

Ecrit par Michèle Périn le 19 mai 2025

Le Festival Confit est de retour du 20 au 25 mai à la Garance de Cavaillon



Le Festival Confit ? Le rendez-vous gourmand incontournable du printemps mais aussi 6 jours d'expériences artistiques et culinaires, 5 spectacles, 4 ateliers, un marché des producteurs un plateau radio, une conférence, le tout en pleine conscience.

Quand manger n'est pas anodin

Et si de drôles de dominations se cachaient dans nos assiettes ? C'est ce qu'aborde qu'Eva Doumbia avec 'Autophagies', une performance cuisinée très documentée entre Europe et Asie. Entre anecdotes intimes et histoires de voyages, le chef comédien Alexandre Bella Ola nous prépare un bol de mafé végétarien à déguster en bonne compagnie. L »Apéro Zakouski' de la Compagnie Liubov aborde également l'importance de la transmission qui peut séparer comme rassembler. 'Au nom du père', est la reconstitution d'une histoire vraie et prend la forme d'un road-movie entre témoignage et pâtisserie, que nous dégusterons à la fin de ce spectacle mis en scène par Ahmed Madani. '! L'artiste libanaise Hiba Najem tisse des récits autour des plats libanais méconnus et oubliés- ici le blé libanais- et célèbre ainsi la mémoire des personnes disparues dans 'Freekeh'. C'est avec 'Repas de Mer', une invitation à manger



Ecrit par Michèle Périn le 19 mai 2025

autrement, interprété par Annelotte van Aarst que se terminera ce festival gourmand mais cependant conscient des enjeux environnementaux.

Une prise de conscience collective et ludique

Le festival se frotte cette année à des questions sociétales, environnementales, historiques et familiales et nous invite à des expériences collectives. Yannick Jaume nous invite dans sa chocolaterie-pâtisserie pour préparer ses recettes préférées, Sylvie Allégrini nous fera découvrir la magie de la lactofermentation, la maison Jarry sera là pour nous rafraîchir avec leurs fabuleuses glaces, les producteurs locaux seront présents avec possibilité de dégustation sur place et il y aura même une conférence sur l'histoire des produits tels banane, arachides, riz, certainement liée à celle de la découverte de l'Amérique, puis de l'esclavage et de la traite des noirs. Mangeons mais en pleine conscience !

Des spectacles de 3 à 20€

Mardi 20 mai. 19h. Mercredi 21 mai. 18h. 'Apéro Zakouski'.

Mardi 20 mai. 20h. Mercredi 21 mai. 19h. 'Autophagies'.

Jeudi 22 mai. 19h. Maison des Jeunes et de la Culture. 157 Avenue du Général de Gaulle.Cavaillon. 'Au nom du Père'.

Vendredi 23 mai. 12h30. Samedi 24 mai. 12h30. Dimanche 25 mai. 19h. 'Freekeh'.

Vendredi 23 mai. 19h. Samedi 24 mai. 19h. Dimanche 25 mai. 12h. 'Repas de Mer'.

Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64.