

Ecrit par le 28 janvier 2026

La recette de thon rouge du chef Christophe Chiavola



Christophe Chiavola est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
- 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
- 300gr de chuck flap de bœuf Angus
- 2kg de carotte de sable bio
- Une demi-tête de brocoli de Provence
- 50 gr de gomasio
- 20gr de wasabi
- 100 gr d'huile végétal
- 100 gr d'huile de crustacé

Ecrit par le 28 janvier 2026

- 50gr de jaunes d'œuf bio
- 70gr de gingembre
- Piment d'Espelette
- Fleurs de sel
- Une cuillère à soupe de Miel
- 1 Citron vert bio
- 600gr d'huile de pépin de raisin
- 4 filets d'anchois fumé
- 5gr de vinaigre de framboise bio
- 100gr de framboises fraîches bio
- 300gr de coriandre

Pour le thon rouge :

Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.

Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille les huilées, râper le citron vert, fleur de sel et piment d'Espelette.

Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

Pour la ventrèche de thon rouge :

Retirer la peau puis couper des tranches fines, d'une épaisseur de 0,5 millimètres.

Puis faire comme avec le filet de thon, l'assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

Pour le chuck flap d'Angus :

Faire exactement la même chose qu'avec le thon rouge. Penser bien à retirer l'excédent de nerf sur le dessus.

Pour le jus de carotte :

Nettoyer les carottes à l'eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.

Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d'Espelette.

Faire réduire lentement sur un feu jusqu'à obtention d'un sirop, puis monter légèrement au beurre.

Pour la mayonnaise au wasabi :

Mélanger 50 g de jaune d'œuf, 2g de sel fin et 5g de wasabi, puis monter le tout avec 100gr d'huile végétale et 100gr d'huile de crustacés.

Pour l'huile de coriandre :

Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l'huile d'olive à hauteur puis laisser chauffer l'huile 100°C pendant 5 min.

En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l'huile après cuisson pour qu'elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l'huile puis la réserver au frigo.

Pour le brocoli :

À l'aide d'un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Mettre à bouillir de l'eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.
Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu'il puisse garder leurs couleurs vertes.
Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d'eau.

Pour le condiment framboise piment :

Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d'Espelette, cuillère à café de miel et du jus de citron vert.

La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommagée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :

Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, que sur une face, histoire de lui apporter ce goût brûlé.

Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.

Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.

Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.

Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.

Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.

Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.

Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.

Ecrit par le 28 janvier 2026



DR

Ecrit par le 28 janvier 2026

La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola



Christophe Chiavola est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :

- Chocolat Blanc 1 000g
- Crème liquide 2 200g
- Gélatine 200bloom 10pc
- Ganache Montée 500g
- Persil Plat Ciselé 10g
- Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :

- Eau 100g

Ecrit par le 28 janvier 2026

- Jus Citron Vert 30g
- Sucre 10g
- Agar-Agar 3,5g
- Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :

- Figue Fraîche 400g
- Eau 100g
- Sucre 80g
- Pectine NH 10g
- Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :

- Œufs 360g
- Jaunes Œufs 90g
- Poudre Amande 337g
- Poudre à Crème 30g
- Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60x40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :

- Farine 50g
- Sucre 50g
- Poudre Amande 50g
- Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :

- Farine 1 000g

Ecrit par le 28 janvier 2026

- Beurre 600g
- Sel 10g
- Sucre Glace 875g
- Jaune Œufs 220g
- Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :

- Lait 273g
- Crème liquide 93g
- Poudre de Lait 0%MG 21g
- Glucose atomisé 19g
- Jaunes Œufs 16g
- Sucre 74g
- Stabilisateur à Glace 2g
- Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur.

Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :

- Eau 500g
- Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :

Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :

Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil

Ecrit par le 28 janvier 2026

plat cristallisé. Dans une 2^{ème} assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3^{ème} assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.



