

calendrier confit !

À voir et à manger.

04 > 24 mai

lun. 04 mai 19h

Un verre à soi (CRÉATION) **NOMADE(S)**
Claire Barrabès
à Châteauneuf-de-Gadagne / Cave du Château de Fontségne

mar. 05 mai 19h

Un verre à soi (CRÉATION) **NOMADE(S)**
Claire Barrabès
à Bonnieux / Château La Canorgue

mer. 06 mai 18h30 > 20h

table ronde inventer l'agriculture de demain
à la médiathèque de Cavaillon

19h

Un verre à soi (CRÉATION) **NOMADE(S)**
Claire Barrabès
à Malemort-du-Comtat / Château Unang

jeu. 07 mai 19h

Un verre à soi (CRÉATION) **NOMADE(S)**
Claire Barrabès
à Maubec / Domaine Favorot

19h

Brèches
OTTiLiE [B], Nastassja Martin (SORTIE DE RÉSIDENCE)
à Saignon / Domaine de Regain

lun. 18 mai 17h30 > 18h

atelier pâtisserie sucrée
à L'Étoile du Délice – Maison Jaume (Cavaillon)

mar. 19 mai 17h30 > 18h

atelier pâtisserie sucrée
à L'Étoile du Délice – Maison Jaume (Cavaillon)

19h

La Pastasciutta antifascista de Casa Cervi (RÉSIDENCE) (ARTISTE COMPLICE) (PREMIÈRE)
Floriane Facchini & Cie

mer. 20 mai 09h30 > 12h

atelier cuisine et repas partagé
par l'association Au Maquis

14h > 17h

arpentage du livre Passer à table - Ce que l'acte de manger dit de nous
avec Elodie Mollé

14h > 16h

atelier enfant cuisine et saveurs
par Emilie Laystary et l'association École comestible Provence

15h > 15h30 + 15h30 > 16h

ateliers glacés
à la Maison Jarry (Cavaillon)

17h > 18h

rencontre autour du livre Passer à table - Ce que l'acte de manger dit de nous
avec l'autrice Émilie Laystary et l'association Au maquis

19h

La Pastasciutta antifascista de Casa Cervi (CRÉATION) (ARTISTE COMPLICE) (RÉSIDENCE)
Floriane Facchini & Cie

19h

Matcha Girl (CRÉATION)
Elsa Thomas

17h30 > 18h30

rencontre, dédicace et échanges autour du livre Le temps du végétal
avec l'autrice Clarisse Le Bas

17h30 > 18h30 + 18h30 > 19h30

ateliers vocabulaire du sensible
par Constance Heilmann

20h

Matcha Girl (CRÉATION)
Elsa Thomas

09h > 11h30

Balade et cueillette
par Clarisse Le Bas
à Robion

11h > 12h30

Coup de courts (CRÉATION)
Luce Grosjean, Constance Heilmann

12h30 > 14h30

Sur la paille, un banquet
Compagnie Basses fréquences
à l'Association Le Village (Cavaillon) (SORTIE DE RÉSIDENCE)

16h > 17h

atelier Blind tea
par Elsa Thomas, metteuse en scène de Matcha Girl

17h > 18h30

atelier mixologie
par Clarisse Le Bas

17h30 > 18h

atelier pâtisserie sucrée
à L'Étoile du Délice – Maison Jaume (Cavaillon)

19h > 20h30

Coup de courts (CRÉATION)
Luce Grosjean, Constance Heilmann

11h > 12h30

Tentative de coexistence entre ruminantes
Mégane Arnaud
à Sarriens (SORTIE DE RÉSIDENCE)

12h30 > 14h30

Sur la paille, un banquet
Compagnie Basses fréquences
à l'Association Le Village (Cavaillon) (SORTIE DE RÉSIDENCE)

+ La librairie Le Léopard Amoureux est présente à La Garance du mar. 19 au sam. 23 mai !

