

lémanbleu
la télé couleur Genève

Genève de haut en bas
Jeudi 18 avril à 18h et 22h, le 6e numéro de *Genève de haut en bas* vous emmènera dans les égouts de Genève, dans les sous-sols de la Cathédrale Saint-Pierre et au sommet de l'ancien château d'eau de Chouilly. Une visite insolite faite en compagnie d'une sexagénaire genevoise, Jacqueline.

Hors Cadre
Vendredi 19 avril à 19h retrouvez David Ramseyer dans *Hors Cadre*. Des journalistes décortiquent les deux actus phares de la semaine en région genevoise.

Samedi ciné
Samedi 20 avril à 21h, retrouvez Catherine Deneuve et Gérard Depardieu dans le film *Les temps qui changent*.

Génération Champions
Dimanche 21 avril 20h30, retrouvez *Génération Champions*, spécial patinage artistique avec Brian Joubert et Vanessa Gusmeroli.

Plus d'informations et programmes en live sur www.lembleu.ch - Genève: canal 55 / 133, 1696Mhz - Nyon: canal 11/217, 277Mhz TNT: canal 50.



Programmes
6h-9h, la One Team avec Laurent, Judith & Félix
9h-13h, Maximum Hit Music, avec Carole
13h-16h, Maximum Hit Music avec Orlow.
16h-20h, Les Colocs, avec Brigitte & Hervé
Gagnez un week-end en amoureux
Participez au challenger entre 6h et 9h et gagnez votre week-end pour deux à Vienne. Inscrivez-vous sur www.onefm.ch

Réagissez à l'antenne et informez-nous des infos trafic au 0848 107 107. Toutes les infos sur www.onefm.ch

DÉBAT/JUSTICE
Criminalistique

A l'occasion de la journée mondiale du livre, la Bibliothèque centrale et le service de Communication du pouvoir judiciaire organisent, le 23 avril à 18h30 au Palais de justice, une table ronde ouverte au public, sur le thème *Criminalistique: des «Experts» à la réalité*.

Rens. www.ge.ch/justice

PUB ●●●

Chassez votre SOLITUDE
Pour cela, ne restez plus seul-e!
Offrez-vous un échange amical et régulier en compagnie d'un-e de nos lecteurs/lectrices!
Que vous soyez âgé-e ou jeune, handicapé-e, atteint-e d'une maladie ou accidenté-e.
Changez-vous les idées!
Profitez d'un moment privilégié: lectures (romans, revues, journaux...), jeux (scrabble, mots croisés, fléchés, jeux d'échecs, de dames, de cartes, puzzle...)
Conversations à bâtons rompus, promenades, etc.
Pour en savoir plus:
Tél. 022 321 44 56 - www.lectureetcompagnie.ch

Service des pompes funèbres
Ouvert 7 jours sur 7
Permanence téléphonique
24 heures sur 24
Tél. 022 418 60 00
Avenue de la Concorde 20
1203 Genève
V I L L E D E G E N È V E

GRANDE VENTE - PRIX TOUT PETITS
LES PLUS BEAUX MEUBLES S'ACHÈTENT CHEZ NOUS
SALONS - TABLES - CHAISES - CREDENCES - MEUBLES TV
MATELAS DE GRANDE MARQUE TOUTES DIMENSIONS
MEUBLES DU BATTOIR 43 ANS DE CLIENTÈLE FIDÈLE
1.- SALADE 8.- TEE-SHIRT AU LIEU DE 23.- 100% COTON TOUTES TAILLES
MATHOD entre Orbe/Verdon
20.- CHAUSSURES

Joies et misères du couple

COMÉDIE • Deux comédiens reprennent à leur manière la célèbre comédie *Ils s'aiment*, popularisée par Michèle Laroque et Pierre Palmade.

Ils se sont aimés un peu, beaucoup, passionnément, pas du tout... à la folie, et le public a adoré! Dix ans après l'immense succès sur scène et en DVD de la comédie de Michèle Laroque et Pierre Palmade, un autre couple d'artistes épatants, Viviane Bonelli et Christian Savary, comme eux issus du Café-théâtre, décide de s'attaquer aux travers du couple universel.

En passant par tous les états de la vie à deux, ils nous font partager leur quotidien agréablement de petits conflits, où paradoxalement l'amour a toujours sa place. Ils réussissent le pari de ne jamais tomber dans l'imitation, tout en gardant l'humour et l'efficacité du texte: changer de contours tout en gardant l'intérieur des personnages et constater que le texte s'adapte à merveille à tous les

profils de couples. Fous rires garantis. ■

«*Ils s'aiment*», avec Viviane Bonelli et Christian Savary. A la Comédie de la Gare (rue de la Servette 2), du 23 avril au 25 mai. Loc. www.comediedelagare.ch



Viviane Bonelli et Christian Savary, un duo particulièrement complice. DR

GAGNEZ 10 Billets
Pour gagner: jouez par SMS en envoyant GHI AIM au 911 (1fr.90 le SMS) par téléphone au 0901 888 022, code 14 (1fr.90 l'appel depuis une ligne fixe), jusqu'au lundi 22 avril à minuit. Ou remplissez un bulletin à nos guichets, 22, av. du Mail.

