se partage, qui traverse les frontières et qui évolue au contact de ceux qui l'écoutent et la transmettent.

Un avenir prometteur pour “La Croisière Folk”

Depuis ses débuts en 2019, “La Croisière Folk” a su se construire une place de choix dans le paysage radiophonique. L'émission, avec son approche éclectique et passionnée, continue de grandir et de conquérir de nouveaux auditeurs. Eric Cooper, en tant que créateur et animateur, met un point d'honneur à proposer une émission à la fois accessible et pointue, où chaque morceau, chaque chronique, chaque choix artistique est le fruit d'une véritable réflexion et d'un amour pour la musique. Dans un monde où les genres musicaux évoluent et se mélangent, “La Croisière Folk” se positionne comme un espace d'exploration et de célébration des musiques traditionnelles et contemporaines. Pour les passionnés de folk comme pour les néophytes, chaque émission est une invitation à découvrir, à voyager et à apprécier la richesse inépuisable de cette musique intemporelle.

Pour écouter les podcasts de La Croisière Folk, suivez ce lien => <https://hearthis.at/la-croisiere-folk/>

Pour contacter L'émission => lacroisierefolk@yahoo.com

Le Facebook de l'émission => <https://www.facebook.com/Lacroisierefolk/>



La Croisière Folk – Recueil de boissons chaudes

Embarquez pour un voyage où la musique folk et les grandes traversées maritimes se rencontrent. Chaque boisson est une escale, une chanson à déguster, un parfum d'aventure mêlé de notes chaudes. À travers ces 25 recettes, laissez-vous porter par les flots et par les mélodies intemporelles qui accompagnent les voyageurs depuis des générations. Installez-vous confortablement, tasse en main, et laissez la croisière commencer...

Chaud devant, moussaillon !

1. Ballade au Cacao
2. Chant des Îles
3. Le Baladin des Vagues
4. La Valse des Mandolines
5. Le Rivage Celtique
6. Le Café du Capitaine
7. Le Reel Américain
8. L'Espresso de la Prairie
9. Le Voyageur Irlandais
10. Le Bal Folk Viennois
11. Thé des Marins Errants
12. Thé des Highlands
13. Thé de la Vielle à Roue
14. Thé du Banjo Bleu
15. Thé du Capitaine Folksong
16. Tisane du Moussaillon
17. Infusion des Sorcières de Mer
18. Infusion des Forêts Nordiques
19. Infusion des Fileuses de Légendes
20. Infusion du Vent d'Ouest
21. Le Titanic Cream Tea
22. Le France Chocolat Impérial
23. Le Queen Mary's Coffee
24. Le Normandie Épices Douces
25. Le Lusitania Brume d'Océan

Ballade au Cacao

Inspiration : Un chocolat chaud velouté, parfumé de cannelle et de muscade, qui évoque les veillées folk au coin du feu.

Ingrédients :

- Lait entier : 250 ml
- Cacao en poudre non sucré : 2 c. à soupe
- Sucre brun : 1 c. à soupe
- Cannelle moulue : 1 pincée

- Muscade râpée : 1 pincée

Préparation : Faites chauffer le lait à feu doux, ajoutez le cacao, le sucre et les épices. Mélangez jusqu'à obtenir une boisson lisse et fumante.

Astuce : Ajoutez une cuillère de crème fouettée pour plus de gourmandise.

Anecdote : Dans les tavernes de marins, le cacao rapporté des colonies était une boisson précieuse. Ce chocolat rappelle ces soirées où l'on chantait des ballades en se réchauffant après la tempête.

Chant des Îles

Inspiration : Chocolat au lait de coco et copeaux grillés, hommage aux ports exotiques où les marins faisaient escale.

Ingrédients :

- Lait de coco : 200 ml
- Chocolat noir : 40 g
- Sucre de canne : 1 c. à soupe
- Copeaux de noix de coco grillés : 1 c. à soupe

Préparation : Faites fondre le chocolat dans le lait de coco chaud. Sucrez légèrement et saupoudrez de copeaux grillés.

Astuce : Variez avec une touche de vanille pour un parfum plus doux.

Anecdote : Les marins rapportaient souvent de leurs voyages des noix de coco séchées. Ce breuvage évoque les saveurs des Caraïbes et les chansons marines rythmées par les tambours et les guitares.



Le Baladin des Vagues

Inspiration : Un chocolat chaud profond comme une ballade folk.

