

mai juin

*festival
confit!*



LA GARANCE

SCÈNE NATIONALE
DE CAVAILLON

lagarance.com

23

24

calendrier

mai

mer. 15 | 19h

AILLEURS !!!

Héroïne

Compagnie Les Arts Oseurs
Espace France Services (Cavaillon)



21 > 26
mai

+ d'infos à l'intérieur

Inauguration + cérémonie

avec un dj set de Floriane Facchini & Cie

Chaussons aux tomates

Hiba Najem

Vertébré  (CRÉATION)  RÉSIDENCE

Lisa Guez – Compagnie 13/31

VIVANTES (CRÉATION)

Compagnie BRUMES

Que ma joie demeure

Clara Hédouin

juin

04 > 06 | 19h

Les Prémices

NOMADE(S)

Les Leçons impertinentes par Zou

Compagnie Le Thyase

mar. 11 | 19h

Lauris — Cour du Château

mer. 12 | 19h

Velleron — Cours de Cambis

jeu. 13 | 19h

Saignon — Théâtre de verdure

ven. 14 | 19h

Mérindol — Cours Maison des associations

sam. 15 | 19h

Maubec — Domaine Faverot

dim. 16 | 17h

Noves — Parvis Eglise Saint-Baudile

accessibilité

Des spectacles 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 et juin, un spectacle est adapté en Langue des Signes Française (LSF).

Vertébré

Lisa Guez – Compagnie 13/31
Représentation
du 23 mai | 20h30.

Création et adaptation LSF par Sylvie Dailly.

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.

Vertébré

Lisa Guez – Compagnie 13/31
Représentation
du 22 mai | 20h30.

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 ?



Le food-truck *La Cuisine de l'Ylo* est présent la plupart des soirs de représentation, 1 heure avant. Un repas végétarien est proposé à chaque fois. Il vous propose des entrées, des plats du jour et des desserts gourmands. Les plats font écho à la programmation chaque fois que c'est possible.

Menus à découvrir sur notre site
3 jours avant la représentation.
Réservation en ligne vivement
conseillée ! (jusqu'à 3h avant
la représentation)

**Nous vous invitons à un moment festif
pour lancer l'édition 2024 du festival confit !**

inauguration du festival confit !

mer. 22 mai | 18h

**Toute l'équipe a le plaisir de vous inviter à la cérémonie
de remise de médaille de chevalier de l'Ordre National du Mérite
à Chloé Tournier, directrice de LA GARANCE.**

Cette distinction sera remise par **Bénédict Lefeuvre**, directrice régionale des affaires culturelles PACA,
en présence de **Gérard Daudet**, Maire de Cavaillon.

**La soirée se poursuivra avec un DJ set musique et pasta,
par Floriane Facchini & Cie !**

gratuit - sur réservation

infos

★ nouveau mécène !

La Bastide du Bois Bréant rejoint *La Compagnie des Mécènes de La Garance*. Merci à elles et eux !
Située au pied du Luberon, à proximité des plus beaux villages de Provence, cette bastide provençale est un hôtel trois étoiles, qui dispose de chambres, de cabanes perchées, d'une roulotte, d'un restaurant, d'un bar, d'un espace salon de thé, de salles climatisées pour les repas et les moments de convivialité...

Pour notre première collaboration, la Bastide a logé **Floriane Facchini**, qui s'est installée pendant une semaine, en janvier 2024, en résidence de création.



★ l'équipe évolue

Yann Czeszynski 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 2024.

dans la presse !!!

Héroïne

**de la Compagnie Les Arts Oseurs
à La Garance le mer. 15 mai**

« Dix interprètes prodigieux (comédiens, danseurs de krump, musiciens, plasticiens) incarnent les différents protagonistes (avocats, juges, procureurs, prévenus...) d'une spectaculaire épopée judiciaire qui a bouleversé le public du dernier festival d'Aurillac. La parole prend corps dans ce captivant ballet de robes noires, qu'on ne se lasse pas de regarder. »
Télérama, Thierry Voisin TTTT

Chaussons aux tomates

**de Hiba Najem
à La Garance du 22 au 24 mai**

« Ressusciter une recette traditionnelle tombée en désuétude, tout en créant autour un lien social, ainsi qu'une réflexion sur ce qu'elle porte en elle de mémoire culturelle et identitaire. [...] on y retrouve aussi bien les ingrédients d'une cuisine qui flatte les papilles gustatives que ceux qui nourrissent l'âme. »