Vivantes blessures du passé

THÉÂTRE • Certaines situations de vie peuvent marquer l'être humain, à tel point que son existence en sera fortement influencée. Il existerait même une mémoire du corps, des habitudes de vie ou événements difficiles inscrits si profondément en nous que, même si nous n'y pensons plus, ces marques invisibles continuent à s'exprimer de manière plus ou moins «détectable».

Trajectoires

La *Divergence des Trajectoires* de Valentine Sergo explore cette problématique, via la trajectoire de six personnages hors normes, en s'interrogeant sur les blessures que se transmettent les générations et sur les soutiens qui peuvent voyager entre les vivants et les morts.

Elvire et Raphaël ont la vie devant eux. Ivres de jeunesse, ils cherchent leur liberté, celle qui ne tient pas compte de l'héritage que leurs aînés veulent leur faire assumer. Anita et Victor sont au milieu de leur vie. Ils se débattent comme ils peuvent avec leurs quotidiens et les espoirs qui leur restent. Caroline et Boris sont morts. Ils sont de l'autre côté, celui qu'on ne connaît pas. Ils sont là où, paraît-il, le repos est éternel. Mais comment se reposer quand ceux qu'on aime, ceux qui sont encore du côté des vivants, souffrent?



Valentine Sergo, auteure de la pièce et Maria Mettral qui interprète un des rôles de la pièce. DR

«*La divergence des trajectoires*», par le Théâtre en Cavale. Au Théâtre Pitoëff (rue de Carouge 52), jusqu'au 5 mai. www.cavale.ch

GAGNEZ 10 Billets
Pour gagner: jouez par SMS en envoyant GHI DIV au 911 (1fr.90 le SMS) par téléphone au 0901 888 022, code 11 (1fr.90 l'appel depuis une ligne fixe), jusqu'au lundi 22 avril à minuit. Ou remplissez un bulletin à nos guichets, 22, av. du Mail.

Cote cuisine

Soupe de fraises au gingembre, biscuits dacquois et crème battue à la damassine de Catherine Praud

Pour 4 personnes

- INGRÉDIENTS**
- 750 g de fraises
 - 1 belle racine de gingembre
 - 2 gros œufs
 - Sucre fin
 - 40 g de poudre de coco
 - 1 dl de crème
 - Sucre glace
 - Fécule
 - Damassine

PRÉPARATION

La veille: peler le gingembre, tailler un morceau de la forme d'une mini bûchette, et mettre au congélateur. Pour la soupe de fraises: laver rapidement les fraises sous l'eau froide. Egoutter, équeuter, et détailler en mini quartiers. Ajouter 2 cs de sucre et mettre au frigo durant 1h afin de leur faire rendre leur jus. Prélever un tiers du mélange, passer au mixer, puis réchauffer doucement avec 1 cuillère à moka de fécule afin de lier le coulis. Laisser refroidir, puis mélanger avec les fraises réservées. Pour les biscuits dacquois: séparer les blancs des jaunes. Réserver les jaunes pour un autre usage. Batre les blancs en neige; lorsque les blancs sont presque fermes, ajouter progressivement 40 g de sucre en pluie, en continuant de fouetter. Mélanger la poudre de coco avec 30 g de sucre et ajouter délicatement aux œufs en neige. Mettre l'appareil dans une poche à pâtisserie et dresser les biscuits -



en leur donnant une forme ronde ou une forme de doigt - sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Saupoudrer généreusement de sucre glace à l'aide d'une passoire. Glisser dans le four préchauffé à 180°. Cuire 10 à 12 minutes. Laisser refroidir avant de décoller les biscuits. Batre la crème en chantilly, ajouter 1 petite cuillère de sucre et une giclée de damassine. Répartir la soupe de fraises dans des assiettes creuses, râper le gingembre congelé dessus, coiffer d'une quenelle de crème chantilly et accompagner de biscuits. Le conseil du chef: on peut réaliser les mêmes biscuits en troquant la poudre de coco contre des noisettes ou des amandes moulues. Dans tous les cas, ces biscuits sont sans gluten, car sans farine! Pour obtenir des biscuits moins moelleux, remettre une demi-heure dans le four chauffé à 50°.

Le truc du chef: le gingembre étant très fibreux, il est difficile de le râper finement. Le fait de le congeler permet non seulement de le râper très finement, mais évite aussi de perdre de son jus. Les paillettes de gingembre fondent sur les aliments et révèlent toute leur saveur. Dès lors, attention au dosage!

Le conseil d'Annick: les fraises étant plus ou moins sucrées, adapter le dosage de sucre de la soupe. Pour des fraises acides, ne pas hésiter à mettre 3 cs de sucre pour les dégorger.

«*Pique-assiette invite les chefs*»: la recette de Catherine Praud, du Château de Pleujouse (Jura), sera diffusée le samedi 20 avril à 18h45 sur RTS Un. Retrouvez d'autres recettes d'Annick Jeanmairet sur www.pique-assiette.ch

Disneyland Paris
PROLONGE LA FÊTE!
Mais seulement jusqu'au 30 septembre!

Gagnez 60 week-ends VIP à Disneyland® Paris: embarquez dans un TGV Lyria privatisé et participez à la plus grande soirée suisse jamais organisée!

Rendez-vous sur **ONE FM** et sur onefm.ch/disney



TGV Lyria

MANOR

CENTRE SAINT-ANTOINE VEVEY

CENTRE MANOR SIERRE

CENTRE MANOR MONTHÉY

CHAVANNES CENTRE