



**LA GARANCE**

SCÈNE NATIONALE  
DE CAVAILLON

**22  
23**

**mai > juin**



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

# calendrier

mai

festival  
confit!

10 > 14  
mai

+ d'infos à l'intérieur

## LA ROSE DES VENTS

Noémi Boutin, Emmanuel Perrodin

## LA CUISINE DES AUTEURS

Jérôme Pouly – Sociétaire de la Comédie Française

## MARIAGE D'HIVER

Compagnie Teatro delle Ariette

## CUCINE(S) (CRÉATION)

Floriane Facchini & Cie

mer. 24 19h



## MA COULEUR PRÉFÉRÉE

Théâtre du Nord – David Bobée

JEUNESSE

juin

ven. 02 19h

+ sam. 03 19h

en extérieur!!!

## LA FILLE SUSPENDUE

Begat Theater – Karin Holmström

Colline Saint-Jacques (Cavaillon)

ARTISTE  
COMPLICE

sam. 03

11h + 17h

en extérieur!!!

## GRANDEUR NATURE

Anne-Sophie Turion

Lieu de rendez-vous communiqué une semaine avant la représentation (Cavaillon)

06 > 08 19h

## LES PRÉMICES

## festival confit!

Dans le calendrier, vous pouvez découvrir les spectacles programmés. Mais le **festival confit I, ce n'est pas que ça...** Pour découvrir les ateliers, les rencontres, les balades, les visites, les dégustations, les découvertes, rendez-vous à l'intérieur de ces pages...

## accessibilité



Des spectacles en Langue des Signes Française

L'équipe de La Garance œuvre chaque saison à adapter ses propositions à l'attention du plus grand nombre. En mai, un spectacle est ainsi accessible aux personnes sourdes parlant la Langue des Signes Française (LSF).

## MA COULEUR PRÉFÉRÉE

David Bobée

mer. 24 mai

En partenariat avec Accès Culture et l'URAPEDA PACA. Adaptation LSF par la comédienne Anne Lambolez.

## 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 d'un seul élan, à coût modique ! Les enfants de 2 à 12 ans sont accueillis par les animatrices diplômées de la société **Biotyful'BB**, agréée par la CAF.

## LA ROSE DES VENTS

mer. 10 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

## un petit creux?



Menus à découvrir sur notre site 3 jours avant la représentation.

Réservation en ligne vivement conseillée !

Les "Toqués en vadrouille" sont présents chaque soir de représentation, 1h30 avant le spectacle (excepté pour les spectacles jeunesse). Ils vous proposent des entrées, des plats du jour et des desserts gourmands. Un repas végétarien est proposé à chaque fois. Cuisine responsable, de saison avec des produits locaux. Les plats feront écho à la programmation chaque fois que ce sera possible.

Ananas & coconuts prennent le relais avant et après les spectacles pour la jeunesse, avec leurs crêpes salées, sandwiches, wraps, salades et desserts.

# édito

« **Donne-moi ta peine, j'en ferai des beignets.** »

Auréli Saada – Bomboloni

**Il est des instants merveilleux, qui témoignent du singulier comme de l'universel, qui narrent les goûts individuels comme nos besoins de tablées collectives, qui nous installent toutes et tous à la même table, joyeux co-pains.**

Gourmand, festif et populaire, **confit !** propose cinq journées d'effervescences artistiques et culinaires. Enraciné dans le territoire de **La Garance**, **confit !** se développe en rhizomes, maillant habitant-e-s, paysan-ne-s, vigneron-ne-s, restaurateur-ice-s et artistes.

Co-pensé avec nos partenaires : médiathèques de Luberon Monts de Vaucluse, Cinémas de Cavaillon, Le Citron Jaune - Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public, Conservatoire à Rayonnement Communal de Cavaillon, Parcs Naturels Régionaux, mécènes, SMAVD - Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance... ce festival - le nôtre et maintenant le vôtre - agit comme un levain sociétal.

Banquet des territoires, troc de confitures, atelier dégustation de vin en synesthésie, randonnées gourmandes, bouillabaisse poétique, théâtre à la bougie et dégustations de glaces... **À chacun-e selon ses goûts et que s'éveillent papilles et pupilles !**

Chloé Tournier, directrice de **LA GARANCE**

## infos

### l'équipe évolue

**Sabine Bayala** rejoint l'équipe de **LA GARANCE** de mars à juillet, pour un stage entre médiation et communication. **Malaury Mayon** intègre également l'équipe en tant que stagiaire sur des missions de production audiovisuelle au sein de du service communication, d'avril à juin. Enfin, **Eva Carpentier** va effectuer un stage auprès de la direction pour réaliser une veille sur les fonds européens, d'avril à juin.