L'Orient - Le Jour, Zéna Zalzal, août 2022

Que ma joie demeure de Clara Hédouin

à La Garance les sam. 25 + dim. 26 mai

« Au gré de cette déambulation théâtrale d'une journée, c'est tout un monde agricole disparu qui réapparaît [...]. L'ode d'un retour à la terre [...] peut aussi prendre la forme débordante d'une épopée écolo, pas ennuyeuse pour un sou, portée par des comédiens géniaux pour une étrange assemblée de théâtres et de touristes curieux, armée d'un petit tabouret pliant et de sacs de pique-nique. »

Libération, Annabelle Martella, 23 août 2022

Les Leçons impertinentes de Zou

**de la Compagnie Le Thyase
par La Garance, en NOMADE(S),
du 11 au 16 juin**

« Pédagogue de rue, elle enseigne à loisir des sujets qu'on n'apprend pas à l'école et pourtant essentiels au vivre-ensemble. Elle explique, décortique, analyse, en profite pour taper des coups de gueule, prend à parti ceux du fond, rebondit sur celles de devant, resserre les rangs, fait des sondages, montre et démontre. Elle est de ces choses qu'on ne peut pas taire. Zou explose d'amour le monde-public. Elle est comme ce sentiment dont on ne peut pas se passer. [...] Il est des rencontres qui doivent se faire. »

Ventilo, mai 2019

festival
confit !

À voir
et à manger.

21 > 26 mai

l'agenda

mar. 21 mai

18h30 > 20h

atelier vinyles à déguster

par le Studio Mille Feuilles
AILLEURS !!! à la médiathèque de Cavaillon

19h > 22h

atelier de l'encre et du vin

avec Alexandre Tran, de la Compagnie 13/31 -
Lisa Guez
à La Garance

mer. 22 mai

09h30 > 13h30

atelier cuisine + repas partagé

par l'association Au Maquis
à La Garance

16h > 19h

marché des producteurs-riche-s

à La Garance

16h > 19h

atelier studio photo ambulant

par le Pinaroïde
à La Garance

16h > 19h

atelier gâteaux en fleurs

par le Studio Mille Feuilles
à La Garance

17h > 17h30 + 17h30 > 18h

ateliers glacés

AILLEURS !!! à la Maison Jarry

18h

inauguration du festival !

+ cérémonie

remise de médaille de chevalier de l'Ordre
National du Mérite à Chloé Tournier
à La Garance

18h30 > 21h30

dj set Pastasciutta

par Floriane Facchini & Cie
à La Garance

19h

Chaussons aux tomates

Hiba Najem
à La Garance

20h30

Vertébré

Lisa Guez - Compagnie 13/31
à La Garance

jeu. 23 mai

18h > 20h

atelier cuisine crue

avec Monique Deycart-Buitink
à La Garance

19h

Chaussons aux tomates

Hiba Najem
à La Garance

20h30

Vertébré

Lisa Guez - Compagnie 13/31
à La Garance

ven. 24 mai

19h

Chaussons aux tomates

Hiba Najem
à La Garance

18h > 19h30

**atelier dégustation
de vins de la région**

avec Alexandre Tran, de la Compagnie 13/31 -
Lisa Guez
AILLEURS !!! à l'Hôtel du Parc (Cavaillon)

20h30

VIVANTES

Compagnie BRUMES
AILLEURS !!! à la Ferme La Reboule (Île de la Barthelasse)
Avignon

sam. 25 mai

10h > 17h

Que ma joie demeure

Clara Hédouin
AILLEURS !!! à Mérindol (en extérieur)

11h > 13h

Atelier autour du porcelet

par la Maison du Porcelet
AILLEURS !!! à la Maison du Porcelet (Velleron)

16h > 18h

**atelier dégustation
géo-sensorielle**

par Alfredo Romo
AILLEURS !!! à la médiathèque de Cavaillon

dim. 26 mai

10h > 17h

Que ma joie demeure

Clara Hédouin
AILLEURS !!! à Mérindol (en extérieur)

18h30

**projection ciné-culte /
Le Festin Chinois**

par Tsui Hark
AILLEURS !!! au Cinéma Paradiso (Cavaillon)

les spectacles

théâtre comestible

Chaussons aux tomates

Hiba Najem

Cuisinons ensemble un plat traditionnel libanais pour guérir de tous les chagrins.