+ expo Jusqu'à midi de Lola Gadéa à La Garance du 26 mars au 26 mai

édito

Chloé Tournier directrice de La Garance



Et si la gourmandise était politique ? Si, malicieusement, se glissaient entre nos doigts qui préparent et nos lèvres qui dégustent non seulement des mets mais aussi des idées ? Nos saveurs seraient ainsi porteuses de valeurs, et nos ingestions des révolutions.

Avec espièglerie, nous imaginerons les prémices de nouvelles alliances que nous serons amené-es à inventer avec d'autres espèces – des tentatives de coexistence entre ruminantes.

Nous questionnerons nos ontologies situées pour chercher et pister les brèches d'autres imaginaires possibles sur les pas de l'anthropologue Nastassja Martin. Nous réaffirmerons notre engagement sans faille pour une réelle justice sociale et alimentaire que l'on soit, ou non, sur la paille.

Nous interrogerons nos héritages européens humanistes et démocrates, en défendant liberté et citoyenneté autour d'un plat de *pasta antifascista*. Nous donnerons à voir les enjeux qui se cachent dans les transmissions familiales autour d'une tasse de thé matcha ou d'un verre à soi...

Nous partirons en cueillette à la découverte des plantes sauvages du territoire, nous ouvrirons nos palais à des goûts inconnus et nous passerons à table en arpentage d'ouvrages et de territoires.

Alors atablons-nous toutes et tous !

Célébrons nos futurs désirables à travers spectacles, marchés, ateliers, arpentages et dégustations !

À nos petits et grands actes de courage, aussi précieux que délicieux.

Chloé Tournier, directrice de La Garance

le point presse

Un verre à soi

Claire Barrabès

en **NOMADE(S)** du 04 au 07 mai

« Entre interactions avec le public et chansons gouleyantes, elle laisse exploser son récit tel un vin en bouche la diversité de ses arômes, avec ses thématiques qui se déploient dans leur multiplicité, sa dramaturgie qui pétarade et son final joyeux. Avec un goût qui restera longtemps en bouche, "Un Verre à soi", spectacle surprenant, audacieux [...], entre un monde qui meurt et un autre qui vient, a parfaitement su tisser sa toile. »

Eric Demey, Sceneweb, 28 mai 2025



Matcha Girl

Elsa Thomas

à La Garance le ven. 22 mai

« Indiscutablement, elle sait orchestrer les multiples possibilités qu'offre un plateau et y fabriquer un petit labo de cinéma, où elle met en place un montage vidéo et sonore en live pour que l'art du thé soit palpable et, en finesse, relie le père et la fille sans qu'il ne soit besoin d'en passer par des mots forcément un peu banals, puisqu'il n'y a rien de moins évident que de se mettre à nu sur scène. »

Nadja Pobel, Sceneweb, mai 2025



avec la médiathèque

La médiathèque de Cavaillon s'associe au festival confit !

Nous travaillons main dans la main avec la médiathèque, partenaire historique de La Garance, pour faire du **festival confit !** un événement qui se déploie dans plusieurs espaces de la Ville de Cavaillon, et plus largement sur tout le territoire.

Exposition

[Agri]cultures – murmure des champs, reflet de ville

mer. 01 avr > sam. 30 mai

à la médiathèque de Cavaillon

gratuit

+ vernissage mar. 28 avr. / 18h30

Réalisée par les Archives de Cavaillon, cette exposition retrace la naissance, la construction et l'activité du Marché d'intérêt national (1965-2025), pour aborder la question de l'agriculture dans notre région et donner des clés de compréhension du territoire. L'histoire de Cavaillon est étroitement liée à son riche passé agricole : venez découvrir des photographies d'agriculteur-rices d'époque et des objets illustrant l'agriculture locale. Des projections de témoignages filmés et une série de podcasts réalisée par Elliott Bourel-Rochas accompagnent l'exposition pour une plongée plus immersive.

En partenariat avec la médiathèque la Durance, les Archives municipales, les Musées et le M.I.N de Cavaillon.

