

Ecrit par Linda Mansouri le 26 juin 2021

Les jours heureux au Tipi, rendez-vous incontournable de l'été à Avignon



Ecrit par Linda Mansouri le 26 juin 2021

Voilà un temps fort à ne pas manquer dans la cité des papes. Repas, musique, chill, friperie, le second rendez-vous des jours heureux est pris le samedi 3 juillet, puis les 7 août, 11 septembre et 2 octobre. Prendre un verre assis sur des bottes de pailles, déguster des petits plats en mode 'finger food', profiter de la bonne musique, jouer à la pétanque, chiner, retrouver ses amis, rire... vivre.

« Nous entrevoyons enfin le retour des jours heureux. Pour célébrer ce nouveau printemps nous avons imaginé un événement inédit qui priviliege la convivialité et le bonheur de se retrouver. Dans le cadre bucolique de la [ferme urbaine le Tipi](#), nous avons créé les jours heureux pour mettre en avant les femmes et les hommes (artistes, artisans, chef, agriculteurs, commerçants...), mais aussi les produits locaux (fruits et légumes, vins, bières, artisanat...) qui font la richesse de ce territoire », ainsi se résume l'état d'esprit de l'équipe du Tipi.

Le Tipi sort le grand jeu

« Pendant votre absence, la nature a repris ses droits, les abeilles sont sorties polliniser nos fleurs et les poules nous ont accompagnées au potager pour s'occuper des légumes printaniers qui commencent à pointer le bout de leur nez. Maintenant, il est temps de vous accueillir à nouveau. Alors on a pris le temps, avec nos artisans locaux préférés, pour créer des boissons uniques, sans compromis, pour vous souhaiter la bienvenue comme il se doit. Avec notamment 'L'harmonieux', qui a concocté une liqueur remarquable pour faire sensation dans nos cocktails, pendant que la brasserie 'La comédienne' s'est attelée à la préparation d'une bière fraîche, sur mesure, pour l'occasion. Il ne manque plus que vous pour en profiter, à l'ombre d'un mûrier. » [Le Tipi](#) est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert !

Aux fourneaux ?

Au programme, une cuisine de style 'street food'. Jeune chef récemment étoilé, Mathieu Desmaret sait se démarquer par sa modernité et ses offres surprenantes. Pour cet événement spécial il va décaper les codes de la street food pour l'allier aux produits locaux et de saison. Voilà ce que Matthieu vous propose : entrée () 7€ bagels jambon aux herbes, buratta, pesto basilic, roquette. Plat (15€): ceviche de cabillaud, lait de tigre, mais grillé au citron vert, blé vert aux herbes acidulées. Option veggie: ceviche végétal, lait de tigre, mais grillé au citron vert, blé vert aux herbes acidulées. Dessert (5€): abricot poché au cidre, mousse légère de fromage blanc à la fleur d'oranger, sable breton et fleur de sel. Nos papilles sont déjà en ébullition.

Aux platines ?

« On a demandé à [Cedr'x](#) de se replonger dans sa collection de vinyls pour retrouver les perles trip, hip hop old school et électro qu'il jouait au début sa carrière. Vraiment hâte d'écouter cette sélection et de le revoir mixer tel un virtuose des platines. »

Vous venez ? La billetterie est juste ici: <https://cutt.ly/Jn0J5Hm>. Le nombre d'entrée est limité au vue des



Ecrit par Linda Mansouri le 26 juin 2021

restrictions actuelles, il est donc très fortement recommandé de réserver votre billet d'entrée, et votre menu. Le Tipi est situé au 57 avenue Eisenhower à Avignon. Les verres seront à usage unique (Ecocup), du gel hydroalcoolique sera à disposition à l'entrée, au bar, ainsi qu'au niveau des sanitaires. Pas de distribution de bouteilles d'eau pour des raisons écologiques.