

Ecrit par le 1 février 2026

Cavaillon, La Garance propose son 1er festival confit



Le Festival Confit ! C'est la deuxième surprise de la saison concoctée par sa directrice [Chloé Tournier](#)

Dès sa prise de fonction en septembre 2022, la directrice de la Garance, Chloé Tournier avait affirmé son intention de privilégier, dans sa démarche de programmation artistique, l'implantation sur le territoire et la relation avec les habitants. Faire de la Garance un lieu d'expériences artistiques favorisant l'implication des spectateurs. Chose faite et réussie lors du festival de magie organisé en décembre 2022, un temps fort d'une quinzaine de jours qui a permis de mettre en lumière une discipline insuffisamment structurée en production et en diffusion : la magie nouvelle. Le public était au rendez-vous.

La création du second événement « Festival Confit ! » du 10 au 14 mai 2023 est cette fois conçue autour des relations entre cuisines et cultures, « porte d'entrée incroyable pour toucher de

Ecrit par le 1 février 2026

nouveaux spectateurs »

Quand le spectacle vivant est aussi un art de vivre

Du 10 au 14 mai 2023, la programmation co-construite avec les acteurs du territoire, rassemble des performances à voir, à goûter et à vivre ! Une nouvelle occasion de découvrir le projet de l'équipe de la Garance et de l'écosystème des partenaires mobilisés : Lycées professionnels, Parc naturel régional du Lubéron et des Alpilles, vignerons indépendants, producteurs, restaurateurs mais aussi mécènes d'entreprises pour faire du spectacle vivant, un art de vivre pour tous.

Banquet des territoires, troc de confitures, atelier dégustation de vin en synesthésie, randonnées gourmandes, bouillabaisse poétique, théâtre à la bougie et dégustations de glaces... Il y en aura pour tous les goûts !

Quelques ateliers à la Garance et sur le territoire

Cuisinez avec les fleurs. Venez découvrir comment reconnaître et utiliser des fleurs comestibles. Visite de la ferme, cueillette de fleurs et légumes aux jardins, puis fabrication de pickles et de gelées... un joli programme.

Mercredi 10 mai. 9h à 12h. 5€. Le Village. Route d'Avignon. Cavaillon. Inscription La Garance.

Atelier glacé. La Maison Jarry vous révèle tous les secrets de fabrication de leurs glaces artisanales. Et à la fin, vous pourrez les goûter !

Mercredi 10 mai. 18h à 18h30. 18H30 à 19h 30. Gratuit sur inscription. Maison Jarry. 39 Avenue Victor Basch. Cavaillon.

Atelier d'écriture

A partir des recettes préférées que vous aurez amenées, Pascale Carrere-Meric vous accompagne pour rédiger vos souvenirs et anecdotes familiales.

Samedi 13 mai. 10h à 12h. Gratuit sur inscription à la Médiathèque de Maubec. 230 Grande Rue. Maubec

Atelier Comté. Le chef Emmanuel Perrodin vous propose de mieux découvrir l'univers d'un des fromages préférés des Français, à travers trois comtés différents.

Vendredi 12 mai. 19h30 à 21h. 5€. Inscription auprès de La Garance.

Synesthésique

Emmanuel Perrodin aborde la relation évidente entre la musique écoutée et le goût du vin. En compagnie du trompettiste François Bérody, le chef va partir à la découverte de cette étonnante synesthésie.

Dimanche 14 mai. 10h 30 à 11h30. 5 € sur inscription. Château La Verrerie.1810 Route du Luberon. Puget-sur-Durance

Les spectacles gourmands

La rose des Vents. Un duo inédit : une violoncelliste et un chef cuisinier marseillais. Le temps d'un concert, une bouillabaisse se prépare sous nos yeux.

Ecrit par le 1 février 2026

Mercredi 10 mai. 19h30. Jeudi 11 mai. 20h30. 3 à 20€. Repas inclus. Patio de la Garance. Cavaillon

La cuisine des auteurs

Un seul en scène de Jérôme Poouly, sociétaire de la Comédie Française, amoureux des bons mots et des bons produits.

Jeudi 11 mai. 18h30. 3 et 10€. Dégustation comprise. Place du Marché. Cavaillon.

Mariage d'hiver

La compagnie Teatro delle Ariette nous convie à la préparation d'un banquet de mariage prétexte au récit d'une mémoire culinaire et paysanne.

Vendredi 12 mai. 19h30. Samedi 13 mai. 12h30. Dimanche 14 mai. 12h30. 3 à 20€. Repas compris.

Cucine(s)

Floriane Facchini nous invite à un banquet des territoires après une déambulation traversant l'espace et le temps : récolte des pratiques culinaires et agricoles, rencontre entre cuisiniers des familles ou professionnels. Une expérience inédite, gustative et esthétique.

Samedi 13 mai. 18h. 10€. Repas inclus. Place du village. Orgon.

Pour les inscriptions aux ateliers et aux spectacles sauf précisions, elles se font à la Garance : Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64 . www.lagarance.com Du 10 au 14 mai. Et aussi conférence, promenade, projections, troc de confiture... Programme complet à découvrir sur www.lagarance.com

Ecrit par le 1 février 2026



Copyright Farah Mirzayeva