L'artiste libanaise Hiba Najem aime partager des histoires autour de la nourriture et cuisiner. Alors, pour cette performance culinaire, elle nous emmène du côté du village de sa mère où les femmes se regroupaient pour confectionner des petits chaussons aux tomates, à base de farce et de pâte. En cuisinant devant nous ce plat rural oublié, elle raconte les histoires de ces femmes. Voici un pur moment de transmission, de savoir-faire et d'histoires ancestrales... Bonne dégustation (à la fin du spectacle) !



22 + 23 + 24 mai | 19h

à La Garance

tarifs 3€ > 20€ | durée 55 min. | 12 ans et +

théâtre

Vertébré

Lisa Guez – Compagnie 13/31

Un ogre dans un bar face à un monde devenu irrespirable.

C'est la nuit, nous entrons dans le bar *Le Progrès*. Sosthène, personnage « fraîchement fêlé », nous y accueille comme les client-e-s de son troquet et nous invite à boire différents vins. Il cherche le moyen d'échapper aux murs ternes d'une société déshumanisée qu'il ne comprend pas. Envahissant et tendre, il nous ressert, en nous livrant des bribes de son histoire. Un saxophoniste et un contrebassiste accompagnent sur scène ce personnage hautement illuminé qui part dans un délire chanté et dansé.



22 + 23 mai | 20h30

à La Garance

tarifs 3€ > 20€ | durée 1h30



garde d'enfants pour la représentation du 22 mai



spectacle adapté en Langue des Signes Française pour la représentation du 23 mai

théâtre documentaire de plein air

VIVANTES

(CRÉATION)

Compagnie BRUMES

Pour célébrer le vivant, dégustation de vin, musique, récits, projection...

VIVANTES est un appel à interroger la nature, sa fragilité et à prendre à bras le corps ce qui nous relie à l'autre, à la terre, à faire société en tant que femmes, vigneronnes, artistes, citoyennes. Après avoir plongé deux ans au cœur du *Domaine de la Paonnerie* sur les pas de Marie Carroget, vigneronne en biodynamie, après s'être glissée dans le paysage, dans sa pratique du vivant... la Compagnie BRUMES nous immerge au centre de ces questionnements à travers ce spectacle documentaire niché en pleine nature, qui nous porte vers des images-paysages et une narration intime entrelacée entre la sororité et le frémissement de la vigne.



ven. 24 mai | 20h30

AILLEURS !!!

à la Ferme La Reboule (Île de la Barthelasse)
1250 Chemin de la Barthelasse (Avignon)

tarifs 3€ > 20€ | durée 1h30 | 12 ans et +

vous pouvez aussi acheter des légumes à la ferme avant le spectacle !

randonnée-spectacle

Que ma joie demeure

Clara Hédouin

Une journée en plein air pour rencontrer le vivant et la langue de Giono.

Enfilons nos chaussures de randonnée car c'est parti pour cette épopée romanesque de sept heures en pleine nature ! Guidé-e-s par six comédien-ne-s décoiffant-e-s, nous partons à la découverte du quotidien d'un groupe de paysan-ne-s affecté-e-s par une mystérieuse tristesse dans un village de Provence... Mais une nuit, surgit Bobi, un étranger qui va les conduire à modifier le rapport à la terre que ces hommes et femmes cultivent, aux paysages, aux animaux... Et c'est tout leur monde qui change : bientôt, la joie les envahit. Des scènes du roman apparaissent comme des tableaux et nous voilà traversant des forêts, des clairières, des prairies, une exploitation agricole... Un spectacle qui alterne entre jeu et marche, liant acteur-ice-s et spectateur-ice-s au paysage, pour faire résonner le roman de Giono dans la nature.

En coproduction avec Le Citron Jaune – Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public (Port-Saint-Louis-du-Rhône) et Culture Lub - Le Grand Ménage.

En étroite collaboration avec le Parc naturel régional du Luberon, la commune de Mérindol, l'Office national des forêts. Merci de leur soutien et de leur accueil !

Projet porté en dialogue culinaire avec le chef nomade Emmanuel Perrodin : pique-nique imaginé à partir de produits locaux. Repas végétarien et carné sont proposés séparément.

Et en partenariat avec le Lycée des Métiers d'Alexandre Dumas (sections cuisine et service). Merci aux élèves et aux enseignant-e-s !



