

**mai — juin**



**LA GARANCE**  
SCÈNE NATIONALE  
DE CAVAILLON

[lagarance.com](http://lagarance.com)

# calendrier

mai

**mar. 13 mai**  
**9h15 + 10h30 + 15h**

**Soleil Planète**  
Mosai & Vincent

0 > 5 ans

**mar. 14 mai | 9h30 + 11h + 17h**

**jeu. 15 mai | 9h15 + 10h30 + 15h**



**À voir et à manger.**

**20 > 25 mai**

+ d'infos à l'intérieur

**Histoires de manger**  
Compagnie Liubov'

**Autophagies**  
Eva Doumbia

**Au non du père**  
Ahmed Madani  
Maison des Jeunes et de la Culture (Cavaillon)

**Freekeh**  
Hiba Najem  
(CRÉATION) (PREMIÈRE)

[COMPLET]

**Repas de mer**  
Laika

juin

**NOMADE(S)**

**dim. 8 juin | 20h30**

**lun. 9 juin | 20h30**

**mar. 10 juin | 20h30**

**mer. 11 juin | 20h30**

**ven. 13 juin | 20h30**

**sam. 14 juin | 20h30**

**dim. 15 juin | 17h**

**lun. 16 juin | 20h30**

**mar. 17 juin | 20h30**

**La Saga de Molière**

Johana Giacardi – Compagnie Les Estivants

7 ans et +

Oppède – Place de la Croix

L'Isle-sur-la-Sorgue – Parc Gautier

Cabrières-d'Aigues – Ecole primaire des Vergers

Saint-Saturnin-lès-Avignon – Espace de loisirs de la Pastourelle

Caumont-sur-Durance – Jardin Romain

Lauris – Cour du Château

Maubec – Camping Intercommunal Les Royères du Prieuré

Apt – Maison du Parc du Luberon

Velleron – Cour de Cambis

## autour des spectacles

**visites guidées exposition**

**Les Vies Fabuleuses**

Première fois dans une exposition ? Amateur-riche ou passionné-e d'arts visuels ? Les visites guidées sont l'opportunité unique d'enrichir votre expérience et de mieux comprendre les œuvres présentées.

**mar. 20 mai | 18h**

avant le spectacle **Autophagies**

**sam. 24 mai 11h30**

avant le spectacle **Freekeh**

visite signée en LSF

En partenariat avec l'URAPEDA



L'exposition est aussi accessible gratuitement du lundi au vendredi de 13h30 à 17h30, jusqu'au 09 juillet.

## accessibilité

**Des spectacles et des ateliers en Langue des Signes Française**

L'équipe de La Garance œuvre chaque saison au développement de la diversité des propositions, adaptées au plus grand nombre. En mai, un spectacle et un atelier sont accessibles aux spectateur-riche-s sourd-e-s, car adapté en langue des signes française (LSF).

**Freekeh**

Hiba Najem

**sam. 24 mai | 12h30**

**atelier En cuisine, les mauvaises herbes n'existent pas**  
par Monique Deyaert-Buitink  
**sam. 24 mai | 10h**

En partenariat avec l'URAPEDA PACA.  
Adaptation LSF par l'interprète Sylvie Dhailly.

## garde d'enfants

**Profitez du spectacle, nous gardons vos enfants !**

LA GARANCE propose ce service aux parents afin de faciliter leur venue au spectacle : ils peuvent réserver places de spectacles et baby-sitting à coût modique en même temps ! Les enfants de 2 à 12 ans sont accueillis par les animatrices diplômées de la société Biotyful'BB.