### saison 23 24

Dans le prochain trimestriel, qui sortira en juin, vous pourrez découvrir l'avant-programme de la saison prochaine !

## paroles de mécènes

### L'Hôtel du Parc rejoint la Compagnie des Mécènes !

« Après presque 30 ans passés dans la gestion de crèches, le changement s'est imposé à moi, même si je garde toujours un pied dans ce domaine qui me tient particulièrement à cœur. Les métiers liés aux tourisismes m'ont toujours attirée et nécessitent une polyvalence à tous niveaux. L'Hôtel du Parc de Cavaillon a été un réel coup de cœur et depuis presque une année maintenant, j'ai un réel plaisir à y venir : une magnifique maison de maître, une équipe investie et dynamique, une qualité d'accueil qui garantissent une belle fréquentation que je m'engage à poursuivre. La Scène nationale, implantée sur la même commune est une réelle richesse culturelle pour notre territoire et il me paraissait important de devenir mécène, à travers des partenariats multiples à venir, nous l'espérons. »

**Valérie Camoin**  
Directrice Générale de l'Hôtel du Parc

## spectacles sous le soleil !

Pendant le premier week-end de juin, nous vous donnons rendez-vous en pleine nature. Les deux artistes **Anne-Sophie Turion** et **Karin Holmström** vous invitent à les suivre dans Cavaillon pour deux formes artistiques atypiques dans l'espace public.

Avec **LA FILLE SUSPENDUE**, tentez l'expérience intime et sonore en compagnie du **Begat Theater** qui vous amène à la Colline Saint-Jacques sur les pas de Maryam, personnage principal de la pièce. Après la révolution iranienne, elle quitte son pays d'origine à l'âge de six ans pour rejoindre Paris avec ses parents militants communistes. À travers cette déambulation, elle évoque son enfance, son arrivée en France, le tiraillement entre deux cultures et deux langues, la construction de son identité... Chaque spectateur-ice se déplace au fil de ses souvenirs, hantés par des langues disparues et des poésies persanes, des fantômes, une mémoire, un passé et le présent. Un moment vibrant et sensible.

Dans **GRANDEUR NATURE**, l'artiste **Anne-Sophie Turion** nous emmène à travers la vie d'habitant-e-s de Cavaillon ! Pendant un instant, vous aurez accès à la vie intime d'inconnu-e-s croisé-e-s au hasard dans la rue. Équipé-e-s de casques audio, vous plongez dans les vies des personnes du quartier de La Clède, pour une véritable expérience intime du territoire. Et c'est bien à travers les petites histoires personnelles que l'on part à la découverte de la vie de Cavaillon, comme une poésie du quotidien...

### À découvrir les 02 et 03 juin !



# entretien avec Emmanuel Perrodin, chef invité

**Historien de formation, Emmanuel Perrodin a l'art de sonder les profondeurs du manger comme culture et dit volontiers que la cuisine est un langage. Ce chef en marge, Jurassien devenu Méditerranéen d'adoption et de cœur, a pris la toque à trente ans après une première vie dans l'histoire et la veille économique. Passé par plusieurs tables marseillaises, notamment le Relais 50 dont il a été le capitaine pendant quatre ans, il a choisi ensuite d'emprunter le chemin de l'itinérance pour explorer en toute liberté les liens qui se tissent entre la cuisine, les arts, les paysages et l'esprit des territoires. Voici quelques mots du chef nomade invité au festival confit !**

**Pourquoi avez-vous décidé de devenir chef cuisinier ?**

J'ai mis un pied en cuisine il y a 20 ans par hasard et par nécessité. J'ai tout de suite été saisi. J'ai compris d'instinct que la cuisine était un langage et qu'elle serait le mien. Elle répondait aussi à des questions qui me hantaient depuis longtemps, notamment celle de l'importance de l'action et de la réflexion, mais aussi celle de la définition du présent. Tout semblait se résoudre dans l'assiette, par le goût et l'artisanat déployé !

