

## Cette semaine au cinéma



L'indispensable documentaire «Toute la beauté et le sang versé» et «Jill», un film suisse au cœur de la nature. [page 11](#)

## Spécial Beauté



La 16e édition du Salon de la Beauté se tiendra les 29 et 30 avril prochains à Palexpo Genève. Un événement à ne pas rater! [page 13](#)

**The Tallest Man On Earth** 27.04  
**Jamais Contents! Un spectacle carrément Souchon** 30.04  
**Kings of Convenience** 06.05 **Christian Löffler** 21.05  
**Wax Tailor** 26.05 **Elderbrook** 27.05  
**NNAVY & friends** 24.06 **The Cult** 25.06

Musique live      docks.ch      Lausanne

# Le WEMP fête ses dix ans avec brio



**ÉVÈNEMENT** • Le Week-End Musical de Pully fête sa dixième édition du 4 au 7 mai prochains. Dix ans déjà que le WEMP propose un mélange d'artistes de premier plan et de jeunes talents, tout en s'adressant à tous les publics. Grâce à l'entrée libre et à une programmation audacieuse, le festival a réussi à fidéliser un public nombreux, qui apprécie aussi l'accueil, les stands de petite restauration et les buvettes. L'ouverture du festival, jeudi 4 mai, se fera en feu d'artifice avec les deux

pianos virtuoses de Ludmila Berlinskaja et Arthur Ancelle. Le lendemain, le violoncelliste Lionel Cottet et le pianiste Louis Schwizgebel viendront raconter en musique leur amitié et leurs voyages. Puis ce sera au tour du jeune pianiste Martin Jollet de défendre en récital Rameau, Schumann, Brahms et... Beatrice Berrut, dans son nouveau rôle de compositrice. Samedi verra le retour à Pully d'une fidèle du festival: la mezzo-soprano Marina Viotti, en duo avec le guitariste Gabriel

Bianco. Cette journée se terminera avec une jam endiablée. Le dimanche symbolisera la variété du WEMP: de Babar, spectacle pour les enfants, à Jokers!, un grand match musical. Cette édition s'achèvera avec l'immense pianiste Nikolai Lugansky. ■

*Mike Niriana*

**10e édition du WEMP, du 4 au 7 mai, Pully, plus d'infos sur [www.wempully.ch](http://www.wempully.ch)**

## Hybride low cost



Dacia lance son plus grand SUV, la Jagger. Nous sommes allés la découvrir à Lisbonne. Nos impressions. [page 15](#)

## Evasion



L'Estonie, la Lituanie et la Lettonie forment un cocktail de culture, de nature, d'histoire et de gastronomie. [page 16](#)

## La gastronomie vaudoise magnifiée et un brin revisitée

**GASTRONOMIE** • Ce nouvel ouvrage n'est pas qu'un livre de plus sur la gastronomie vaudoise et ses délices. Il met en lumière des recettes contemporaines proposées par des restaurateurs locaux.

Il ne faut pas se fier aux apparences. S'il évoque les bouchons vaudois, le



carac, le boutefas ou encore le fameux pâté, l'ouvrage «Manger Vaudois» propose surtout 25 recettes élaborées par des chefs et des cheffes de la région: François Grognez (Brasserie de Montbenon), Serena Shamash (Eat Me), Rafael Rodriguez (Auberge de l'Abbaye de Montheron), Vanessa Jeanneret (Le Café du Grütli), Cédric Pilloud (Le Zingue). Chacun propose ici des recettes qui puisent leurs ingrédients dans le terreau vaudois, mais aussi dans des pays plus lointains.

### Exotisme et tradition

On trouve ainsi un étonnant «Mégalomanioc», mélange gourmand entre des frites de manioc, du

sirop de tamarin, des oignons et de la noix de coco. Ou encore une verrine de courge revisitée en version froide, avec ses raisinets, ses marons confits et ses champignons portobello. Citons encore l'exotique «Mango tango», une recette alléchante qui marie de délicates tranches de daurade, de la mangue et de la coriandre fraîche. Sans oublier le classique saucisson de porc fermier accompagné de lentilles vaudoises.

### Perspective contemporaine

Entre cuisine paysanne traditionnelle, gastronomie haut de gamme et saveurs d'ailleurs, ce nouvel ouvrage souhaite ainsi offrir une perspective

contemporaine sur les goûts et spécialités qui font le canton de Vaud. Il s'adresse aussi bien aux autochtones qu'aux touristes qui sont curieux de connaître ce que peut offrir notre région sur le plan culinaire. Egalement disponible en anglais,

«Manger Vaudois» est le premier né de la série de livres de cuisine régionale de la maison d'édition bâloise Bergli Books. ■

*Virginie Gardini*

«Manger Vaudois», David Moginier, Bergli.