**Autophagies**  
**mer. 21 mai**

accueil des enfants 30 min avant l'heure de représentation  
**5 € par enfant**

Infos et réservations

04 90 78 64 64

reservation@lagarance.com



# infos

## Saison 25 26!

La nouvelle saison sera dévoilée sur notre site web le **mardi 1<sup>er</sup> juillet** et la billetterie en ligne ouvre le même jour. **À vos marques!**

### \* Recrutement pour la bande du futur

Vous avez entre 12 et 17 ans et souhaitez vous lancer dans une aventure peu commune en lien avec l'équipe de La Garance ? La Garance vous propose d'intégrer un groupe de jeunes et de choisir des spectacles qui feront partie de sa programmation ! Si vous êtes partant-e : la 4<sup>ème</sup> promotion, chargée de programmer des spectacles pour la saison 2026-2027, se réunira les 28 et 29 juin, pour ensuite aller voir des spectacles au Festival d'Avignon.

#### Inscriptions

jeunesse@lagarance.com 04 90 78 64 60



### \* Bar ouvert les après-midis!

La Garance ouvre son bar tous les après-midis : une bonne occasion pour boire un café au soleil dans le patio, télétravailler dans un endroit spacieux et lumineux... Pour toutes les habitant-e-s de Cavaillon !

### \* Exposition Les Vies Fabuleuses

Depuis le 26 février et jusqu'au 09 juillet, l'exposition *Les Vies Fabuleuses* est accessible gratuitement à La Garance !

Pourquoi avons-nous besoin des mondes fictifs ? Qu'ils se déroulent au cinéma, dans les séries télévisées, dans la littérature ou les jeux vidéo, comment expliquer cet engouement pour les mondes imaginaires ? Entre la représentation des êtres imaginaires et les enjeux de nos propres existences, c'est ce que l'exposition souhaite explorer !

**lundi > vendredi | 13h30 > 17h30**

Cette exposition est intégrée dans le programme national cura, créé à l'initiative du ministère de la Culture, qui vise à soutenir la présence des arts visuels au sein des Scènes nationales dans le cadre d'un partenariat entre le Centre national des arts plastiques (CNAP) et l'Association des Scènes nationales (ASN).



### \* L'équipe évolue

Eloïse Le Bas-Carlez rejoint l'équipe de La Garance, en tant que stagiaire sur des missions de production audiovisuelle au sein du service communication, d'avril à juillet 2025.

## chez nos partenaires

### De la graine à l'assiette #3 à la médiathèque de Cavaillon et à La Garance

Pour sa 3<sup>ème</sup> édition, l'évènement ludique et convivial pour les enfants et leurs parents, porté par des mangeur-se-s et des acteur-ric-e-s du territoire, revient à Cavaillon ! En partenariat avec le **festival confit!**, vous êtes invité-e-s à une journée complète autour de l'alimentation saine et durable avec plusieurs rendez-vous à partager en famille : ateliers de cuisine, ateliers de découverte des graines dans tous leurs états, de fermentation ou sur les mauvaises herbes, heure du conte, écoute de podcasts, sélection de livres, conférence... Il y en aura pour tous les goûts.

En partenariat avec Association AVEC Ecologie, Association Au Maquis, AEQV de Cheval Blanc, Foll'Avoine, PNR du Luberon, Centre social La Bastide, médiathèques Luberon Monts de Vaucluse et La Garance - Scène nationale de Cavaillon.

**sam. 24 mai | 10h > 18h**

gratuit

+ d'infos et programme détaillé > [site web des médiathèques Luberon Monts de Vaucluse](#)

## point presse

### Autophagies de Eva Doumbia à La Garance les 20 et 21 mai

« L'objet de la "performance cuisinée" [...] est passionnant : montrer comment se construit un plat national à travers les éléments qui le composent. Mettre au jour, comme on déterre des racines, leurs liens avec l'histoire du pays en particulier quand celui-ci fut colonisé. [...] Se nourrir, est-ce neutre ? Les deux principales interprètes [...], avec Eva Doumbia dans le rôle de la maîtresse de cérémonie, ont une heure et demie pour y répondre et elles le font en puisant dans leurs expériences. Une heure et demie, c'est pile le temps nécessaire pour cuisiner un mafé sous les yeux du public. »