**Pourquoi vous définissez-vous comme un « chef cuisinier nomade » ?**

Parce que je n'ai pas de lieu fixe où l'on peut me retrouver. Je vais vraiment de lieu en lieu et de ville en ville. Je suis très attaché en plus à l'image du « pérégrin » (un étranger, un voyageur qui est dans un pays dont il ne vient pas, un nomade, un pèlerin). Et je poursuis une vieille tradition. Dans l'antiquité déjà, pour les Romains, il y avait déjà une distinction entre les cuisiniers à demeure (*coquus*) et les nomades (*tetix, cigale*)

**Pour LA ROSE DES VENTS, comment et pourquoi a germé cette idée de spectacle avec Noémi Boutin, mêlant cuisine et musique ?**

C'est d'abord une histoire de rencontre et d'amitié, c'est un des fils invisibles mais essentiels de ce spectacle. Nous nous sommes rencontrés lors d'un festival où je voulais montrer comment l'écoute de la musique pouvait modifier la dégustation du vin. Nous sommes marqués tous les deux par l'obsession de la transversalité je crois. Nous avons besoin d'aller au-delà des cadres habituels. Nous avons ensuite littéralement suivi les traces du vent.

**Avez-vous l'impression de prendre des risques lorsque vous cuisinez sous les yeux des spectateur-ice-s ?**

Non. Toute une partie de la formation et du métier des cuisiniers tient justement à apprendre et surtout à savoir improviser, composer avec le hasard. « Faire avec ce qu'on a » comme on dit dans le spectacle. Mais vraiment. Garder l'esprit toujours.

**La cuisine est-elle un art à part entière, selon vous ?**

La cuisine est un art c'est certain, au sens d'artisanat. C'est un fait culturel aussi. C'est même peut-être le premier. Quel autre animal passe donc ces aliments au feu ? Nous avons ce privilège. Ce qui est fascinant avec la cuisine c'est qu'elle peut être terriblement synesthésique : elle convoque tous les sens. La beauté de la cuisine tient aussi dans ce grand écart permanent entre quotidien et extraordinaire.



### extrait de presse

« Nomade en chef ! Il a l'art de dresser le couvert n'importe où, au pied d'une centrale thermique, sur le carreau d'une mine ou dans une fruitière à comté. Emmanuel Perrodin, agitateur gastronomique sans restaurant fixe, fait voler la table en éclat. Organisateur de festins en terre inattendue, ce cuisinier nomade orchestre des banquets pour cent convives, à la manière de performances artistiques qui transforment les repas en expérience de tous les sens. [...] En 2015, il met son imagination au service de lieux culturels, d'événements. [...] Lui qui se décrit comme un « directeur artistique » explique « écrire » ses diners comme on trace les contours d'une pièce de théâtre. [...] Pour servir un « récit contemporain de la cuisine », où les mots se mêlent aux mets. »

Télérama, 01 mars 2023

### sa recette fétiche

#### Aigo boullido

**Voilà une des plus anciennes recettes de Provence ; elle résume à elle seule les fondements de la cuisine d'ici en convoquant ses 3 piliers : l'huile d'olive, l'ail et les aromates. Elle est un des incontournables du Gros souper, le repas traditionnel du réveillon de Noël. C'est presque un défi lancé aux excès de la fin d'année.**

- 1 Tout d'abord séparer les gousses d'une tête d'ail, sans les éplucher. Puis les blanchir 3 fois ; c'est-à-dire les mettre dans une petite casserole, les recouvrir d'eau froide puis porter le tout à ébullition. Filtrer sans garder l'eau et recommencer deux fois.
- 2 Alors, dans une grosse casserole, mettre un peu d'huile d'olive, les gousses, quelques prises de sel, un peu de poivre et là recouvrir généreusement d'eau (1 à 2 l en fonction de l'intensité recherchée). Porter à ébullition, ajouter 1 feuille de laurier et 2 branches de sauge. A partir de là cuire à petits bouillons pendant 30 min. Laisser encore infuser le tout 30 min. Filtrer pour récupérer le bouillon.
- 3 Faire une crème d'ail avec les gousses, rôties au four, en la montant avec de l'huile d'olive, un peu de poudre d'amande et 2 ou 3 figues séchées et pilées.
- 4 Pendant la cuisson du bouillon, préparer un peu de pain rassis, légèrement imbibé d'huile d'olive et des œufs mollets. Il ne reste plus qu'à rectifier l'assaisonnement du bouillon en ajoutant notamment un trait de vinaigre de vin et le servir bouillant sur la crème, l'œuf et le pain.

