

Jazz, classique et humour, l'Impérial Annecy Festival voit triple

CONCOURS • Trois festivals en un, c'est trois fois plus de plaisir. Pour sa 6e édition, l'Impérial Annecy Festival mise sur le jazz, puis la musique classique pour finir sur un volet humoristique. «L'année dernière, en raison du Covid, nous avons diminué les jauges. Malgré cela, le public a répondu présent», souligne Laurence Mogli-Dannenmüller, directrice communication et événementiel à l'Impérial. Pas question donc pour le célèbre hôtel de la cité haut-savoyarde de louper l'édition 2021. «Même si, cette année, pour plus de sécurité, nous avons privilégié les artistes français et européens.»

CARNET DE VIGNE

par **Geoffrey Bentrari**,
sommelier de l'Hôtel Président Wilson



Merlot 2019
Domaine des Bossons
Eric et Laure Leyvraz
Satigny

Ce merlot est dans l'insolence de sa jeunesse. La robe est d'un rouge grenat, et le nez plaisant s'épanouit dans une dominante d'arômes de fruits rouges, la pulpe de cerise noire et la mûre. L'aération amplifie la cascade de petites baies confitillées de cassis et de myrtille et laisse apparaître une légère réduction réglissée ainsi qu'une note fumée. En bouche, la chaleur de la première gorgée, en se dissipant, laisse place à des tanins linéaires. La dimension fruitée équilibre et affine une structure savoureusement fidèle au cépage. Nous l'accompagnerons d'un filet d'agneau mariné ail romarin et de croquettes de polenta.



Eric Leyvraz est une personnalité emblématique de la viticulture genevoise. Ingénieur agronome formé à l'EPFZ, il a repris le domaine viticole de son grand-père paternel Albert Desbaillet en 1971. Aujourd'hui, sa fille Laure met du vin dans les voiles du domaine et ils décrochent ensemble cette année le trophée du meilleur vin de Genève ex aequo avec un assemblage que nous découvrirons la semaine prochaine.

Domaine des Bossons
Route de Maison-Rouge 27
1242 Satigny

Retrouvez toutes les caves
de Genève sur
geneveterroir.ch

Et pas n'importe lesquels puisque le chanteur Thomas Dutronc ouvre le bal dans la salle de l'Europe (jauge de 600 personnes), samedi 14 août à 21h. Cela étant dit, ce concert est déjà complet... Pas de panique, le festival propose d'autres têtes d'affiche tels que la jazzwoman Anne Ducros, dimanche 15 août, même salle et même horaire, ou le Jean-Pierre Derouard Big Band, composé de 17 musiciens, une «machine à swing» qui s'emballera mardi 17 août.

De plus, comme le veut le concept même du festival, il est aussi possible de profiter des concerts à l'heure de l'apéritif, soit à 18h, depuis les terrasses du Hip Bar ou du 3e étage. Après ce volet jazzy, du 14 au 18 août, place à la musique classique, du 19 au 23 août. A ne pas manquer: le duo formé par le pianiste Jérémie et le virtuose Edgar Moreau, surnommé «le petit prince du violoncelle».

Durant ce volet, les concerts de 18h seront consacrés à la musique du monde.

Enfin, l'humour déboule du 23 au 27 août, avec les batteurs Fills Monkey le lundi 23 et le Comte de Bouderbala le vendredi 27. Histoire de finir dans un grand éclat de rire!

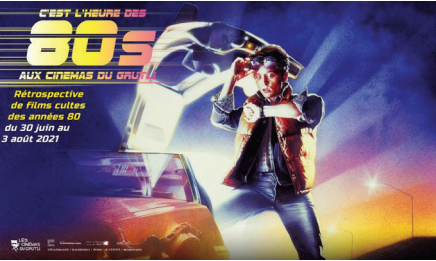
MP
Programme et billetterie sur
www.imperial-annecy-festival.fr
Infos au +33 (0)4 50 09 38 88 ou
spectacles@imperialpalace.fr

24 INVITATIONS À GAGNER

PARTICIPATION

Pour le concert d'Anne Ducros (15.8), envoyez GHI DUC au 911 ou appelez le 0901 888 022 (uniquement depuis un téléphone fixe), code 10 (1fr.90/SMS ou appel). Pour le concert de Sirba Octet (19.8), GHI OCT ou code 11. Pour les Fills Monkey (23.8), GHI MON ou code 12. Jusqu'au lundi 19 juillet à minuit. Ou remplissez un coupon à nos guichets.

Retour vers les eighties au Grütli



Une rétrospective des films cultes des années 1980 jusqu'au 3 août. LES CINÉMAS DU GRÜTLI

CINÉMA • Si je vous dis: Marty McFly, le doc et la DeLorean, vous me répondez? Retour vers le futur bien sûr. Logiquement, la trilogie signée Robert Zemeckis occupe une place de choix dans la rétrospective des films des années 1980 programmée cet été aux cinémas du Grütli. C'est justement le premier volet des aventures de Marty dans le passé ou le futur, on ne sait plus trop, qui est

projeté jeudi 15 juillet. On enchaîne avec le 2e et le 3e, respectivement dimanche 18 juillet et mardi 27 juillet.