Anne Diatkine, Libération, juil. 2021



### La Saga de Molière de la Compagnie les Estivants - Johana Giacardi En NOMADE(S) du 08 au 17 juin

« Elles osent tout, ces filles, et elles ont bien raison. Avec leur *Saga de Molière* joyeusement déjantée, elles font un tabac [...]. Raconter la vie de Molière pourrait paraître bateau [...]. Il n'en est rien : l'autrice et metteuse en scène Johana Giacardi et sa compagnie Les Estivants s'emparent de ce matériau pour déployer un hommage, ô combien vivant, ludique et incarné, au théâtre de tréteaux, à sa puissance intacte et toujours renouvelée. »

Fabienne Darge, Le Monde, juil. 2023



# festival confit!

## À voir et à manger. 20 > 25 mai

### mar. 20 mai

– 18h > 18h30

**atelier pâtisserie sucrée mi-cuit au chocolat et dégustation!**  
à L'Étoile du Délice - Maison Jaume (Cavaillon)

– 19h > 19h30

**Histoires de manger : apéro zakouski**  
Compagnie Liubov'

– 20h > 21h35

**Autophagies**  
Eva Doumbia

### mer. 21 mai

– 14h > 16h

**atelier découverte de la lacto-fermentation**  
par Sylvie Allegrini

– 14h > 14h30

**atelier pâtisserie sucrée sujet en pâte d'amande**  
à L'Étoile du Délice - Maison Jaume (Cavaillon)

– 15h > 15h30 + 15h30 > 16h

**ateliers glacés**  
à la Maison Jarry (Cavaillon)

– 18h > 18h30

**Histoires de manger : apéro zakouski**  
Compagnie Liubov'

– 19h > 20h35

**Autophagies**  
Eva Doumbia

– 16h > 19h

**marché confit et fermenté des producteur-ric-e-s**

### jeu. 22 mai

– 18h > 18h30

**atelier pâtisserie sucrée petit four sucré et dégustation!**  
à L'Étoile du Délice - Maison Jaume (Cavaillon)

– 19h > 20h40

**Au non du père**  
Ahmed Madani  
à la Maison des Jeunes et de la Culture (Cavaillon)

– 19h > 20h

**conférence Le voyage des ingrédients, un regard noir.**  
par Alexandre Bella Ola

### ven. 23 mai

– 12h30 > 13h45

**Freekeh**  
Hiba Najem

– 15h30 > 17h

**plateau radio autour du projet A TAVOLA!**  
par Lena Rivière,  
Radio Grenouille / Euphonia

– 19h > 20h40

**Repas de mer**  
Laika

– 19h > 20h40

**Au non du père**  
Ahmed Madani

à la Maison des Jeunes et de la Culture (Cavaillon)

### sam. 24 mai

– 10h > 11h30

**atelier les mauvaises herbes n'existent pas**  
par Monique Deyaert-Buitink

– 12h30 > 13h45

**Freekeh**  
Hiba Najem

– 14h > 16h

**arpage du livre Mangeuses - Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès**  
de Lauren Malka, avec Floriane Facchini et Elodie Mollé

– 16h > 18h

**atelier découverte de la lacto-fermentation**  
par Sylvie Allegrini

– 18h > 18h30

**atelier pâtisserie sucrée surprise confite!**

à L'Étoile du Délice - Maison Jaume (Cavaillon)

– 19h > 20h40

**Repas de mer**  
Laika

### dim. 25 mai

– 10h > 12h

**atelier découverte de la lacto-fermentation**  
par Sylvie Allegrini

– 12h > 13h40

**Repas de mer**  
Laika

– 16h30 > 18h

**atelier les mauvaises herbes n'existent pas**  
par Monique Deyaert-Buitink

– 19h > 20h15

**Freekeh**  
Hiba Najem

# les spectacles



théâtre / en cours de création **12 ans et +**

## Histoires de manger : apéro zakouski

Compagnie Liubov'

### Expérience entre théâtre et cuisine.

Voici une expérience théâtre-culinaire portée par Tatiana Spivakova et Maly Diallo, tour à tour autrices, comédiennes, metteuses en scène et cuisinières. À travers leurs héritages culturels, elles interrogent la cuisine comme patrimoine sensoriel, lieu de transmission où se jouent des tensions sociales et patriarcales. Une invitation à partager une table où mémoire et récits questionnent autant qu'ils rassemblent.