Table ronde

Inventer l'agriculture de demain : entre héritages et avenir

mer. 06 mai / 18h30

à la médiathèque de Cavaillon

gratuit

Cette table ronde réunit cinq intervenant-es aux regards complémentaires – chercheur-se, consultant-e et acteur-rices de terrain – pour interroger les transformations de l'agriculture contemporaine. À la croisée des pratiques ancestrales et des innovations à venir, les échanges explorent les tensions, les continuités et les réinventions qui façonnent l'agriculture de demain. Comment hériter sans reproduire ? Comment innover sans rompre ? Une discussion ouverte pour penser l'avenir agricole à la lumière de ses racines.

+ d'infos et programme détaillé > site web des médiathèques Luberon Monts de Vaucluse

focus sur les invitées !

Émilie Laystary journaliste et autrice



Elle est journaliste société (Libération, Regain magazine, Mediapart, etc). Pendant 4 ans, elle a animé le podcast à succès *Bouffons* produit par Nouvelles Écoutes. Son travail porte sur le fait alimentaire et l'acte de manger comme loupe pour analyser des faits de société. Elle donne un séminaire de « Questions sociales » au sein du master « Boire, Manger, Vivre » à Sciences Po Lille. Émilie Laystary est également membre du réseau *Ça mijote !*

« En tant qu'activité universellement partagée, manger dit beaucoup de notre humanité comme de notre individuation. Revendiquons-le comme une part de nos identités. Comme une fenêtre sur nos richesses, nos patrimoines, nos matrimoines, nos communautés. »

Livre

Passer à table - Ce que l'acte de manger dit de nous

Éditions Divergences, 30 oct. 2025

Quotidien et universel, l'acte de manger est autant un besoin physiologique qu'un geste culturel. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » : en 1825, la mythique phrase du gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin croque l'importance des habitudes alimentaires dans nos manières d'être. Que reste-t-il de ces liens entre ce que nous ingérons et ce que nous sommes ? Alors que les discours sur l'alimentation sont dominés par une culture légitime, souvent donneuse de leçons et garante du bon goût, ce livre propose un autre menu. Décentrer, décoloniser et dégenrer la nourriture : l'heure est venue de secouer la nappe et faire de l'assiette une loupe idéale pour saisir nos identités plurielles.

Clarisse Le Bas

 ethnobotaniste et herboriste

Historienne de l'art de formation, elle a œuvré pendant 20 ans dans des institutions muséales. Herboriste certifiée de l'école des plantes médicinales Inderplam, elle y enseigne les savoirs et les usages traditionnels des plantes bienfaitrices. Désormais ethnobotaniste, diplômée de l'université de Grenoble, elle travaille sur le lien qui unit l'homme aux plantes dans des enquêtes de terrain ou de recherches dans les textes anciens.

« Quand on récolte les plantes sauvages, on se coule dans le rythme de la terre. On vit dans l'attente de la pluie, des premières chaleurs, des grands froids. On se fond dans le vivant et on entre en communion avec le monde. »



Livre

Le temps du végétal

Éditions Actes Sud, 01 avr. 2026

Au fil des portraits de plantes et de l'exploration de leurs usages, Clarisse Le Bas nous enseigne à synchroniser nos corps avec ces grands rythmes fondamentaux que nos sociétés modernes ont oubliés, pour prendre soin de nos organismes et prêter plus attention à ce qui vit autour de nous.

Rencontre, dédicace et échanges autour de son livre

en présence de l'autrice et Léa Massé

Pendant cette rencontre, Clarisse Le Bas reviendra sur la genèse de son livre, son parcours et les grandes thématiques qui le traversent.

ven. 22 mai / 17h30 > 18h30

gratuit – sur inscription / réservations auprès de La Garance

Expo des planches du livre

Le temps du végétal

Illustrations et planches réalisées

par Ignacio Tillard.

à voir à La Garance

gratuit – accès libre



les spectacles



Un verre à soi (CRÉATION) NOMADE(S)

Claire Barrabès - Collectif sur le pont
théâtre, musique
tarif 3€ > 22€ (dégustation comprise) - sur réservation / durée 1h / 15 ans et +

Une femme. Un pianiste. Une dégustation de vin un peu particulière.

