

«La Guinguette est devenue le Paléo de Mies»

PREMIUM



PAR GBT

[Réagir à cet article](#)

FESTIVAL Le chapiteau de la Guinguette d'automne de Mies accueillera ses aficionados les 1er et 2 novembre. Une cinquième édition dans la continuité avant une sixième qui pourrait connaître quelques changements.

«En général, on ne change pas trop une formule gagnante», Elise Gaud de Buck, membre du comité qui chapeaute la Guinguette d'automne de Mies, annonce la couleur: cette cinquième édition de la manifestation qui se déroulera les 1 et 2 novembre ne sera pas celle de la réinvention. Mais il est vrai que cette guinguette semble tenir une recette qui a rapidement trouvé ses adeptes.

C'est particulièrement vrai pour la soirée dîner-spectacle de vendredi qui verra cette année l'humoriste Laurent Deshusses monter sur une scène légèrement agrandie pour l'occasion. «C'est une des difficultés de cette édition, nous avons opté pour un spectacle techniquement plus exigeant, expose la Myarolane. Disons que nous allons un peu plus loin que le simple micro éclairé d'un spot...»

Le samedi, c'est gratuit

Mais pour pouvoir goûter à ces quelques changements et au fameux asado argentin, il fallait être réactif, car la soirée affiche complet depuis plusieurs semaines. «Les places partent effectivement très vite, on est devenu le Paléo de Mies», plaisante celle qui gère aussi la communication de la manifestation.



Nous allons faire un bilan approfondi et discuter de l'évolution de la manifestation."

ELISE GAUD DE BUCK MEMBRE DU COMITÉ

La journée de samedi, toujours entièrement gratuite, espère quant à elle séduire petits et grands. Le spectacle de cirque «C'est mal parti» à 17h sera suivi d'un goûter puis de la très courue disco kids. Après ça, La Guinguette glissera en douceur dans le monde des adultes avec un premier concert du duo Tintamarre programmé à 19h, il sera suivi par le groupe valaisan The Moonlight Gang. Enfin, Time Machine accompagnera les plus motivés jusqu'à tard dans la nuit.

A l'heure du bilan

Histoire de tenir le coup, hamburgers et planchettes certifiées locales seront au menu, tout comme des vins du coin. «Nous proposons des produits locaux depuis notre première édition, cela fait partie de l'ADN de la guinguette», précise Elise Gaud de Buck.

Reste que cette cinquième édition pourrait être la dernière d'un premier cycle. «Nous allons faire un bilan approfondi et discuter de l'évolution de la manifestation», expose la Myarolane. Vue le succès de la soirée dîner-spectacle, en organiser une deuxième a bien sûr traversé l'esprit des organisateurs, mais croître n'est pas une priorité. «Nous avons déjà expérimenté une édition de trois soirées, se souvient-elle. C'était en 2016 et les conditions météo avaient été dantesques, peut-être que cela nous a un peu refroidis.»



En savoir plus : www.laguinguette.ch