**Bon appétit !**

#### Ingrédients :

1 tête d'ail	poudre d'amande
huile d'olive	figues séchées
sel / poivre	pain rassis
1 feuille de laurier	œufs
2 branches de sauge	vinaigre de vin



## l'agenda

09h > 12h **mer. 10 mai**  
**ATELIER CUISINEZ AVEC LES FLEURS + PIQUE-NIQUE**  
à l'Association Le Village **AILLEURS !!!**

14h > 15h  
**VISITE GUIDÉE + DÉGUSTATION**  
au Château La Verrerie **AILLEURS !!!**

18h > 18h30  
**ATELIER GLACÉ**  
à la Maison Jarry **AILLEURS !!!**

18h30 > 19h  
**ATELIER GLACÉ**  
à la Maison Jarry **AILLEURS !!!**

19h30  
**LA ROSE DES VENTS**  
à La Garance

14h > 15h **jeu. 11 mai**  
**VISITE GUIDÉE + DÉGUSTATION**  
au Château La Verrerie **AILLEURS !!!**

17h > 19h  
**MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE CAVAILLON**  
Place du Clos (Cavaillon) **AILLEURS !!!**

18h30  
**LA CUISINE DES AUTEURS**  
Square Marx Dormoy (Cavaillon) **AILLEURS !!!**

20h30  
**LA ROSE DES VENTS**  
à La Garance

14h > 15h **ven. 12 mai**  
**VISITE GUIDÉE + DÉGUSTATION**  
au Château La Verrerie **AILLEURS !!!**

19h30  
**MARIAGE D'HIVER**  
à La Garance

19h30 > 21h  
**ATELIER COMTÉ**  
à La Garance

10h > 12h **sam. 13 mai**  
**ATELIER D'ÉCRITURE RECETTES DE FAMILLE**  
à la médiathèque de Maubec **AILLEURS !!!**

10h > 12h  
**CONFÉRENCE POIVRON CARRÉ VERT DE LAGNES**  
à la médiathèque de Lagnes **AILLEURS !!!**

10h > 11h30  
**TROC DE CONFITURES MAISON**  
à la médiathèque de Lagnes **AILLEURS !!!**

10h30 > 12h  
**CAFÉ-HISTOIRE JARDINS, CULTURES ET AGRICULTURE**  
à la médiathèque de Cavaillon **AILLEURS !!!**

10h > 12h  
**ATELIER D'ÉCRITURE LA CUISINE**  
à la médiathèque de Cabrières-d'Avignon **AILLEURS !!!**

12h30  
**MARIAGE D'HIVER**  
à La Garance

14h > 17h  
**ATELIER D'ÉCRITURE VISIONS PARTAGÉES...**  
à la médiathèque de Cavaillon **AILLEURS !!!**

18h  
**CUCINE(S)**  
à Orgon **AILLEURS !!!**

10h30 > 11h30 **dim. 14 mai**  
**ATELIER SYNESTHÉSIQUE MUSIQUE ET DÉGUSTATION VIN**  
au Château La Verrerie **AILLEURS !!!**

12h30  
**MARIAGE D'HIVER**  
à La Garance

18h30  
**PROJECTION CINÉ-CULT THE CHEF**  
au Cinéma La Cigale (Cavaillon) **AILLEURS !!!**

# à voir et à manger.

## 10 > 14 mai

## focus sur CUCINE(S)

« Voir un lieu ne suffit pas, il faut aussi l'entendre, le goûter. »

Pour CUCINE(S), l'artiste Floriane Facchini et son équipe sont allées à la rencontre d'habitant-e-s du territoire, qui ont un lien à la cuisine, à la nature, à l'agriculture... pour une pensée du territoire élargie : comment raconter les territoires des Parcs Naturels Régionaux des Alpilles et du Luberon par les pratiques agricoles et culinaires ? Comment les mettre en dialogue ? D'autres questions se sont posées : comment mieux manger et protéger nos paysan-ne-s ? Comment réaliser et valoriser une cuisine locale saine ? Comment retrouver du commun entre mangeur-euse-s et paysan-ne-s ? Nous vous proposons de brosser le portrait de trois des participant-e-s que Floriane Facchini a rencontré-e-s à Cavaillon, Sénas et Cheval-Blanc.

### Julien Donnat

« Je suis encadrant technique de l'atelier transformation de fruits et légumes à l'association Le Village (Cavaillon) où je gère une dizaine de salarié-e-s de tous horizons en insertion. Mon atelier est en partie alimenté en fruits et légumes par notre programme de cueillettes solidaires avec les agriculteurs du Vaucluse et du nord des Bouches-du-Rhône, dans une optique anti-gaspi. Fils d'agriculteur des rives de la Durance, j'ai témoigné à Floriane de mon éducation aux plantes sauvages par ma mère, qu'elles soient médicinales ou nourricières. Aucune plante ou presque ne peut être qualifiée de mauvaise herbe ! Cet enseignement m'est resté pour imaginer des recettes à l'atelier : gelées de plantes de nos collines (thym, romarin, sarriette, lavande sauvage), pestos avec des plantes des prés (plantain lancéolé, ortie, ail champêtre), sirops, tisanes de plantes et fruits séchés... Que nous espérons pouvoir faire découvrir aux hôtes du banquet ! »