Un soir, une femme, chignon haut, robe crayon et talons vernis aux pieds, nous accueille et lance une dégustation de vin. Peu à peu, son monde se déchire : son chignon impeccable se défait, ses talons s'évaporent, et son regard devient plus franc. Le piano se cabre et les mots dociles s'envolent. Jaillit alors une cultivatrice passionnée, dévoilant un monde de travail acharné. Le vin est un enjeu de pouvoir - qui choisit le vin à table ? - elle le débarrasse de son langage technique, excluant et surplombant, pour nous offrir un moment d'empathie et de partage, qui tente de bousculer les codes du vin et de la féminité.

lun. 04 mai / 19h

Châteauneuf-de-Gadagne (Cave du Château de Fontsegugne)

mar. 05 mai / 19h

Bonnieux (Château la Canorgue)

mer. 06 mai / 19h

Malemort-du-Comtat (Château Unang)

jeu. 07 mai / 19h

Maubec (Domaine Faverot)

En partenariat avec les communes de Bonnieux, Châteauneuf-de-Gadagne, le Foyer Rural de Maubec et l'association Etincelles à Malemort-du-Comtat.



Matcha Girl (CRÉATION)

Elsa Thomas

théâtre comestible, cinéma
tarifs 3€ > 22€ (dégustation de thé comprise) / durée 1h15 / 12 ans et +

« Dans le thé, je vois toutes les choses de mon père. »

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... 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 explore la relation entre Elsa Thomas - réalisatrice et metteuse en scène - et son père, maître en cérémonie du thé, mêlant théâtre, musique, dispositif vidéo immersif et dégustation ! *Matcha Girl* déplié un panorama de la relation père-fille dans toute sa pudeur et son intimité.

ven. 22 mai / 20h

à La Garance

garde d'enfants

naturellement accessible aux personnes déficientes visuelles

les sorties de résidence



Brèches

OTTiLiE [B], Nastassja Martin

musique, poésie
gratuit - sur réservation / durée 1h / 12 ans et +

Performance musicale et poétique autour des textes de Nastassja Martin.

Brèches est l'histoire d'une rencontre entre OTTiLiE [B] - compositrice, musicienne et chanteuse - et Nastassja Martin - anthropologue connue pour son livre *Croire aux fauves*. Le temps d'une soirée, nichée dans le théâtre de verdure du Domaine de Regain, ce duo détonnant nous invite à explorer les frontières entre les mondes humains et non humains. Oscillant entre musique aux sonorités électroniques et lecture de textes en lien avec les recherches de Nastassja Martin, *Brèches* invite à repenser notre manière d'habiter le monde en cohabitation et codépendance avec les non humains et à nous projeter dans d'autres relations aux puissances élémentaires, l'eau, la terre, l'air, le feu.

jeu. 07 mai / 19h

au Domaine de Regain (Saignon)

restauration possible avec le foodtruck *Les Fumeuses*, sur réservation : avec.regain@gmail.com ou 06 72 78 12 81

En partenariat avec Regain - Domaine en Luberon (Saignon) - et Résurgence - Tiers Lieux Créatif.

REGAIN

RESURGENCE



Sur la paille, un banquet

(SORTIE DE RÉSIDENCE)

Compagnie Basses fréquences

banquet comestible
tarifs 3€ > 10€ (repas inclus) / durée 2h / 14 ans et +

Avez-vous déjà été « sur la paille » ?

C'est l'heure du déjeuner au Village à Cavailon. C'est l'effervescence des derniers préparatifs. Les personnes familières du lieu, les complices et les artistes accueillent les convives. Voici une compagnie de théâtre « avec plein de radio dedans ». Ils et elles inventent des formes radiophoniques participatives - mêlant collectes de témoignages et musique, autour de cette question posée : « avez-vous déjà été sur la paille » ? Autour de la table, nous partageons bien plus qu'un repas : on mange, on débat, on découvre les voix du Village à travers des textes écrits lors d'ateliers, on découvre des constructions en paille, on entend des histoires enregistrées par les participant-es. Pendant ce week-end, nous vous invitons à tendre l'oreille, ouvrir votre appétit et goûter à ce banquet-spectacle !

sam. 23 mai / 12h30

dim. 24 mai / 12h30

à l'Association Le Village (Cavailon)

En partenariat avec l'association Le Village - association d'insertion et d'accueil de personnes en situation de précarité.