25 + 26 mai | 10h > 17h

AILLEURS !!!

en extérieur – à Mérindol

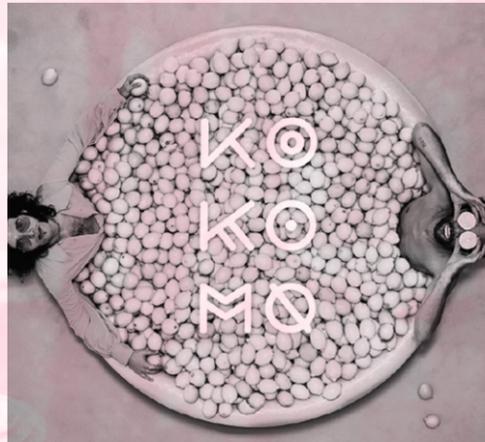
tarifs 3€ > 15€ (repas inclus) | durée 7h (avec repas) | 12 ans et +

les ateliers

vinyles à déguster

par le Studio Mille Feuilles - Laura Albrier

Vinyles à déguster vous invite à une écoute multisensorielle de trois vinyles 33 tours. Laissez-vous embarquer dans trois univers musicaux où chaque pochette propose un voyage gustatif et sonore unique. Les invité-e-s sont convié-e-s à déguster ces tableaux à travers plusieurs amuse-bouches.



mar. 21 mai | 18h30 > 20h

En partenariat avec la médiathèque La Durance (Cavaillon).

à la Médiathèque de Cavaillon

gratuit – sur inscription | 8 ans et + |

réservations auprès de La Garance

de l'encre et du vin

par Alexandre Tran

Un atelier d'écriture un peu singulier car accompagné d'une dégustation de vin ! Animé par Alexandre Tran, ancien sommelier et auteur de *Vertébré*, autour de thèmes choisis (une photo, une citation, un vers...) pour se lancer dans l'écriture, associés à des vins dégustés. L'occasion d'écrire, de découvrir de nouveaux vins et bien sûr de partager.



mar. 21 mai | 19h > 22h

à La Garance

tarif 12€ | réservations auprès de La Garance

cuisine + repas partagé

par l'association Au Maquis, aux côtés des résident-e-s du Centre d'accueil de demandeurs d'asile de Cavaillon et du collectif de la cantine solidaire

Pour ouvrir ce temps fort, quoi de mieux qu'un repas partagé réalisé ensemble ! Venez mettre la main à la pâte pour réaliser un repas à l'image de la programmation du festival, dégusté ensuite avec tous-tes les participant-e-s.



mer. 22 mai | 09h30 > 13h30

En partenariat avec l'association Au Maquis.

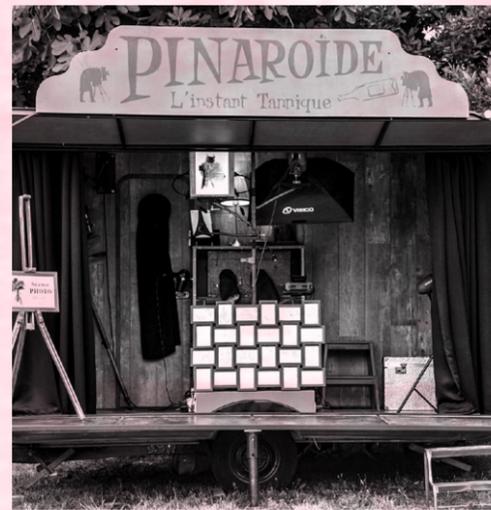
à La Garance

prix libre | réservations auprès de La Garance

studio photo ambulant

par le Pinaroïde

Le Pinaroïde est un studio photo argentin ambulant. Installé-e dans une caravane qui se déploie tel un petit théâtre mobile, vous pourrez prendre la pose devant un antique appareil photo, découvrir les gestes ancestraux de la photographie artisanale et assister au développement instantané de votre portrait argentin, révélé grâce aux tannins du vin.



mer. 22 mai | 16h > 19h

à La Garance

gratuit - accès libre

gâteaux en fleurs

par le Studio Mille Feuilles - Laura Albrier

Gâteaux en fleurs vous invite à décorer votre gâteau et à l'emballer dans une jolie boîte à offrir à vous-même ou à un-e proche. Sponge cake miel-huile d'olive, mousse chocolat ou coco et fleurs en folie, de quoi ravir votre bouche et vos yeux.



mer. 22 mai | 16h > 19h

à La Garance

gratuit – accès libre | 3 ans et +

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. 22 mai | 17h > 17h30 (2 ateliers)

En partenariat avec la Maison Jarry.