Les films suivants nous plongent eux aussi avec délice dans les eighties. Le très sensuel 9 semaines 1/2 d'Adrian Lyne (19 juillet et 2 août) mais aussi les visionnaires Robocop (22 juillet), Terminator (23 juillet et 2 août) et Blade Runner (29 juillet) seront de la partie. Tout comme les indémodables E. T. L'extra-terrestre, avec quatre projections ainsi que Blue Velvet de David Lynch et Scarface de Brian de Palma, tous deux agendés le 31 juillet.

Comment ne pas trembler à nouveau devant The Shining de Stanley Kubrick (16 juillet et 1er août) ou La Mouche de David Cronenberg (17 juillet et 27 juillet)?

«Impossible d'oublier certains films, véritables reflets de leur époque. Cette décennie nous a fait rêver les yeux ouverts, bouillir le cerveau, enfumer le discernement», soulignent les organisateurs de la rétro.

Essayez ainsi de résister au plaisir de vous trémousser sur la bandes originales de Flashdance de Adrian Lyne (28 juillet) ou de La folle journée de Ferris Bueller signé John Hughes (24 juillet) et bien entendu des Blues brothers, qui clot la rétrospective le mardi 3 août.

Le rire sera aussi de la partie avec Tootsie, les 17 et 29 juillet, ou pour les amateurs de l'humour so british avec Un poisson nommé Wanda de Charles Crichton (26 juillet). L'aventure ne sera pas en reste avec A la poursuite du diamant vert (29 juillet), Les Goonies (22 juillet et 2 août) ou en retrouvant Indiana Jones dans Les aventuriers de l'arche perdue (21 juillet).

Si vous ne vous souvenez plus ce qu'il ne faut surtout pas arroser ou nourrir après minuit, il est temps de revoir Gremlins, le 30 juillet. **MP**

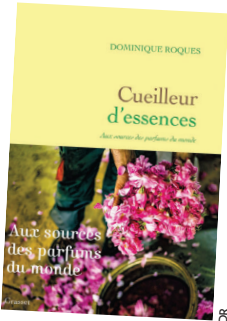
<https://www.cinemas-du-grutli.ch>

ESSAI

Senteurs enivrantes

FB • Depuis trente ans, Dominique Roques approvisionne la palette des parfumeurs en extraits de plus de 150 matières premières, venues de près de 50 pays. Passionné, il nous entraîne dans un tour du monde à la recherche des essences les plus rares, de l'Andalousie au Somaliland en passant par la Bulgarie, le Laos, le Salvador, l'Indonésie ou encore l'Egypte... Une senteur, un pays, des hommes: chaque chapitre raconte l'histoire d'une essence, met en lumière les cueilleurs au savoir-faire ancestral et les parfumeurs stars venus observer la beauté des plantations et comprendre les processus d'extraction. Dans Aux sources des parfums du monde, Dominique Roques décrit l'extraordinaire chaîne du parfum, puissante mais fragile par sa dépendance aux intempéries, aux fluctuations économiques et même aux circuits criminels. Et il prouve que les bonnes pratiques sont possibles: amélioration des conditions de vie des petits producteurs, prix justes, qualité des extraits. **MP**

«Aux sources des parfums du monde», D. Roques, éd. Grasset, www.grasset.fr



Edgar Moreau, surnommé «le petit prince du violoncelle». JULIEN MIGNOT-ERATO

Recette d'Annick Jeanmairet

Linguine aux coques et aux tomates fraîches

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 400 g de linguine
- 1 kg de coques (ou de vongole)
- 1 gousse d'ail
- 1 piment rouge
- 1 bouquet de persil plat
- 1 dl de vin blanc
- 6 tomates cerise
- Huile d'olive
- Gros sel



Préparation

Plonger les coques dans un saladier d'eau froide additionnée de gros sel (2 belles poignées) pour les dessabler. Les laisser au moins 1h, puis les rincer soigneusement.

Eplucher la gousse d'ail puis l'écraser d'un coup sec avec la lame d'un couteau.

Hacher la moitié du piment. Le faire rissoler 3 minutes avec l'ail dans 2 cs d'huile d'olive, verser les coquillages, ajouter le vin blanc, couvrir, puis cuire à feu vif (dès que les coques sont ouvertes elles sont cuites). Filtrer le jus de cuisson, réserver. Décoquiller les coques.

Couper les tomates en deux.

Mettre le jus de cuisson et les tomates dans une poêle à bords hauts, cuire 3 minutes à petits bouillons.

Pendant ce temps, cuire les linguine al dente, égoutter, (conserver 1 louche d'eau de cuisson) ajouter dans la poêle avec les coques, remuer 1 à 2 minutes le temps d'obtenir une sauce crémeuse (ajouter un peu d'eau de cuisson si nécessaire), retirer du feu et incorporer 2 cs de persil haché.

Répartir dans des assiettes creuses; déguster sans attendre.

Retrouvez d'autres recettes d'Annick Jeanmairet sur www.pique-assiette.ch



PUB

LA BODEGA DU TERROIR GALICIEN

Une véritable et typique bodega galicienne

2 plats du jour du lundi au vendredi, menu à la carte, plats à l'emporter, cabri sur commande...

Lundi – mardi fermeture à 15h, dimanche fermé



3, rue Veyrot - 1217 Meyrin
Réservation: 079 793 42 20 - 079 953 14 40

6j/7