

**RÉSEAU ÇA MIJOTE  
LANCEMENT**

**PROGRAMME DÉTAILLÉ**

**21 & 22 mai 2026, Cavaillon**

**JEUDI 21 MAI**

---

Accueil dès 17h

19h-21h30 : ***La Pastasciutta antifascista de Casa Cervi***, de Floriane Facchini, coproduction ça mijote  
\_ à la Garance, Scène nationale de Cavaillon

Bienvenue dans cette épopée culinaire qui retrace l'histoire vraie d'une famille de partisan·e·s italien.ne.s. En 1943 la famille Cervi décide de cuisiner des pâtes pour tout leur village, un acte inacceptable sous le régime fasciste. Par ce premier banquet, iels souhaitent célébrer la destitution de Mussolini et rendre hommage à la liberté à travers de l'alimentation. Un geste collectif, socio-magique qui nous rappelle, sans nostalgie, que la démocratie n'est jamais acquise. Cette toute nouvelle création de Floriane Facchini s'inspire de ce fait réel, mais aussi d'enquêtes et d'entretiens menés entre l'Italie et la France autour des pratiques culinaires et des enjeux de résistance. Que seriez-vous prêtes et prêts à faire pour la démocratie ? Célébrons ensemble l'amour et la joie : attablons-nous ensemble, nourrissons-nous de l'histoire et mangeons la *pasta antifascista* !

**VENDREDI 22 MAI**

---

À partir de 9h : **Accueil – Café**

\_ à La Garance, Scène nationale de Cavaillon

*A partir de 9h30 : accueil à la médiathèque de Cavaillon*

**10h-12h30 : session du matin**

Présentation du réseau, de ses enjeux et chantiers  
& Travail en groupe autour de questions de sens  
\_ à la Médiathèque de Cavaillon

**12h30-14h30 : repas** en lien avec *Lacuna Kitchen* // Abhishek Thapar  
\_ au centre-ville de Cavaillon

*A partir de 14h : accueil à la médiathèque de Cavaillon*

**14h30-17h00 : session de l'après-midi**

Présentation de projets artistico-culinaires en production :

- > *La rivolta delle gelsomine* // Floriane Facchini
- > *La nuit des temps* // Olivier Veillon
- > *Sentes – titre de travail* // Emmanuel Perrodin
- > *Tentative de coexistence entre ruminantes* // Mégane Arnaud
- > *Engourmandise* // Servane Guittier & Antoine Manceau
- > Partage d'autres projets en création

\_ à la Médiathèque de Cavaillon

## 17h-20h : Marché, entresort, rencontre, ateliers

\_ à La Garance, Scène nationale de Cavaillon

- 17h, 18h, 19h (45') : **Madame Irma lit l'avenir dans le melon**, entresort d'Eve Pereur, cie les sauces \_ PARVIS  
Avec sa table bancale, *Madame Irma* parcourt la France au gré des saisons. En fonction de la région où elle se trouve, elle s'empare d'une spécialité culinaire locale pour y jeter son dévolu divinatoire. Ce personnage rocambolesque, qui s'auto-proclame voyante, lit l'avenir dans la Socca, la soupe au pistou, mais à Cavaillon, c'est dans le melon ! Les odeurs et les saveurs se mélangent aux méandres de l'inexplicable pour rendre son mérite au plaisir de la croyance.
- 17h30 (60') : **Présentation du livre *Au temps du végétal*** par Clarisse Le Bas \_ HALL  
Dans ce texte nourri de son expérience de cueilleuse et de son savoir d'herboriste, Clarisse Le Bas nous invite à replonger dans le cycle des saisons végétales, qui ont rythmé pendant des siècles la vie des hommes. Lors de cette rencontre, Clarisse Le Bas reviendra sur la genèse de son livre, son parcours et les grandes thématiques qui le traversent.
- 17h30 & 18h30 (45') : *sous réserve places jour J*, **Ateliers vocabulaire du sensible**, par Constance Heilmann \_ PATIO  
Avec cet atelier, Constance nous invite à sortir du jargon et des savoirs académiques liés à la dégustation, pour faire davantage appel à l'imaginaire, aux émotions et au merveilleux, à partir d'échantillons sollicitant le goût et l'odorat.
- En continu : **le marché local de producteur-ices... où prendre votre diner !** \_ PARVIS  
Une belle occasion de découvrir des artisan-es, des paysan-nes, des vigneron-nes, des boulanger-ères, des brasseur-ses de bière, des librairies gourmandes, des fabricant-es de miel, confiture ... et déguster leurs produits... confits et fermentés !  
Les tables installées sur le parvis vous permettent de pique-niquer sur place ; avec les provisions du marché ou les plats tout prêts cuits à la remorque des [Fumeuses](#) !