**20 mai | 19h + 21 mai | 18h**

à La Garance

gratuit - sur réservation / durée 30 min.

En partenariat avec Le Citron Jaune - Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public (Port-Saint-Louis-du-Rhône) et le Théâtre Joliette - Scène conventionnée d'intérêt national (Marseille)



théâtre comestible **14 ans et +**

## Autophagies

Eva Doumbia - Compagnie La Part du Pauvre / Nana Triban

### Un spectacle et un plat pour débusquer les dominations qui se cachent dans nos assiettes.

Que prenait-on au petit déjeuner en France en 1777 ? Depuis quand cuisinons-nous des tomates ? D'où viennent les bananes, le riz, le cacao, les pommes de terre ? Tous ces aliments de notre quotidien sont les fruits d'un long voyage qui commence avec Christophe Colomb et continue aujourd'hui jusqu'en Chine dans les champs de tomates. Car au creux des goûts, du plaisir de la bouche, se nichent ces histoires de voyage, de conquêtes, de dépossessions, de déportations... Et oui, manger modifie le paysage et transforme le monde. Au milieu des plaques de cuisson, des épices, des autels de boîtes de conserve, de tomates, et des sacs de riz, les interprètes cuisinent des mets et nous racontent des anecdotes intimes et universelles, le tout en musique, en poésie, en danse et en vidéo. Nos plats et nos assiettes sont envahis par l'histoire ! Après la représentation, partagez un bol de mafé végétarien en compagnie de l'équipe artistique, préparé par le chef et comédien Alexandre Bella Ola.

**20 mai | 20h + 21 mai | 19h**

à La Garance

tarifs 3€ > 20€ (repas inclus) / durée 1h35 + repas garde d'enfants, représentation du 21 mai



théâtre comestible **10 ans et +**

## Au non du père

Ahmed Madani

### Road-movie entre témoignage et pâtisserie.

Anissa a fondé une famille nombreuse et habite la maison de ses rêves. Elle adore la pâtisserie. Cela lui vient sans doute de son père... Pourtant ce père, elle ne le connaît pas, car il n'a jamais voulu la reconnaître. Elle le recherche depuis son plus jeune âge. Et un jour, elle retrouve sa trace d'une manière digne des téléfilms les plus mélodramatiques. Dix ans plus tard, le metteur en scène Ahmed Madani la pousse à partir à la recherche de cet homme pour en avoir le cœur net. Il propose à Anissa d'organiser son voyage et de l'accompagner. Avec délicatesse, chocolats et poésie, cette parole universelle nous percute et nous touche au cœur.

**22 mai | 19h + 23 mai | 19h**

à la Maison des Jeunes et de la Culture  
157 Av. du Général de Gaulle (Cavaillon)

tarifs 3€ > 20€ / durée 1h40

Cette programmation vous est proposée par la bande du futur, un comité de jeunes programmeur-riche-s engagé-e-s à nos côtés.



théâtre comestible **12 ans et +**

## Freekeh

Hiba Najem

(CRÉATION) PREMIÈRE

### Rituel culinaire pour célébrer les personnes disparues...

Après *Lentilles au fenouil* et *Chaussons aux tomates* (accueillis à La Garance en mai 2024), voici *Freekeh*, la troisième performance de la série culinaire d'Hiba Najem ! Cette artiste tisse des récits autour des plats libanais méconnus et oubliés. Elle raconte ici l'histoire de Souad, sa tante disparue, à travers son plat préféré. Attablé-e-s avec l'artiste, nous sommes 40 à explorer les traditions et le rituel entourant les 40 jours après la mort d'un-e proche, et cuisiner ensemble le fameux *freekeh* (blé vert). Un hommage sincère à celles et ceux qui nous ont quittés.