### Sylvie Allegrini

« Je suis Sylvie Allegrini, j'ai toujours été passionnée de cuisine et de création culinaire. En 2018 j'ai changé de vie professionnelle et j'ai ouvert la conserverie Sa pAlpilles à Sénas dans le Parc naturel régional des Alpilles, pour faire des conserves de légumes lacto-fermentés, des kéfirs dont la fabrication ne demande pas de puiser dans les énergies fossiles. Je travaille sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en récupérant chez les maraîchers bio toutes les "gueules cassées" à qui je donne une seconde vie. Mon attachement au territoire des Alpilles est très fort, j'ai obtenu le label Marque Valeur Parc naturel régional qui met en valeur cette démarche. La rencontre avec Floriane fait partie des plus belles de ces dernières années. Elle m'a aidé à porter un autre regard sur mon travail, à regarder ma pratique professionnelle sous l'angle artistique ! Participer au **festival confit !** est une grande joie, mes petits bocaux lacto vont rencontrer des cheffes qui vont m'aider à les sublimer, impatiente d'y être ! »

### Roger Jouve

« Je suis un ancien éleveur de brebis, aujourd'hui à la retraite. J'ai 87 ans et je vis proche des Gorges de Régalon. Toute ma vie j'ai gardé des brebis, ce métier me manque... Je suis passionné par les grottes et j'ai mené un recensement en passant le Luberon au peigne fin, de Robion jusqu'à Lourmarin, sur le plateau, les grandes falaises... Je suis aussi passionné par la faune sauvage, j'observe les traces d'animaux : blaireaux, castors, renards... C'est mon dada. Je nourris les rapaces, le rouge gorge... J'aime mon territoire ! J'ai connu beaucoup d'évolutions, depuis les années 1960, des végétations ont disparu complètement... Elles ont mis 15 à 20 ans pour ne plus exister, c'est formidable comme la nature évolue... Le paysage a changé à 90%. La nature c'est elle qui dirige, c'est pas nous. J'adore contempler... Il faut garder ce que la nature nous a donné et ce qu'elle nous laisse. Je connais la montagne par cœur, les sources, j'y ai passé toute mon enfance. »

## les spectacles



### LA ROSE DES VENTS

Noémi Boutin, Emmanuel Perrodin  
MUSIQUE, BOUILLABAISSE

### Poétique de la bouillabaisse.

Emmanuel Perrodin, ce « chef cuisinier nomade » nous fait voyager au pays du goût. Nous voilà capturé-e-s dans son univers tendre et lumineux aux côtés de la violoncelliste Noémi Boutin. Le duo nous offre un voyage sensoriel avec une pincée de fantaisie où la musique se conjugue à merveille avec la cuisine. Une bouillabaisse est confectionnée sous nos yeux, avant d'être partagée autour d'une joyeuse tablée !

- L'entreprise **Sterne** est mécène de la soirée du **jeu. 11 mai**.
- Le Lycée des Métiers Alexandre Dumas est partenaire de ce spectacle : les élèves de seconde – cuisine et service – aident à la préparation du repas et assurent le service. Merci à elles et eux : Matthew Bourgeois, Jade Cerra-Cheraka, Ryad Chaouki, Louna Condessa, Enzo Coquerel, Théo Di Tommaso, Adam El Yaagoubi, Luca Essner, Lilou Faure, Jules Franquebalme, Charlotte Furmanczyk, Bastien Gaudin, Julien Haussin, Leyila Kara, Leslie Lechaix, Sophie Mbengue, Cora Moreau, Kilian Namar-Casteran, Flavio Pereira, Justine Pereira, Louane Presse, Enzo Rubin, Ilyann Wadih.
- Notre mécène, **Les 5 sens (Cavaillon)** offre le vin pour le spectacle ! Au programme : vin blanc bio, AOP Domaine La Cadenière, cuvée Léonie, coteaux d'Aix-en-Provence.
- en extérieur - patio de La Garance ☺
- tarifs 3€ > 20€ (repas inclus)
- durée 1h30 (avec repas)



### LA CUISINE DES AUTEURS

Jérôme Pouly  
Sociétaire de la Comédie Française  
THÉÂTRE COMESTIBLE

### Un moment gourmand sur notre patrimoine gastronomique et littéraire.

Jérôme Pouly pose sa drôle de caravane dans le square Marx Dormoy à Cavaillon. Seul en scène, le comédien incarne Ripaille, un personnage rabelaisien amoureux des mots de Dumas, Colette, Baudelaire, Prévert, Balzac... Il joue ces textes magnifiques tout en cuisinant pour nous les produits fraîchement trouvés sur les marchés du territoire. Après la représentation, le goût des belles lettres se mêle à celui des mets dans une rencontre conviviale. De quoi réjouir les oreilles et les papilles !