Ingrédients :

- Chocolat noir : 25 g
- Lait entier ou végétal : 200 ml
- Cannelle en poudre : ½ c. à café
- Miel : 1 c. à café
- Zestes d'orange séchée : quelques

Préparation : Faites fondre le chocolat dans le lait chaud, ajoutez la cannelle et le miel, puis laissez infuser les zestes 2 minutes.

Astuce : Ajoutez de la chantilly et un peu de cacao amer pour plus de gourmandise.

Anecdote : Les baladins médiévaux chantaient dans les ports et auberges. Ce chocolat rappelle l'accueil chaleureux des tavernes d'autrefois.

La Valse des Mandolines

Inspiration : Douceur légère et dansante.

Ingrédients :

- Chocolat au lait : 20 g
- Lait de coco : 150 ml
- Noix de coco râpée : 1 c. à café
- Extrait de vanille : quelques gouttes

Préparation : Chauffez doucement le lait de coco, ajoutez le chocolat, puis la vanille et la noix de coco râpée.

Astuce : Servez avec un bâton de cannelle en guise de cuillère.

Anecdote : La mandoline, chère aux musiciens folk, inspire ici un chocolat délicat aux accents tropicaux, rappelant les bals improvisés en bord de mer.



Le Rivage Celtique

Inspiration : Une tasse qui réchauffe comme un pub irlandais.

Ingrédients :

- Chocolat noir : 25 g
- Lait chaud : 200 ml
- Whisky (optionnel) : 1 c. à soupe
- Crème fouettée : 1 c. à soupe
- Copeaux de chocolat : quelques

Préparation : Faites fondre le chocolat dans le lait, ajoutez le whisky si désiré, garnissez de crème fouettée et de copeaux.

Astuce : Remplacez le whisky par du sirop d'orgeat pour une version sans alcool.

Anecdote : Dans les pubs irlandais, la musique et le chocolat chaud sont des compagnons de veillée. Cette boisson rappelle ces soirées où les chansons folk réchauffaient l'âme.



Le Café du Capitaine

Inspiration : Solide, franc et puissant.

Ingédients :

- Café filtre corsé : 200 ml
- Sucre brun : 1 c. à café
- Cannelle : 1 pincée
- Zeste de citron séché : quelques

Préparation : Préparez un café corsé, ajoutez sucre, cannelle et zestes.

Astuce : Ajoutez un peu de rhum brun pour un goût marin.

Anecdote : Les marins anglais buvaient leur café amer, mais les escales en Méditerranée leur ont fait découvrir les agrumes. Cette boisson évoque ces échanges et la vigueur des chants de travail sur le pont.



Le Reel Américain

Inspiration : Un clin d'œil au folk américain.

Ingrédients :

- Café filtre : 200 ml
- Lait chaud : 50 ml
- Sirop d'érable : 1 c. à café
- Muscade : 1 pincée

Préparation : Ajoutez lait, sirop d'érable et muscade dans le café chaud.

Astuce : Remplacez la muscade par de la cannelle pour plus de douceur.

Anecdote : Aux États-Unis, le sirop d'érable est un symbole de convivialité. Dans les cafés de campagne, les musiciens folk s'y retrouvent pour improviser des chansons autour d'une tasse fumante.

L'Espresso de la Prairie

Inspiration : Intense et épicé comme les soirées western.

Ingrédients :

- Espresso serré : 30 ml
- Piment doux : 1 pincée
- Cacao amer : 1 pincée

Préparation : Ajoutez piment et cacao à l'espresso et servez immédiatement.

Astuce : Ajoutez une goutte de vanille pour arrondir la saveur.

Anecdote : Les soirées sur les plaines américaines étaient rythmées par les guitares et le banjo. Ce café, corsé et épicé, évoque ces instants chaleureux.



Le Voyageur Irlandais

Inspiration : La rencontre du café et de la crème.

Ingrédients :

- Café allongé : 200 ml
- Sucre brun : 1 c. à café
- Crème fraîche montée : 1 c. à soupe

Préparation : Ajoutez sucre au café et terminez avec la crème sur le dessus.

Astuce : Ajoutez un peu de Bailey's pour une version festive.

Anecdote : Les pubs irlandais mêlent café et musique. Cette boisson évoque les veillées où la chaleur humaine rivalisait avec la chaleur de la tasse.

Le Bal Folk Viennois

Inspiration : Un café-spectacle comme sur les transatlantiques.