**23 mai | 12h30**

**24 mai | 12h30**

**25 mai | 19h**

à La Garance

tarifs 3€ > 20€ (collation incluse) / durée 1h15

spectacle adapté en Langue des Signes Française, représentation du 24 mai



théâtre comestible **10 ans et +**

## Repas de mer

Laika - Sien Vanmaele

### Cuisiner en préparation de la fin du monde.

Pouvons-nous sauver le monde depuis notre cuisine ? C'est le pari de Sien Vanmaele qui cherche des solutions pour conjuguer sa gourmandise et ses préoccupations planétaires. Sa quête commence par la mer et ses richesses, d'où proviennent toutes les formes de vie. Elle nous emmène faire un voyage sensoriel le long des plages et des falaises avec des cueilleur-se-s d'algues et des agriculteur-riche-s en milieu salin. Installé-e-s tout autour d'elle, dans une structure circulaire, nous découvrons des histoires savoureuses, nous inventons aussi de nouvelles recettes entièrement végétales : petits coquillages de mer farcis, chips de varech dentelé... Elle nous encourage à ressentir et à goûter, puis à broyer et à malaxer. Pour la metteuse en scène, c'est une évidence : il est temps de vivre et de manger autrement.

**23 mai | 19h + 24 mai | 19h + 25 mai | 12h**

à La Garance

tarifs 3€ > 20€ (repas inclus) / durée 1h40

à noter : spectacle en néerlandais surtitré en français

# les ateliers



## pâtisseries sucrées

par l'Étoile du Délice - Maison Jaume

Maitre chocolatier, confiseur, pâtissier, glacier... depuis 1985, Yannick Jaume nous invite dans sa chocolaterie-pâtisserie pour préparer ses recettes préférées avec lui et nous livrer ses secrets : mi-cuit au chocolat, sujet en pâte d'amande, petit four sucré et surprise confite.

**mar. 20 mai | 18h > 18h30**

**+ mer. 21 mai | 14h > 14h30**

**+ jeu. 22 mai | 18h > 18h30**

**+ sam. 24 mai | 18h > 18h30**

à L'Étoile du Délice - Maison Jaume  
176 cours Gambetta (Cavaillon)

gratuit - sur inscription / réservations auprès de La Garance

durée 30 min.

En partenariat avec la Maison Jaume (Cavaillon).



## découverte de la lacto-fermentation

par Sylvie Allegrini

Découvrez la magie de la lacto-fermentation et plongez dans son univers fascinant pour apprendre à transformer les légumes de saison en délices sains et savoureux ! La fermentation lactique est un procédé génial pour conserver les légumes, tout en préservant les nutriments et les vitamines, et donner naissance à des arômes qui n'existent pas dans d'autres modes de conservation. Ce sont des rituels anciens que les hommes ont effectués pendant des générations, qui préservent nos ressources naturelles et notre santé. Vous pourrez renouer avec votre imaginaire culinaire, prendre le temps de faire de jolis bocaux et bien sûr vous repartirez avec vos créations ! Venez avec votre tablier et 2 bocaux de 500 ml « type Le Parfait » (fermeture avec joint en caoutchouc) et une planche à découper pour repartir avec votre production. À vous choucroute, cornichons, pickles, kimchi !

**mer. 21 mai | 14h > 16h** (atelier réservé aux enfants)

**+ sam. 24 mai | 16h > 18h**

**+ dim. 25 mai | 10h > 12h**

à La Garance

tarifs 3€ > 5€ / réservations auprès de La Garance  
durée 2h



## ateliers glacés

par la Maison Jarry

En mai, à Cavaillon c'est déjà l'été... Rien de tel pour se rafraîchir que de découvrir toutes les merveilles glacées de la Maison Jarry ! Laurent et Lucas Jarry vous révèlent tous les secrets de fabrication de leurs glaces artisanales. Et à la fin, vous pourrez goûter les glaces !

**mer. 21 mai | 15h + 15h30** (2 ateliers)

à la Maison Jarry - 39 Av. Victor Basch (Cavaillon)

gratuit - sur inscription / réservations auprès de La Garance

durée 30 min.

En partenariat avec la Maison Jarry.