- Notre partenaire **Löki** vous fera déguster son kombucha, à la fin de la représentation.
- en extérieur - square Marx Dormoy (Cavaillon)
- le spectacle est suivi d'une dégustation des produits !
- tarifs 3€ > 10€ (repas inclus)
- durée 1h15 / à partir de 8 ans



### MARIAGE D'HIVER

Compagnie Teatro delle Ariette  
THÉÂTRE À LA BOUGIE, BANQUET

### Ça vous dit un banquet de mariage ?

Paola et Stefano nous convient autour d'une table et préparent le repas. Ils partagent leur journal de vie quotidienne. Mais c'est aussi le récit de leur amour et de l'amour qui les lie à chez eux, les Ariette, petit endroit de paradis en pleine nature proche de Bologne. Un amour pour le théâtre, la cuisine et l'agriculture... Dans cette pièce intime et délicate, jouée à la lueur des bougies, vous devez simplement vous asseoir autour de la table et la cérémonie du mariage d'hiver commence.

- Notre partenaire le **Château La Verrerie** offre le vin ! Au programme : une cuvée de leur collection, rosé en magnum, Millésime 2021, AOP Luberon.
- tarifs 3€ > 20€ (repas inclus)
- durée 2h15 (avec repas) / à partir de 12 ans



### CUCINE(S) (CRÉATION)

Floriane Facchini & Cie  
BANQUET DES TERRITOIRES

### Un banquet convivial où on ne partage pas qu'un repas !

Cucine(s) nous invite à un banquet participatif autour des pratiques culinaires et agricoles des habitant-e-s de la plaine de la Durance, entre les Alpilles et le Luberon. Pour récolter les ingrédients de ce banquet, pendant un an, Floriane Facchini et son équipe ont poussé les portes des cuisines familiales et professionnelles, rencontré paysan.ne-s, vigneron.ne-s, maraîcher.ère-s, cueilleuse-s, berger.ère-s... et recueilli recettes, récits et photographies. Laissez-vous porter par leur voix, leur récit et leurs expériences pendant une balade sonore et découvrez une exposition qui prend vie, constituée de grandes photographies de ces habitant-e-s. Et après c'est parti pour la grande tablée, qui est bien plus qu'une expérience gustative ou esthétique, les convives sont invités à explorer avec délice, leurs relations avec la cuisine, la terre, l'eau et les êtres vivants qui l'habitent.

**Important !!!**  
Une marche de 40 minutes (à l'aller et au retour) est nécessaire pour accéder au lieu du spectacle : prévoir de bonnes chaussures, des vêtements confortables et une lampe !

- En coproduction avec le Citron Jaune - Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public (Port Saint-Louis du Rhône).
- Le SMAVD - Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance – est partenaire du projet.
- Avec la participation des habitant-e-s de la plaine de la Durance, entre les Alpilles et le Luberon.
- En collaboration avec la commune d'Orgon, merci à elle pour son soutien et son accueil !
- Merci aux bénévoles qui participent à la préparation des plats et au service pendant le spectacle !
- en extérieur - à Orgon
- buvette sur place
- tarifs 3€ > 10€ (repas inclus)
- durée 3h30 (avec repas) / à partir de 10 ans

# les ateliers



## ATELIER CUISINEZ AVEC LES FLEURS! + PIQUE-NIQUE par l'Association Le Village Du goût, du sens, du sain et du solidaire !

C'est le printemps, au son des oiseaux et des bourdons, venez découvrir comment reconnaître et utiliser des fleurs comestibles. Visite de la ferme, cueillette de fleurs et légumes aux jardins, puis fabrication de pickles et de gelées... un joli programme.

- **mer. 10 mai** 09h > 12h
- En partenariat avec l'Association Le Village.
- au Village - Route d'Avignon (Cavaillon)
- tarif 5€ - sur inscription
- réservations auprès de LA GARANCE



## ATELIER GLACÉ 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 les goûter !

- **mer. 10 mai** 18h + 18h30 (2 ateliers)
- En partenariat avec la Maison Jarry.
- durée 30 min.
- à la Maison Jarry - 39 Av. Victor Basch (Cavaillon)
- gratuit - sur inscription
- réservations auprès de LA GARANCE

## ATELIER COMTÉ par Emmanuel Perrodin

Cet atelier propose de mieux découvrir l'univers d'un des fromages préférés des Français, à travers trois comtés différents. Vous apprendrez à les déguster et à les accorder avec différents aliments et boissons, y compris les plus surprenants.

