



## Thursdays at Legrand Spectacle : « A Table en Russie »

Thursday  
24  
SEPTEMBER



20H30 | , €



**Avec :** Anne Lefol (comédienne), Anne Makarenko (piano), Micha Makarenko (balalaïka), Pierre Makarenko (hautbois)

La froideur du climat fait des Russes d'impitoyables mangeurs... Pour se réchauffer le corps et l'esprit en plein hiver, pour partager un bon moment familial ou entre amis et après une rude journée, tout est prétexte à cuisiner au Pays des Tsars.

Le décor est planté.

Sur scène, une ambiance chaude et chaleureuse : un air de Balalaïka, un Piano qui s'anime, la réponse d'un Hautbois...et la musique des mots de Tolstoï, Pouchkine, Dostoïevski...

Le trio Makarenko et Anne Lefol nous invitent à un voyage gastronomique dans la Russie du XIX<sup>e</sup> siècle. On y découvre la joie de vivre de tout un peuple, des traditions culinaires solidement ancrées ainsi que des mets et des mots que la France a adopté avec enthousiasme !

Une illustration musicale, littéraire, et imagée racontant l'histoire d'une cuisine d'amour et de traditions.

### VIGNERON ASSOCIÉ

**François et Pierre Guy** - Distillerie Pierre Guy (Pontarlier - Doubs)

Haut lieu de la distillation d'absinthe, Pontarlier fut la capitale mondiale de ce breuvage avec 23 distilleries qui fabriquaient 66000 litres par jour. Le terroir bien particulier de cette commune nichée à 850 m d'altitude procure à la plante d'absinthe des arômes hors norme.

La **distillerie GUY** fut l'une de ces distilleries, elle est la dernière de Pontarlier à colporter la tradition ancestrale du Haut-Doubs. Avec ses 5 générations de père en fils qui se sont succédées pour transcender le cuivre rouge et patiner ses alambics. Elle a su en 1914 faire perdurer l'absinthe au travers du Pontarlier-Anis (anis vert distillé suivant la même

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)



## Thursdays at Legrand

Spectacle : « A Table en Russie »

Thursday  
**24**  
SEPTEMBER



20H30 | , €

recette que l'absinthe mais sans la plante endémique).  
500 000 litres de ce breuvage à l'anis distillé voient le jour tous les ans.

Dès 2001, après plusieurs années d'une bataille acharnée, elle fut au cœur du combat pour la réhabilitation de l'absinthe. C'est toujours dans les mêmes alambics que sont à nouveau fabriquées les différentes absinthes GUY, sous Indication Géographique Absinthe de Pontarlier.

### **En dégustation :**

**Pontarlier-Anis Ponsec 45% vol. :** si l'opaline qui se forme avec l'adjonction d'eau rappelle une boisson du sud de la France, le goût et les arômes de cet apéritif sont bien uniques et différents.

**Absinthe la Pontissalienne 56% vol. :** suivant la recette de l'arrière-grand-père fondateur, un juste partage entre l'absinthe et l'anis au contact de l'eau distribuée à la fontaine au goutte à goutte sur un sucre au travers des cuillères percées.

**Participation aux frais : 20 euros** pour les artistes

**Contact Programmation :** Aladin Reibel - 06 70 61 64 01  
[lesjeudis@caves-legrand.com](mailto:lesjeudis@caves-legrand.com)

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)