Ingrédients :

- Café filtre : 150 ml
- Chocolat chaud : 50 ml
- Crème fouettée : 1 c. à soupe
- Copeaux de chocolat : quelques

Préparation : Mélangez café et chocolat, garnissez de crème et copeaux.

Astuce : Ajoutez une touche de cannelle pour sublimer.

Anecdote : Sur les paquebots du XIXe siècle, les cafés viennois accompagnaient les soirées musicales, entre valses et chants marins.

Thé des Marins Errants

Inspiration : Comme les marins qui se perdaient parfois dans la brume.

Ingrédients :

- Thé noir Assam – 2 c. à café
- Gingembre frais râpé – 1 cm
- Citron séché – quelques rondelles
- Miel – 1 c. à café

Préparation : Infusez le thé et le gingembre 4 minutes, ajoutez le citron et sucrez au miel.

Astuce : Servez avec une pointe de rhum pour un effet « punch ».

Anecdote : Les marins perdaient souvent la notion du temps dans le brouillard. Ce thé puissant rappelle la chaleur d'un feu de camp au retour au port.

Thé des Highlands

Inspiration : Les landes écossaises et la cornemuse.

Ingédients :

- Thé noir fumé Lapsang Souchong – 1 c. à café
- Romarin – ½ c. à café
- Miel de bruyère – 1 c. à café

Préparation : Infusez le thé 3 minutes avec le romarin, sucrez au miel.

Astuce : Ajoutez une goutte de whisky écossais pour rester dans l'ambiance.

Anecdote : Le thé fumé rappelle l'odeur des feux de tourbe, symbole des veillées musicales dans les Highlands.



Thé de la Vielle à Roue

Inspiration : Instrument ancien qui tourne comme une mer agitée.

Ingrédients :

- Thé vert Sencha – 2 c. à café
- Écorces de citron – 1 c. à café
- Feuilles de menthe – 5

Préparation : Infusez 2 minutes, filtrez et servez bien chaud.

Astuce : Rafrâchissant aussi en version glacée.

Anecdote : La vielle à roue, emblème du folk, produit un son lancinant comme une vague infinie, que ce thé vif incarne.

Thé du Banjo Bleu

Inspiration : Le bluegrass et ses notes rapides.

Ingrédients :

- Thé noir Darjeeling – 1 c. à café
- Myrtilles séchées – 1 c. à soupe
- Vanille – 1 goutte

Préparation : Infusez 3 minutes, ajoutez les myrtilles et la vanille.

Astuce : Sucrez légèrement avec du sirop d'érable.

Anecdote : Le banjo fut l'instrument des Afro-Américains sur les rives du Mississippi. Ce thé fruité rappelle l'énergie de ces mélodies.

Thé du Capitaine Folksong

Inspiration : Les grands conteurs de mer.

Ingrédients :

- Thé noir Ceylan – 2 c. à café
- Écorces d'orange – 1 c. à soupe
- Cannelle – ½ c. à café

Préparation : Infusez 4 minutes avec les épices.

Astuce : Servez avec une tranche d'orange fraîche.

Anecdote : Comme un capitaine qui raconte ses aventures autour d'une tasse brûlante, ce thé épicé réchauffe l'âme.

Tisane du Moussaillon

Inspiration : La jeunesse et la curiosité.

Ingrédients :

- Camomille – 1 c. à soupe

- Fleurs de tilleul – 1 c. à soupe
- Miel – 1 c. à café

Préparation : Infusez 5 minutes, sucrez au miel.

Astuce : À boire le soir avant de dormir.

Anecdote : Les moussaillons, apprentis marins, finissaient souvent la journée épuisés. Cette tisane les aurait aidés à s'endormir au son des vagues.



Infusion des Sorcières de Mer

Inspiration : Les légendes de sorcières des côtes.

Ingrédients :

- Ortie séchée – 1 c. à soupe
- Sauge – ½ c. à soupe
- Zestes de citron – ½ c. à soupe

Préparation : Infusez 8 minutes, filtrez.

Astuce : Un filet de miel adoucit l'amertume.

Anecdote : Les marins craignaient les « sorcières des tempêtes ». Cette infusion puissante rappelle la magie et la protection des plantes.

Infusion des Forêts Nordiques

Inspiration : Les grandes forêts boréales et leurs chants.

Ingrédients :

- Aiguilles de pin séchées – 1 c. à soupe
- Baies de genévrier – 3
- Miel de sapin – 1 c. à café

Préparation : Infusez 7 minutes, filtrez et sucrez au miel.