- **ven. 12 mai** 19h30 > 21h
- à La Garance
- tarif 5€ - sur inscription
- réservations auprès de LA GARANCE

## ATELIER D'ÉCRITURE par Pascal Carrère-Méric Recettes de famille

Amenez vos recettes préférées, les incontournables de vos fêtes de famille, des photos de repas... et vous serez accompagnés pour rédiger les souvenirs et anecdotes familiales.

- **sam. 13 mai** 10h > 12h
- En partenariat avec les Médiathèques de Luberon Monts de Vaucluse.
- à la Médiathèque de Maubec - 230 Grande Rue
- gratuit - sur inscription
- réservations auprès de la médiathèque de Maubec

## ATELIER D'ÉCRITURE par Brigitte Dumeste La cuisine

Cuisine partage, cuisine consolatrice, gourmandise, création, souvenirs... que ce soit dans la confection ou dans la dégustation. En 2 heures, vous vous régalez à écrire et écouter des textes savoureux.

- **sam. 13 mai** 10h > 12h
- En partenariat avec les Médiathèques de Luberon Monts de Vaucluse.
- à la Médiathèque de Cabrières-d'Avignon  
23 Grand Rue
- gratuit - sur inscription
- réservations auprès de la médiathèque de Cabrières-d'Avignon

## ATELIER D'ÉCRITURE par Edouard Sors Autour de l'expo Visions partagées entre récit et recette, entre terre et couverts.

Cet atelier sera l'occasion pour petits et grands de prêter leur plume et ainsi devenir les porte-voix d'habitant-e-s de Cavaillon.

- **sam. 13 mai** 14h > 17h
- En partenariat avec les Médiathèques de Luberon Monts de Vaucluse.
- à la Médiathèque de Cavaillon
- gratuit - sur inscription
- réservations auprès de la médiathèque de Cavaillon



## ATELIER SYNESTHÉSIQUE par Emmanuel Perrodin

Emmanuel Perrodin aborde la relation évidente entre la musique écoutée et le goût du vin. En compagnie du trompettiste François Bérody, le chef va partir à la découverte de cette étonnante synesthésie.

- **dim. 14 mai** 10h30 > 11h30
- au Château La Verrerie - 1810 Route du Luberon, Puget-sur-Durance
- tarif 5€ - sur inscription
- réservations auprès de LA GARANCE

# la projection

## FILM THE CHEF

Dans le cadre de leurs rendez-vous hebdomadaires intitulés « ciné-culte », les Cinémas de Cavaillon vous invitent à découvrir le film *The Chef*, de Philip Barantini (2011). Une plongée inédite dans le monde de la restauration : une soirée côté cuisine dans un restaurant gastronomique londonien qui dévoile ses coulisses pas toujours glamours.

- **dim. 14 mai** 18h30
- En partenariat avec les Cinémas de Cavaillon.
- au Cinéma La Cigale
- tarif 5€

# les expos

## CUEILLETES SOLIDAIRES réalisée par Ophélie Brisset, portée par l'Association Le Village (Cavaillon)

Depuis 2015, Le Village, association d'insertion et d'accueil de personnes en situation de précarité, organisent des cueillettes solidaires. Elles permettent de faire du lien entre des personnes en précarité, des bénévoles, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire, par la récupération des produits chez les producteurs bio du département. Ces légumes trop petits, gros ou biscornus trouvent une seconde vie : ils sont donnés aux plus démunis pour permettre une alimentation de qualité à toutes et tous, ou cuisinés dans l'atelier de transformation de fruits et légumes de l'association, sous la marque « à l'asso du goût » et distribués dans des magasins Bio du Vaucluse.

- **mer. 10 + jeu. 11 + ven. 12 mai** 11h > 22h
- **sam. 13 + dim. 14 mai** 11h > 15h
- à La Garance
- gratuit



## VISIONS PARTAGÉES... ENTRE RÉCIT ET RECETTE, ENTRE TERRE ET COUVERTS

réalisée par le photographe Edouard Sors, portée par la Médiathèque de Cavaillon, en partenariat avec le CADA de Cavaillon

Venez découvrir des portraits livrant au public des réflexions sur des paysages que les habitant-e-s du territoire ont explorés. Une invitation à partager les visions de 24 personnes qui partagent les nourritures terrestres du pays de Cavaillon, du Ventoux, d'Asie Centrale et d'Afrique.