Tentative de coexistence entre ruminantes

Mégane Arnaud - Compagnie Rouge Ciel

théâtre en espace public
gratuit - sur réservation / durée 1h30 / 12 ans et +

Spectacle-paysage pour une actrice et plusieurs vaches.

Dans un champ de plusieurs hectares, paissent des vaches. Assis face au pré, on contemple cette scène de la vie ordinaire des troupeaux. L'existence ici s'organise sans nous. Et soudain, au milieu de ce tableau une femme : une humaine, en minorité dans le paysage. Déçue de la société des hommes, elle s'est retranchée là - peut-être pour se retrouver elle. Elle cherche sa place dans le pré, tente d'intégrer le troupeau de bovins et d'habiter le paysage. Comment relationne-t-on avec des vaches ? Comment se parle-t-on ? Avec peur, douceur et maladresse, l'humaine essaie de coexister - sans apprivoiser.

dim. 24 mai / 11h

à Sarrians

En coréalisation avec Le Citron Jaune - Centre national des arts de la rue et de l'espace public (Port-Saint-Louis-du-Rhône).



les expériences



arpentage du livre *Passer à table - Ce que l'acte de manger dit de nous*

d'Émilie Laystary

avec l'autrice et Elodie Mollé
gratuit - sur réservation auprès de La Garance / durée 3h / 14 ans et +

L'arpentage 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^{ème} siècle.

Il permettait à des personnes n'ayant pas pu faire d'études d'accéder au savoir, par la lecture partagée d'essais. Ainsi, en trois 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 !

mer. 20 mai / 14h > 17h

à La Garance



Balade et cueillette !

par Clarisse Le Bas, ethnobotaniste et herboriste

tarifs 3€ > 5€ / réservations auprès de La Garance / durée 2h30 / non accessible PMR

S'ensauvager le long des contreforts du Luberon.

Découvrez la flore installée au pied du massif, une flore singulière entre plaine et basse montagne, qui mêle espèces spontanées et plantes férales. Nous partons à la rencontre des arbres et des herbacées, pour observer leur mode de vie. Clarisse Le Bas abordera le lien intime que l'humain entretient avec elles : des plantes compagnes des temps de disette à celles du soin ou des célébrations. Une invitation à ralentir, à regarder autrement, et à renouer avec le sauvage qui nous entoure.

sam. 23 mai / 09h > 11h30

rendez-vous à Robion, au Théâtre de verdure



La Pastasciutta antifascista de Casa Cervi

Floriane Facchini & Cie

théâtre comestible, banquet
tarifs 3€ > 22€ (repas inclus) / durée 1h30 + repas / 12 ans et +

Une saga italienne antifasciste dans votre assiette.

Bienvenue dans cette épopée culinaire qui retrace l'histoire vraie d'une famille de partisan-es italien-nes. En 1943 la famille Cervi décide de cuisiner des pâtes pour tout le village, un acte inacceptable sous le régime fasciste. Par ce banquet, geste collectif socio-magique qui nous rappelle que la démocratie n'est jamais acquise, iels célèbrent la destitution de Mussolini et rendent hommage à la liberté à travers l'alimentation. Cette création 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. Célébrons ensemble l'amour et la joie : attablons-nous ensemble, nourrissons-nous de l'histoire et mangeons *la pasta antifascista* !

mar. 19 mai / 19h

mer. 20 mai / 19h

jeu. 21 mai / 19h

à La Garance

(COMPLET)

(COMPLET)

(COMPLET)

Appel !

Vous souhaitez participer au spectacle ?

Infos et inscriptions : production@lagarance.com



Coup de courts ^(CREATION)

Luce Grosjean, Constance Heilmann
conférence-performance, cinéma et vin nature
tarifs 3€ > 10€ (dégustation de 3 verres de vin incluse) / durée 1h30
15 ans et +

Trois films, trois vins, une seule question : que disent nos goûts de notre avenir commun ?