## en cuisine, les mauvaises herbes n'existent pas

par Monique Deyaert-Buitink

Changer le regard sur les herbes qui poussent librement dans nos jardins ou dans notre environnement, les accueillir avec attention, se demander si elles pourront accompagner et embellir nos repas... C'est ça qui passionne la cheffe MoniK. L'atelier débute par une petite introduction sur quelques espèces trouvées dans son jardin. Ensuite, nous préparons quelques recettes très simples sur place. Et enfin, on déguste !

**sam. 24 mai | 10h > 11h30**

Accueil et interprétation LSF par l'URAPEDA PACA.

**+ dim. 25 mai | 16h30 > 18h**

à La Garance

tarifs 3€ > 5€ / réservations auprès de La Garance  
durée 1h30

## le marché



## marché confit et fermenté des producteur·rice·s

Un marché des producteur·rice·s du territoire au théâtre ! L'alimentation fermentée a accompagné l'histoire de l'humanité et accompagne notre vie aujourd'hui, sans même que nous le sachions parfois. Cette nourriture vivante, riche et saine, est bonne pour la santé et met en valeur tous les arômes.

Sur ce marché, on y trouve et on y déguste du pain au levain et de la bière au pain de la boulangerie La Croûte Céleste, du kombucha et du kefir avec Lökki, des légumes fermentés et de l'ail confit avec Sylvie Allegrini de SAP Alpilles, du ghee, de la limonade et du kimchi avec Yumé, de la spiruline et des algues de Spiruline de la fontaine, de la gastronomie bio franco-japonaise avec Biomomo Hashimoto, du vin, des conserves et tartinales, du miel, de la confiture, des fruits confits, du sirop, des gelées... et aussi des livres gourmands avec notre partenaire la Librairie Le Léopard Amoureux !

**mer. 21 mai | 16h > 19h**

à La Garance – intérieur et extérieur  
accès libre

## le plateau radio

### Radio Grenouille pose ses micros au **festival confit!** pour un Radio live show.

par Lena Rivière -  
Radio Grenouille / Euphonia

**RADIO Grenouille 88.8**

**Le festival confit! est de retour pour sa 3<sup>ème</sup> édition! À cette occasion, Radio Grenouille s'associe à l'évènement pour un plateau spécial en direct et en public, dans les locaux de La Garance : pour présenter l'évènement, ses objectifs et ses engagements passés et futurs... et dévoiler un nouveau projet d'envergure intitulé **A TAVOLA!****

**Au programme :**

une interview de Floriane Facchini, autrice et metteuse en scène, une interview de Chloé Tourmier, directrice de La Garance, une intervention de Pascal Servera, directeur du Citron Jaune – Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public et un moment de discussion sur les questions soulevées par le projet **A TAVOLA!** avec différent·e·s intervenant·e·s, des participant·e·s au festival - artistes, bénévoles, publics, associations locales – et des partenaires du projet.

**Animation Lena Rivière**

**ven. 23 mai | 15h30 > 17h**

**12 ans et +**

à La Garance  
gratuit – sur inscription  
durée 1h30

### **A TAVOLA!**

est un projet de recherche-action qui réunira agriculteur·rice·s, mangeur·euse·s, élu·e·s et agents des collectivités territoriales, scientifiques, artistes et acteur·rice·s culturel·le·s, jusqu'en 2027, entre Alpilles et Luberon. Le projet a vocation à créer des échanges sur les réalités agricoles actuelles, à imaginer et partager les possibles et les joies alimentaires et agricoles de demain, en s'appuyant sur des enquêtes de terrain, sur la confection et la dégustation de repas, et en s'adossant au pouvoir transformateur de l'art et notamment du travail de l'autrice et metteuse en scène Floriane Facchini. Il permettra de créer du lien, du dialogue et de nouveaux récits autant que de la connaissance et a pour objectif de faire émerger des solutions génératrices de biodiversité et de favoriser l'adaptation aux aléas climatiques, en lien avec les politiques publiques locales.