Astuce : Délicieuse avec une goutte de sirop de sapin.

Anecdote : Les chants nordiques résonnaient comme des échos dans les forêts. Cette infusion en est le reflet parfumé.



Infusion des Fileuses de Légendes

Inspiration : Les femmes qui chantaient en filant la laine.

Ingrédients :

- Verveine – 1 c. à soupe
- Lavande – ½ c. à soupe
- Feuilles de mélisse – 1 c. à soupe

Préparation : Infusez 5 minutes, filtrez.

Astuce : À boire avec un carré de chocolat noir.

Anecdote : Les chants des fileuses ont bercé les campagnes d'Europe. Cette tisane évoque la douceur de ces veillées.

Infusion du Vent d'Ouest

Inspiration : Le vent qui poussait les navires vers le Nouveau Monde.

Ingrédients :

- Feuilles de menthe poivrée – 1 c. à soupe
- Réglisse – ½ c. à soupe
- Zeste de citron vert – quelques morceaux

Préparation : Infusez 6 minutes, filtrez.

Astuce : Excellent aussi froid avec glaçons.

Anecdote : Les marins suivaient le vent d'ouest pour traverser l'Atlantique. Cette tisane est une bouffée d'air frais.

Le Titanic Cream Tea

Inspiration : Les salons luxueux du Titanic.

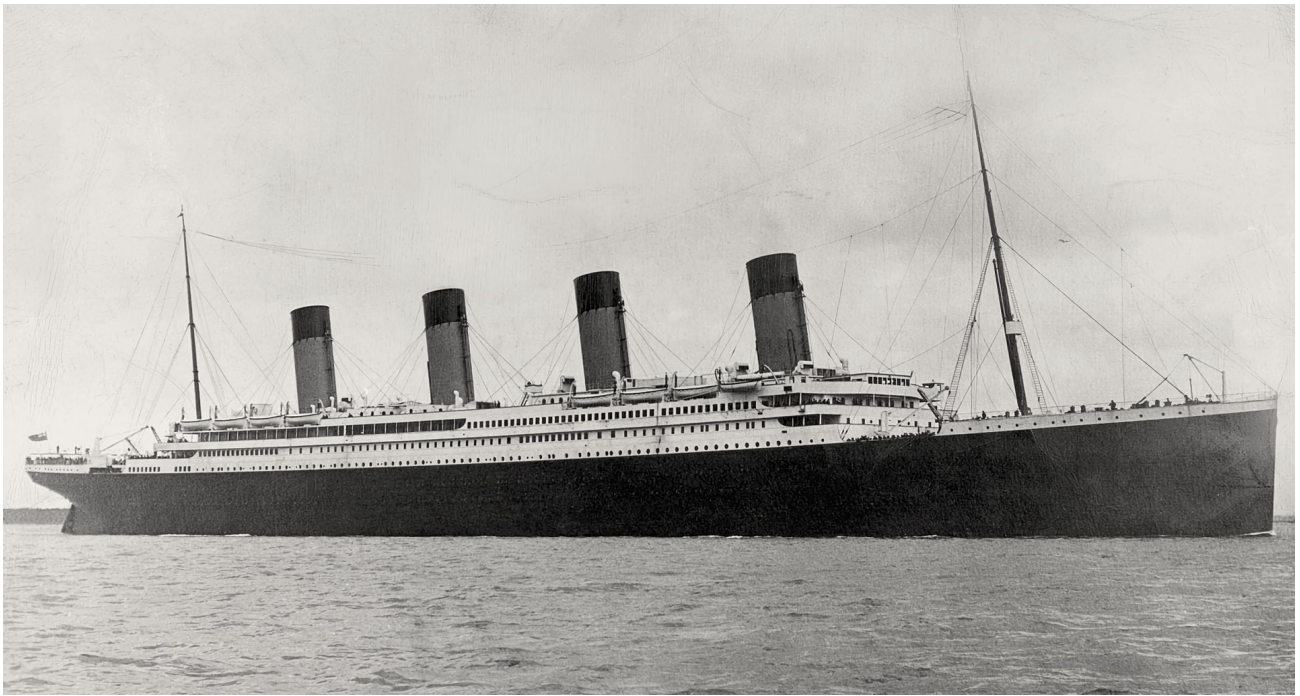
Ingrédients :

- Thé Earl Grey – 2 c. à café
- Lait chaud – 50 ml
- Sucre roux – 1 c. à café

Préparation : Infusez le thé 3 minutes, ajoutez lait et sucre.