## 20h-21h30 : *Matcha Girl*, d'Elsa Thomas

\_ à La Garance, Scène nationale de Cavaillon

Une cérémonie du thé, comme une relation père-fille, oscille entre tendresse et tempête. Fleur de thé pour célébrer une bonne nouvelle, thé rouge du Yunnan pour se concentrer, Cha No Yu pour faire le deuil d'un amour disparu : pour les initiés, le thé est bien plus qu'une boisson accompagnant des gâteaux secs. Dans *Matcha Girl*, la cérémonie se déploie sous nos yeux : le thé est préparé sur scène, les images sont filmées et projetées en direct, dans une atmosphère enveloppante de sons, d'images et de parfums. Cette création singulière explore la relation entre Elsa Thomas - réalisatrice et metteuse en scène - et son père, maître en cérémonie du thé. Tous deux partagent le plateau le temps d'une soirée mêlant théâtre, musique, dispositif vidéo immersif et dégustation ! Entre théâtre documentaire et expériences visuelles et sonores, *Matcha Girl* déplie un panorama de la relation père-fille dans toute sa pudeur et son intimité.

## ++ LE WEEK-END AU LE FESTIVAL CONFIT !

---

Sorties de résidence, ateliers, balades, « coup de courts »...

Toute la programmation du **festival confit !** est accessible ici :

<https://www.lagarance.com/festival-confit>

## INFORMATIONS PRATIQUES

---

### Contacts Garance – organisation

Emeline Tournaire, coordinatrice / 06 84 37 65 15

Lou-Anne Geneste, attachée au pôle coordination en stage / 04 90 78 64 67

### Transports & hébergements

#### Rejoindre Cavaillon

Accessibilité lignes SNCF nationales : Gare TGV d'Avignon ou Gare SNCF de Marseille

Matin / Soir : ligne TER, Gare de Cavaillon sur la ligne Avignon Centre - Marseille

Arrivées en journée (8h30-18h), depuis Avignon :

\_ Bus SNCF ou [ligne ZOU 907](#) - Gares SNCF et routière de Cavaillon à 5 min à pied de la Garance

\_ Taxi : Taxi Vernet 06 09 34 57 98 - La Garance, rue du Languedoc, Cavaillon

#### Hébergements à Cavaillon

A 10 min à pied de la Garance :

\_ [Hôtel du Parc](#) \*\*\*, partenaire de la Garance, [183 Pl. François Tourel, 84300 Cavaillon](#)

Remise de -15% sur précision de votre participation aux jours pro du festival confit ! à La Garance

Réservation à la réception au 04 90 71 57 78 ou par email à [reception@hotelduparcavaillon.com](mailto:reception@hotelduparcavaillon.com)

\_ [Ibis budget](#) \*\*

[175 Av. du Pont, 84300 Cavaillon](#) / Téléphone : [0 892 68 07 91](tel:0892680791)

A 10 min en voiture de la Garance :

\_ [Ibis Cavaillon Luberon](#) \*\*\*

[601 Av. Boscodomini, 84300 Cavaillon](#) / Téléphone : [04 90 06 18 88](tel:0490061888)

## RÉSEAU ÇA MIJOTE

---

Ça mijote est né à l'initiative de quatre institutions culturelles - La Garance – Scène nationale de Cavaillon, Scène nationale de l'Essonne, Le Channel - Scène nationale de Calais et le NEST - CDN Transfrontalier de Thionville-Grand Est – et de trois personnalités – Floriane Facchini, metteuse en scène, enquêteuse et artiste culinaire, Emilie Laystary, journaliste et autrice, et Emmanuel Perrodin, chef cuisinier nomade.

Ça mijote réunit structures et personnes engagées dans des démarches et projets artistico-culinaires. Des artistes cuisinent, invitent le public à manger, à goûter et partager. Derrière ces gestes, il y a bien plus qu'un repas : une véritable expérience esthétique, relationnelle et politique.

Le réseau entend favoriser la diffusion et la légitimité des formes artistiques qui ont fait le choix d'intégrer la matière culinaire à leur dramaturgie. Le réseau imagine un espace de dialogue et de recherche, où se croisent pratiques, savoirs et expériences.