Constance Heilmann est sommelière et Luce Grosjean, distributrice de films d'animation. Elles vous invitent pour un *Coup de courts* : une expérience pour les pupilles, les papilles et tous nos sens. Cette proposition atypique associe la dégustation de trois cuvées de vin naturel avec la projection de trois courts-métrages contemporains animés autour d'une thématique commune : comment nous alimenterons-nous demain ? Luce et Constance nous invitent à déguster des "accords vin-film", accompagnés d'une médiation culturelle et historique. De l'agriculture à la culture, il n'y a qu'un pas !

sam. 23 mai / 11h + 19h

à La Garance
aide auditive

Blind tea

par Elsa Thomas,
metteuse en scène de **Matcha Girl**
tarifs 3€ > 5€ (dégustation de thés incluse) / durée 1h / 8 ans et +

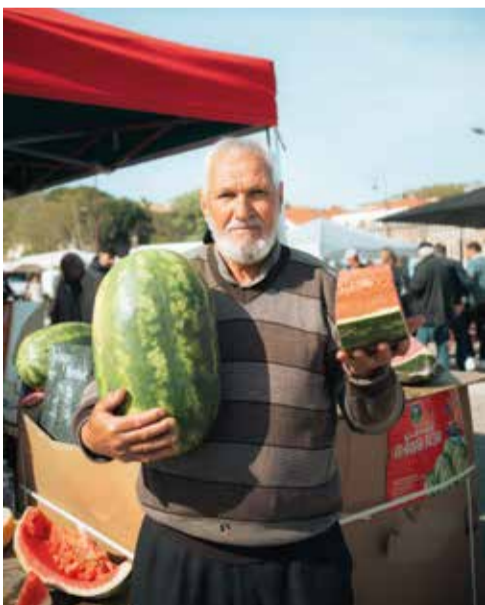
Une performance-atelier participative imaginée par Elsa Thomas, à la croisée du quizz et du jeu sensoriel !

Plongez dans l'univers du thé : dégustation à l'aveugle, quizz interactif et découverte de l'histoire du thé, à travers des anecdotes insolites et des légendes. Pour goûter, ressentir, deviner, échanger et surtout jouer.

sam. 23 mai / 16h > 17h

à La Garance

l'expo



Jusqu'à midi

de Lola Gadéa

Jusqu'à midi, pas une minute de plus. Heure jusqu'à laquelle retentissent les « deux salades pour un euro » et l'odeur du thé à la menthe. Cette série photographique explore les marchés situés en dehors des remparts d'Avignon et rend compte des grandes agitations qui rythment la vie des marchés.

à voir à La Garance
gratuit - accès libre

le marché



marché des producteur·rices et gros pique-nique !

Un marché des producteur·rices du territoire au théâtre ! Une belle occasion pour découvrir des artisan·es, des paysan·es, des vigneron·es, des boulangers·ères, des brasseur·ses de bière, une librairie gourmande, des fabricant·es de miel, confiture, kombucha, kefir... et déguster leurs produits confits et fermentés !

Et pour que ce moment soit encore plus chaleureux, nous vous invitons à un grand pique-nique : La Garance fournit les tables et vous n'avez plus qu'à venir vous attabler avec vos petits plats, salés ou sucrés, à boire ou à manger, et les partager avec vos voisin·es de table. Ou vous procurer de jolies trouvailles sur le marché et au bar pour ensuite les partager. À table !

ven. 22 mai / 17h > 20h

à La Garance - en extérieur
accès libre



Madame Irma lit l'avenir dans le melon !

Eve Pereur
Compagnies Les Sauces

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'explicable pour rendre son mérite au plaisir de la croyance.

ven. 22 mai / 17h > 20h

à La Garance - en extérieur
accès libre

les ateliers



ateliers pâtisseries sucrées

par l'Étoile du Délice - Maison Jaume
gratuit - sur inscription auprès de La Garance / durée 30 min. / 6 ans et +

Maître chocolatier, confiseur, pâtissier, glacier... Yannick Jaume nous invite dans sa boutique pour partager son savoir faire.