Astuce : Servez avec des scones pour l'ambiance.

Anecdote : Le Titanic servait des thés raffinés dans sa salle de réception. Ce breuvage s'en inspire.



Le France Chocolat Impérial

Inspiration : Le luxe à la française.

Ingédients :

- Chocolat noir 70 % – 25 g
- Lait entier – 200 ml
- Crème fraîche – 20 ml
- Vanille – 1 goutte

Préparation : Faites fondre le chocolat dans le lait, ajoutez crème et vanille.

Astuce : Saupoudrez de cacao avant de servir.

Anecdote : Sur le paquebot *France*, le chocolat chaud était une véritable institution pour les passagers de première classe.



Le Queen Mary's Coffee

Inspiration : La tradition britannique en mer.

Ingrédients :

- Café filtre – 200 ml
- Crème liquide – 30 ml
- Cassonade – 1 c. à café

Préparation : Versez la crème fouettée sur le café chaud, sucrez.

Astuce : Ajoutez quelques gouttes de whisky écossais.

Anecdote : Le *Queen Mary* servait un café corsé aux voyageurs transatlantiques.

Le Normandie Épices Douces

Inspiration : L'élégance des traversées françaises.

Ingrédients :

- Thé noir – 2 c. à café
- Cannelle – 1 bâton
- Anis étoilé – 1
- Orange séchée – quelques zestes

Préparation : Infusez le tout 5 minutes, filtrez.

Astuce : Délicieux avec une touche de rhum.

Anecdote : Le *Normandie* était réputé pour ses cocktails épicés et raffinés. Ce thé est un clin d'œil maritime.

Le Lusitania Brume d'Océan

Inspiration : Le paquebot mythique englouti par les flots.

Ingédients :

- Infusion de camomille – 200 ml
- Zeste de citron – ½ c. à café
- Miel – 1 c. à café

Préparation : Infusez la camomille 6 minutes, ajoutez zeste et miel.

Astuce : À boire avant de dormir pour rêver de voyages.

Anecdote : Le *Lusitania*, disparu en 1915, reste une légende. Cette tisane douce lui rend hommage, comme une berceuse marine.

Ce voyage en 25 tasses nous a menés des rivages brumeux d'Écosse aux salons dorés du Titanic, des chants des fileuses aux rythmes effrénés du banjo.

Chaque boisson est une mélodie à part entière : un accord entre les saveurs et les sons, entre l'océan et la terre.

À vous maintenant de prolonger cette traversée en réinventant ces recettes, en les partageant, et en les associant à vos propres souvenirs musicaux.

Car, comme le dit la tradition folk : *le voyage ne finit jamais vraiment, tant qu'il reste une chanson à chanter et une tasse à partager.*





Merci aux radios qui diffusent “La Croisière Folk”

Radio Alma Fm 100.9 et en DAB+ (<http://www.radioalma.be/>) - **Radio Lycée Montessori (RLM)** (<https://www.rlmbastia.com/>) - **Radio Antasia** (<https://radioantasia.fr/>) - **Radio Trad Grand Est** (<https://www.radiotrad-grandest.com/>) - **Radio Marseillette** Fm 91.8 Fm et Fm 101.3 Fm et sur www.marseillettefm.com) - **Radio Prima** Fm 107.4 Fm et en DAB+ à Liège. Aussi sur <https://www.radioline.co/fr> , <https://tunein.com> et <https://www.maradio.be> - **Mixx Fm** Fm 107.6 fm (Charleroi) et en DAB à Charleroi/La Louvière/Mons. Aussi sur <https://mixxradio.be> et mixxfm.be et aussi : <https://www.radioline.co/fr> , <https://tunein.com> et <https://www.maradio.be> - **Radio Beaujolais International** (<https://radiobi.fr/>) - **Proxiradio** <https://proxiradio.eu> - **RPL Radio** Fm 89,2Mhz et en Dab+ et sur <https://www.rpl-radio.fr>)
MG Radio : <https://mgradio.be/>

Prolongez l'expérience de La Croisière Folk sur ...

HEARTHIS : <https://hearthis.at/la-croisiere-folk/>

AMAZON MUSIC : <https://music.amazon.com.mx/podcasts/d49831c1-7e08-4f2d-8ec4-cdf69388f1c5/la-croisi%C3%A8re-folk>

INTERNET ARCHIVES : https://archive.org/details/@eric_wm_cooper