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

durée 30 min. | gratuit – sur inscription | réservations auprès de La Garance

cuisine crue

par **Monique Deycart-Buitink**

Venez découvrir cet atelier plein de couleurs et d'énergie, et laissez-vous porter par les recettes et l'expérience de la cuisinière pour préparer de belles assiettes ! Monique est devenue cheffe à domicile au hasard des rencontres et a créé son auto-entreprise Assiettes de Monik en 2018. Curieuse et intuitive, elle adore travailler les fruits et les légumes, en veillant à garder leur fraîcheur et leur couleur. Au menu : rouleaux de printemps, crackers, sauces, fleurs sauvages...



jeu. 23 mai | 18h > 20h

à **La Garance**

tarifs 3€ > 5€ | réservations auprès de **La Garance**

Accueil et traduction LSF par l'URAPEDA PACA.



dégustation géo-sensorielle

par **Alfredo Romo, sommelier**

Alfredo vous propose de l'accompagner au cours d'une dégustation et de révéler avec lui les mystères de Bacchus. Comment par la dégustation reconnaître le lieu d'origine du vin, les terroirs... Découvrez, avec cet expert en vins et spiritueux, une approche différente entre géologie, pédologie et plaisir bien sûr !



sam. 25 mai | 16h > 18h

Une proposition des Médiathèques Luberon Monts de Vaucluse.

à la **Médiathèque de Cavaillon**

gratuit | 18 ans et + |

réservations auprès de la **Médiathèque de Cavaillon**

dégustation de vins

par **Alexandre Tran**

Alexandre Tran vous convie à un atelier de dégustation de vins naturels de notre région. Auteur de théâtre et ancien sommelier, il propose un moment d'expérimentation et de découverte à l'ombre de la fontaine d'une superbe maison de maître du 19^{ème} siècle : l'Hôtel du Parc. Voici une autre approche pour découvrir le vin, mêlant saveurs et Histoire, entre fougue poétique et désir de transmettre, avec ses mots à lui et sa passion du vin.



ven. 24 mai | 18h > 19h30

En partenariat avec l'Hôtel du Parc, mécène de La Garance.

à **Hôtel du Parc - 183 Pl. François Tourel (Cavaillon)**

tarif 12€ | réservations auprès de **La Garance**

le marché

marché des producteur·rice·s

à boire et à manger !

Un marché des producteurs et productrices du territoire grandeur nature au théâtre ! Venez découvrir, déguster et faire vos emplettes à La Garance, avec la Confiturerie, Biscuiterie et Miellerie La Roumanière, la Ferme du Foudon de Luc Boucher qui vend ses amandes, ses biscuits et son miel, la librairie gourmande de notre partenaire la Librairie Le Léopard amoureux... Et notre partenaire, **Lökki**, investit le bar du théâtre pour vous faire déguster ses kombuchas et kéfirs à fruits : des sodas alternatifs et 100% naturels, certifiés bio et équitables.



mer. 22 mai | 16h > 19h

à **La Garance - intérieur et extérieur**

accès libre

restauration sur place possible !

atelier autour du porcelet

Comment cuire un porcelet à la broche ? Venez le découvrir à La Maison du Porcelet ! Dans son vaste jardin, au milieu d'immenses fours au feu de bois, vous participerez à la cuisson du porcelet du Ventoux et de l'agneau et vous apprendrez le b.a.-ba de la découpe de ces viandes. Pour clôturer la matinée, rien de tel qu'une dégustation de vin avec un apéritif.

Vous pourrez ensuite repartir avec une portion de ce succulent porcelet cuit dans les tournebroches accompagné des pommes de terre. Générosité, convivialité et saveurs...



sam. 25 mai | 11h > 13h

En partenariat avec La Maison du Porcelet.

à **La Maison du Porcelet - 391 Av. des Sorgues (Velleron)**

tarif 12€ | réservations auprès de **La Garance**

le dj set

dj set Pastasciutta

par **Floriane Facchini & Cie**

Voici une performance musicale et culinaire de **Floriane Facchini** avec **Clément Martin**. Ce dj set allie musiques méditerranéennes qui évoquent avec « amore » le goût de la cuisine italienne et préparation de pâtes fraîches à déguster toutes et tous ensemble entre autres joyusetés. Les artistes cuisiniers vous accompagnent pendant la soirée d'inauguration du **festival confit !**, comme une ode à tout-te-s celles et ceux qui font de la nourriture un acte joyeux, politique et révolutionnaire. Une bande son pour faire la fête et pour célébrer nos précieuses libertés.