À travers ces ateliers, voici l'occasion de découvrir ses recettes préférées : sorbet fraise et glace vanille, pâte d'amande, verrine gourmande, macaron à la crème de baie de rose et mandarine.

lun. 18 mai / 17h30 > 18h

mar. 19 mai / 17h30 > 18h

jeu. 21 mai / 17h30 > 18h

sam. 23 mai / 17h30 > 18h

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

En partenariat avec la Maison Jaume (Cavaillon).



atelier cuisine + repas partagé

par l'association Au Maquis

tarifs 3€ > 12€ / réservations auprès de La Garance / durée 2h30 + repas

Au programme : atelier de fabrication de pâtes avec différentes farines, animé par l'association Au Maquis qui contribue à la transformation sociale, économique, écologique et poétique des territoires pour mieux vivre ensemble. Elle anime la cantine solidaire de Cavaillon : bio, locale, à petits prix et accessible à tous·tes.

mer. 20 mai / 09h30 > 12h

+ repas partagé

à La Garance



atelier enfants cuisine et saveurs

par Emilie Laystary et l'association École comestible Provence

tarifs 3€ > 5€ / réservations auprès de La Garance / durée 2h / 6 ans et +

Les membres de L'École comestible rêvent d'un monde qui offre à chacun le droit de bien manger, et où tous les enfants ont accès à une éducation alimentaire saine, soutenable et savoureuse. De la terre à l'assiette, l'association intervient auprès des publics scolaires afin de les sensibiliser au mieux manger. Dans cet atelier, les enfants découvrent les légumes et leur saisonnalité, puis apprennent à préparer le cocotella, pâte à tartiner noix de coco chocolat !

mer. 20 mai / 14h > 16h

+ goûter

à La Garance



ateliers glacés

par la Maison Jarry

durée 30 min. / gratuit - sur inscription auprès de La Garance

En mai, rien de tel pour se rafraîchir que de découvrir toutes les merveilles glacées de la Maison Jarry !

Laurent et Lucas Jarry vous accueillent pour une immersion gourmande dans les coulisses de leurs glaces faites maison, pour découvrir les étapes de fabrication, leurs choix de matières premières... Et bien sûr, vous pourrez goûter les glaces !

mer. 20 mai / 15h + 15h30 (2 ateliers)

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

En partenariat avec la Maison Jarry (Cavaillon).



ateliers vocabulaire du sensible

par Constance Heilmann, sommelière

gratuit - sur inscription auprès de La Garance / durée 1h par atelier / 8 ans et +

Avec cet atelier, Constance Heilmann 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. Découvrez comment parler du sucré, de l'acide, de l'umami, des odeurs de chêne, de menthe, d'algue...

ven. 22 mai / 17h30 + 18h30 (2 ateliers)

à La Garance



atelier mixologie

par Clarisse Le Bas, ethnobotaniste et herboriste

tarifs 3€ > 5€ / réservations auprès de La Garance / durée 1h30 / 18 ans et +

Elles sont partout, les plantes sauvages : dans les fermentations, les kéfirs, les vins médicinaux ou les eaux florales.

Le temps d'un atelier, Clarisse Le Bas vous fait découvrir l'art de préparer des boissons à partir du végétal : les temps d'infusion, les accords et contrastes de saveurs, les différents solvants... Enfin, en petit groupe, nous composerons des cocktails-récits qui raconteront notre relation au monde.

sam. 23 mai / 17h > 18h30

à La Garance

nos partenaires

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

médiathèques Luberon Monts de Vaucluse, Le Citron Jaune - Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public, Association Au Maquis, Association Le Village, Regain - Domaine en Luberon (Saignon) - et Résurgence - Tiers Lieux Créatif, les communes de Bonnieux, Châteauneuf-de-Gadagne, Foyer rural de Maubec, l'association Étincelles à Malemort-du-Comtat et la librairie Le Léopard amoureux.

Et nos mécènes :

Maison Jarry, Maison Jaume, Lökki et la Fondation de France.

Merci à vous toutes et tous !

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

