

Ecrit par le 14 février 2026

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 le 14 février 2026

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 lacto-fermentation, 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.

Du 22 au 26 mai : tout un programme lors du Festival Confit à la Garance de Cavaillon

Ecrit par le 14 février 2026



Après le succès de l'année dernière, La Scène Nationale [La Garance](#) de Cavaillon récidive et nous donne rendez-vous pour son Festival Confit qui aura lieu du mercredi 22 au dimanche 26 mai dans plusieurs lieux du département.

Le plat signature de la directrice de la Garance, Chloé Tournier

Pourquoi changer une recette qui marche ? Le Festival confit 2023 fut un coup d'essai et un coup de maître...sse. La directrice de la Garance, [Chloé Tournier](#), remet le couvert en proposant un second festival Confit, en changeant quelques ingrédients certes, mais en gardant l'esprit d'un moment festif qui offrira des émotions où nos cinq sens seront mobilisés.

La recette incontournable

Ecrit par le 14 février 2026

Un festival Confit, ça se mijote avec une équipe, des partenaires, divers ustensiles et dans divers lieux : il en faut pour tous les goûts et tous les âges, facile à préparer en une heure ou sur toute une journée, à boire et à manger, avec un « bon peu » de convivialité, une pincée de surprises, une bonne dose de bonne humeur, quelques pépites à parsemer, et un public pour déguster.

Des ingrédients féminins

La cuisine, c'est l'affaire de tous ! Il va sans dire, mais il faut bien reconnaître que les femmes sont à l'honneur dans ce menu printanier. L'artiste libanaise Hiba Najem nous propose une performance culinaire autour des *Chaussons aux tomates...* de son enfance. La compagnie 13/31 de Lisa Guez nous invite au bar de *Vertébré*, les femmes de la Compagnie Brumes présenteront un théâtre documentaire *Vivantes* en terre avignonnaise et la metteuse en scène Clara Hédon mettra les mots de Giono en mouvement dans une randonnée spectacle autour de Mérindol.

Des ateliers culinaires

Le Studio Mille Feuilles nous invite à une écoute multisensorielle de trois vinyles 33 tours avec « *Vinyles à déguster* » et nous propose aussi de décorer des gâteaux lors de l'atelier 'Gâteaux en fleur'. 'De l'encre et du vin' permettra d'écrire tout en dégustant du vin.

Comment cuire un porcelet à la broche ? C'est ce que présente La Maison du Porcelet de Velleron. La cuisinière Monique Deyeart-Buitink nous initiera à la cuisine crue. La DJ Floriane Facchini avec Clément Martin accompagnera le festival sur fond de « *pastasciutta antifasciste dei fratelli Cervi* » !

Inauguration du festival le mercredi 22 mai

À cette occasion, la directrice Chloé Tournier recevra la médaille de Chevalier de l'Ordre National du Mérite et la soirée continuera avec Chaussons aux Tomates à 19h puis Vertébré à 20h30. De 16h à 19h, le Théâtre de la Garance sera transformé en un grand marché de producteurs.

Festival Confit. Du 22 au 26 mai. De 0 à 20€ selon les ateliers ou spectacles. Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64.