### **Les partenaires du projet A TAVOLA!**

Parc Naturel Régional des Alpilles, Parc Naturel Régional du Luberon, Floriane Facchini & Cie, Origens Media Lab - laboratoire de recherches interdisciplinaire en sciences humaines et sociales, INRAE - Institut national de la recherche agronomique / recherches pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, Auberge La Fenière - Nadia Sammut, Le Citron Jaune – Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public.

## la conférence



### Le voyage des ingrédients, un regard noir.

Quand la cuisine nous parle de notre humanité.

par Alexandre Bella Ola –  
Compagnie La Part du Pauvre /  
Nana Triban – Eva Doumbia

Alexandre Bella Ola dirige deux restaurants, à Paris et à Montreuil. Intervenant à l'Ecole supérieure de Cuisine française, il propose une cuisine savoureuse et subtile, mêlant les épices et les produits typiques de l'Afrique noire. Il est également comédien, notamment aux côtés d'Eva Doumbia. En lien avec le spectacle *Autophagies*, il s'interroge sur les origines des ingrédients – banane, arachides, riz... – ainsi que sur leur voyage en Afrique Subsaharienne ! L'histoire de ces produits ne serait-elle pas étroitement liée à celle de la découverte de l'Amérique, puis de l'esclavage et de la traite des noir·e·s ? Ou quand un cuisinier s'empare de la question coloniale.

**jeu. 22 mai | 19h > 20h**

**14 ans et +**

à La Garance

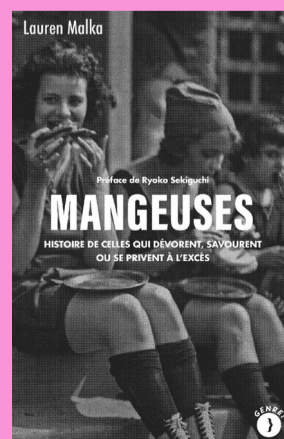
tarifs 3€ > 5€ / réservations auprès de La Garance  
durée 1h

## l'arpenage

### arpenage du livre **Mangeuses - Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès** de Lauren Malka

**14 ans et +**

avec Floriane Facchini et Elodie Mollé  
L'arpenage est une méthode de lecture collective d'un livre, issue de l'éducation populaire et née dans les cercles ouvriers de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Il permettait alors à des personnes n'ayant pas pu faire d'études d'accéder au savoir, par la lecture partagée d'essais. Ainsi, en deux heures, nous allons nous partager le livre, en lire chacun·e une courte partie individuellement et enfin partager aux autres participant·e·s le contenu de notre lecture. Rien de mieux pour désacraliser la lecture et le rapport aux livres, rendre accessible une pensée et libérer la parole en groupe !



**sam. 24 mai  
14h > 16h**

à La Garance  
gratuit – sur inscription auprès de La Garance  
durée 2h

En partenariat avec les médiathèques Luberon Monts de Vaucluse, dans le cadre de *De la graine à l'assiette* #3

## les balades



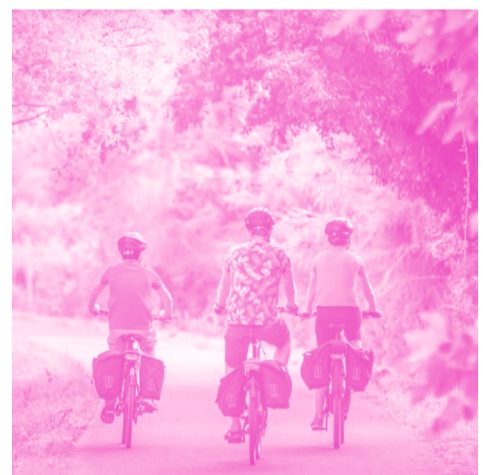
### parc naturel régional du luberon

Le PNR du Luberon vous conseille la randonnée *Entre garrigue et Durance* à Mérindol. Arôme pins et garrigue, amalgame de méandres et quiétude des oiseaux : un cocktail Durance triomphant ! Voici un parcours familial et accessible pour une découverte de la flore et de la faune du fleuve Durance, et notamment des oiseaux : le cormoran, le hibou grand-duc ou l'aigle de Bonelli.