Cette performance est en lien étroit avec la nouvelle création de **Floriane Facchini** *La pastasciutta antifasciste dei fratelli Cervi*.



mer. 22 mai | 18h30 > 21h30

à **La Garance - en extérieur**

restauration sur place possible !

gratuit | réservations auprès de **La Garance**

la projection

Le Festin Chinois

par **Tsui Hark**

Dans le cadre de leurs rendez-vous hebdomadaires intitulés « ciné-culte », les Cinémas de Cavaillon vous invitent à découvrir le film *Le Festin Chinois*, du réalisateur hongkongais **Tsui Hark** (1995). Afin de pouvoir émigrer au Canada, un jeune mafieux doit obtenir un diplôme de cuisinier. C'est ainsi qu'il atterrit dans un grand restaurant qui s'appête à disputer un grand tournoi culinaire.



dim. 26 mai | 18h30

En partenariat avec les Cinémas de Cavaillon.

au **Cinéma Paradiso** | tarif 5,50€

l'expo

la famille Pendilhada

réalisée par l'artiste-photographe **Bénédicte Hannot**

« Pendilhada » en provençal signifie le raisin suspendu ou séché sur la plante, le cep de vigne suspendu à un fil invisible, qui va venir s'installer sur les murs du lieu d'exposition. L'exposition anime les grappes de raisin de cette famille imaginaire, suspendue au fruit de son inspiration faisant pétiller la vie et se dresser des personnages qui vous en font voir des vertes et des bien mûres.



17 > 28 mai

mar. + jeu. + ven. | de 13h à 18h

mer. + sam. | de 10h à 18h

Une proposition des Médiathèques Luberon Monts de Vaucluse.

à la **Médiathèque de Cavaillon**

gratuit

la balade

parc naturel régional du Ventoux

La Mairie de Velleron vous conseille la balade « Circuit de La Pareilly ». Une randonnée pour découvrir une végétation méditerranéenne avec un passage dans une forêt de pins. Au sommet, avant de vous emmener vers d'anciennes plâtrières et d'anciens fours merveilleusement conservés, vous découvrirez une vue magnifique sur la plaine de Sorgues.



facile | 2h30 | 8 km | 110m de dénivelé | balisage trait jaune

départ : parking Pont des Arrayiès

plus d'infos - <https://www.velleron.fr/services/les-randonnees/>

nos partenaires

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

médiathèques Luberon Monts de Vaucluse, Cinémas de Cavaillon, Le Citron Jaune - Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public, Culture Lub - Le Grand Ménage, le Parc naturel régional du Luberon, l'Office national des forêts, la Mairie de Méridol, la Mairie de Velleron et le Parc naturel régional du Ventoux, l'association Au Maquis, Lökki, le lycée des Métiers Alexandre Dumas, la confiterie, biscuiterie et miellerie La Roumanière, les Établissements du Vieux Moulin de Crillon, la Ferme de la Reboule, la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, la Maison Jarry.

Et nos mécènes :

Hôtel du Parc, la Bastide du Bois Bréant.

Merci à vous toutes et tous !

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

newsletter

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

Photos

Bastide du Bois Bréant © DR
Que ma joie demeure © Quentin Chevrier
Chaussons aux tomates © DR
Vertèbre © Clara Normand
VIVANTES © Jef Rabillon
Que ma joie demeure © Quentin Chevrier
Atelier vinyles à déguster © Lemon Twins - Album de Ko Ko Mo
Atelier de l'encre et du vin © DR
Atelier cuisine et repas partagé © La Garance
Studio photo Pinaroide © Pinaroide
Atelier gâteaux en fleurs © Laura Albrier
Ateliers glacés © La Garance
Atelier cuisine crue © DR
Atelier dégustation de vins © rawpixel
Atelier dégustation sensorielle © DR
Marché des producteurs-rice-s © Thomas Bohl
Dj set © Clément Martin
Film Le Festin Chinois © Tsui Hark
Expo La Famille Pendilhada © DR
La balade © DR

**Design graphique
Collectif Kalle-Bolle**



LA GARANCE
SCÈNE NATIONALE
DE CAVAILLON

Rue du Languedoc BP 10205
84306 Cavailon cedex

www.lagarance.com

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

Billetterie : 04 90 78 64 64
lun. > ven. —> 11h > 18h

23

24