- **09 mai > 24 juin**  
mar. + jeu. + ven. de 13h à 18h  
mer. + sam. de 10h à 18h
- à la Médiathèque de Cavaillon
- gratuit
- En partenariat avec le CADA de Cavaillon.

# les visites guidées

## CHÂTEAU LA VERRERIE Visite privée du domaine et dégustation

À quelques kilomètres de Lourmarin et aux frontières du Parc naturel régional du Luberon, le domaine viticole Château la Verrerie conduit en agriculture biologique et en biodynamie vous invite au partage et à la découverte à travers sa visite thématique *Savoir*. Un parcours immersif d'une heure au cœur du chai de vinification, du chai de vieillissement, suivi d'une dégustation de vins bio par des guides passionnés.

- **mer. 10 mai** 14h
- **jeu. 11 mai** 14h
- **ven. 12 mai** 14h
- gratuit - sur inscription
- accessible sur présentation d'un billet de spectacle acheté pour La Garance.
- réservations auprès du Château La Verrerie :  
04 90 08 97 97 / boutique@chateau-la-verrierie.fr  
1810 Route du Luberon, Puget-sur-Durance

# les balades



## PARC NATUREL RÉGIONAL DES ALPILLES

Le Parc naturel régional des Alpilles vous invite à découvrir son territoire en suivant le sentier *La Routo : le massif du Défens*, à Eyguières. Une randonnée bordée de rivières, sur le thème de l'élevage et du pastoralisme, avec différents points de vue splendides, entre garrigue, champs d'oliviers... une agréable promenade à la croisée des massifs sous le chant des oiseaux !

- facile / 2h / boucle 7,2 km / 218m de dénivelé / GR
- Plus d'infos : [www.cheminsdesparcs.fr](http://www.cheminsdesparcs.fr)

## PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON

Le Parc naturel régional du Luberon vous conseille également une balade du côté de Cucuron, sur le sentier *des vigneronns*, pour explorer la faune et les produits du terroir. Une petite balade vigneronne de ce village perché à la découverte des paysages et savoir-faire viticoles.

- très facile / poussettes / 2h / boucle 5,7 km / 74m de dénivelé / GR
- Plus d'infos - [www.cheminsdesparcs.fr](http://www.cheminsdesparcs.fr)

# les plus

## CONFÉRENCE POIVRON CARRÉ DE LAGNES par Véronique Milesi

Le pari était de réhabiliter le fameux « poivron carré de Lagnes », produit très cultivé dans les années 50-60 à Lagnes. Ce poivron est aujourd'hui inscrit au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France.

- **sam. 13 mai** 10h > 12h
- En partenariat avec les Médiathèques de Luberon Monts de Vaucluse.
- à la Médiathèque de Lagnes - Place de la Mairie
- gratuit - entrée libre

## TROC DE CONFITURES MAISON

Associations parfois surprenantes ou confitures plus classiques, venez partager vos idées et vos pots !

- **sam. 13 mai** 10h > 11h30
- En partenariat avec les Médiathèques de Luberon Monts de Vaucluse.
- à la Médiathèque de Lagnes - Place de la Mairie
- gratuit

## CAFÉ-HISTOIRE JARDINS, CULTURES ET AGRICULTURE par Guillaume Beckert

Que ce soit à titre personnel ou pour de la production plus intensive, la culture d'espèces végétales a revêtu une importance capitale, tant pour se nourrir que se vêtir.

- **sam. 13 mai** 10h30 > 12h
- En partenariat avec les Médiathèques de Luberon Monts de Vaucluse.
- à la Médiathèque de Cavaillon
- gratuit - entrée libre

## sans oublier

Les ateliers et rencontres dédiés à des groupes, partenaires et mécènes.

Merci à Jean-Jacques Prévôt, au Centre social La Bastide, à l'Association Le Village, à l'UNADEV - Union Nationale des Aveugles et Déficients Visuels, à l'Association Au Maquis, à la Maison Jarry et à Lökki.

---

## newsletter

**pour rester informés,  
inscrivez-vous à  
notre newsletter sur  
lagarance.com**

---

## pour venir à La Garance

**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.**

### Photos

Emmanuel Perrodin © Tammy Bar-Shay  
GRANDEUR NATURE © Martin Argyroglo  
LA ROSE DES VENTS © Pierre Dupraz  
LA CUISINE DES AUTEURS © Julien Simon Photographies  
MARIAGE D'HIVER © Pilar G. Manzanares  
CUCINE(S) © Clément Martin  
Atelier Cuisinez avec les fleurs © DR  
Atelier glacé © DR  
Atelier synesthésique © DR  
Exposition Visions partagées © DR



## 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. - 11h > 18h