**facile / 1h30 / 4,2 km / 44m de dénivelé / balisage jaune PR**

départ : parking de la Garrigue (boucle)

plus d'infos > [www.cheminsdesparcs.fr/trek/26094-MERINDOL---Entre-garrigue-et-Durance](http://www.cheminsdesparcs.fr/trek/26094-MERINDOL---Entre-garrigue-et-Durance)



### parc naturel régional des alpilles

Le PNR des Alpilles vous conseille la balade à vélo *Les jardins de Mistral* à Saint-Rémy-de-Provence. Cette boucle cyclotouristique permet de découvrir les paysages composés et les riches terroirs qui font des Alpilles un véritable jardin de la Provence. Conscients de l'exceptionnelle richesse de ce véritable "jardin de France", les poètes du Félibrige, épicuriens passionnés par leurs terroirs et les gestes immuables de la vie paysanne, n'ont pas manqué de considérer la gastronomie comme une composante essentielle de la culture régionale.

**facile / 17 km / 58m de dénivelé / itinéraire véloroute**  
départ : parking place Général de Gaulle (boucle)

**Bonus : ce circuit est accompagné d'un guide de recettes !**  
plus d'infos > [www.cheminsdesparcs.fr/trek/133365-SAINT-REMY-DE-PROVENCE---Les-jardins-de-Mistral-a-velo](http://www.cheminsdesparcs.fr/trek/133365-SAINT-REMY-DE-PROVENCE---Les-jardins-de-Mistral-a-velo)

## nos partenaires

**Le festival confit! est co-pensé avec nos partenaires :**

médiathèques Luberon Monts de Vaucluse, Maison des Jeunes et de la Culture de Cavaillon, Le Citron Jaune - Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public, Théâtre Joliette - Scène conventionnée d'intérêt national, Parc naturel régional du Luberon, Parc naturel régional des Alpilles, Lökki, librairie Le Léopard Amoureux, Maison Jarry.

Et notre mécène : Maison Jaume.

**Merci à vous toutes et tous !**

**Ce festival - le nôtre et maintenant le vôtre - agit comme un levain sociétal.**

# newsletter

pour rester informé·e·s,  
inscrivez-vous à  
notre newsletter sur  
lagarance.com

## Photos

La bande du futur © DR

exposition Cura © Scenecosme

Autophagies © Argenis Apolinario

La Saga de Molière © Camille Lemonnier ou Vincent Zobler

Histoires de manger : apéro zakouski © Bene

Autophagies © Argenis Apolinario

Au non du père © Ariane Catton

Freekeh © Carl Halal

REPAS DE MER © Olympe Tits

ateliers pâtisseries sucrées © Maison Jaume

ateliers lacto-fermentation © So Bio

ateliers glacés © Maison Jarry

ateliers Monique Deyzert-Buitink © DR

marché des producteur-rice-s © Thomas Bohl

conférence le voyage des ingrédients © DR

livre Lauren Malka © Editions Les Pérégrines

balade PNR Luberon © DR

balade PNR Alpilles © DR

Design graphique Collectif Kolle-Bolle

# pour venir

Pensez aux transports collectifs :  
des trains circulent entre Cavaillon  
et Avignon. N'hésitez pas à les  
utiliser pour venir assister à des  
spectacles ou participer à des  
activités à La Garance.

## pour les spectacles à 19h :

> **Aller**

**Avignon Centre 17h55 > Cavaillon 18h27**

< **Retour**

**Cavaillon 20h29 > Avignon 22h03**

# 24

# 25



**LA GARANCE**  
SCÈNE NATIONALE  
DE CAVAILLON

Rue du Languedoc BP 10205  
84306 Cavaillon cedex

[www.lagarance.com](http://www.lagarance.com)

Administration : 04 90 78 64 60  
lun. > ven. → 09h > 18h

Billetterie : 04 90 78 64 64  
lun. > ven. → 13h30 > 17h30