DR

Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet dresse sa table d'hôte à la Maison Orsini



«Cet été, je souhaitais vous inviter à vivre une expérience basée sur la beauté du produit, sur l'amour de la cuisine et du vin, » propose [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante. C'est pour cela que j'ai choisi de collaborer avec [Maison d'hôtes Orsini](#), une maison historique à taille humaine dans laquelle je me sens très bien. Les propriétaires sont des personnes au grand cœur qui ont su créer un environnement calme et serein.»

«Durant une table d'hôte,

j'offre ma vision de la beauté autour d'une table dressée pour 10 personnes et servies toutes en même temps, des mets imaginés autour des beaux produits de la Provence. Dans les vases trôneront des fleurs des champs et du jardin, dans les assiettes des légumes locaux et bios des maraîchers autour de nous, des poissons de Méditerranée, des viandes bios issus d'élevages locaux. Et le clou du spectacle sera cette vue incroyable sur le Rhône, l'île de la Barthelasse et le Palais des Papes.»

Ecrit par le 28 janvier 2026



Copyright Séverine Sagnet

Ecrit par le 28 janvier 2026

«Comme toujours, les menus seront constitués de produits biologiques,

locaux et de saison. Chaque repas comprends : un apéritif provençal, deux petites entrées à picorer à la volée en profitant de la vue, une entrée à base de légumes et de poisson, un plat à base de légumes et de viande et un dessert avec un accord mets et vins, avec des flacons de la Vallée du Rhône et aussi plus loin, en bio et biodynamie, natures...»

Les infos pratiques

[Quantic cuisine avec Séverine Sagnet](#). Sur privatisation seulement, à partir de 10 personnes. Depuis le 5 Juillet. Tous les jours selon les disponibilités. 146€ par personne. Maison Orsini. 21, rue Montée de la Tour. 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. Réservation depuis ce mail cheffe@quantic-cuisine.com.
MH



Copyright Séverine Sagnet

Ecrit par le 28 janvier 2026

La recette de Dulcey caviar du chef Christophe Chiavola



Christophe Chiavola est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de Dulcey caviar.

Caramel mou :

- 360g de sucre
- 1000g de crème
- 4 gousses de vanille

Faire chauffer la crème avec la vanille, et infuser 20 minutes. Mixer et passer au chinois.

Réaliser un caramel à sec.

Ajouter la crème au caramel et laisser cuire jusqu'à 107°C.

Débarrasser et mettre au frigo.

Crèmeux au chocolat :

- 500g de crème
- 500g de lait entier

Ecrit par le 28 janvier 2026

- 180 de jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 650g de chocolat noir
- 2 pincées de fleur de sel

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Verser le lait et la crème sur les jaunes blanchis et cuire jusqu'à 83°C.
Verser sur le chocolat noir. Mixer et mettre au frais.

Mousse au chocolat Dulcey :

- 127g de chocolat Dulcey
- 11g de beurre de cacao
- 127g de lait entier
- 15g de glucose
- 2g de gélatine (feuille)
- 200g de crème fouettée

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre de cacao.
Faire chauffer le lait et le glucose. Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine réhydrater.
Laisser refroidir (27°C). Monter la crème montée et l'incorporer au mélange précédent.

Glace au fromage blanc :

- 600 g de lait entier
- 360g de crème
- 200g de glucose atomisé
- 400g de sucre
- 16g de stab 2000
- 2200g de fromage blanc

Faire chauffer le lait, la crème et le glucose atomisé.
Mélanger le sucre et le stab 2000. Incorporer à 40°C au mélange précédent.
Faire bouillir et verser sur le fromage blanc.

Meringue franco-suisse :

- 400g de blanc d'œuf
- 400g de sucre
- 300g de sucre glace

Mélanger les blancs et le sucre et faire chauffer au bain marie jusqu'à 60°C.
Monter au batteur et incorporer le sucre glace. Tamiser.

Siphon bergamote :

- 250g de jus de bergamote
- 40g d'eau

Ecrit par le 28 janvier 2026

- 45g de sucre
- 60g de blanc d'œufs
- 10g de blanc galia
- 4 g de gelatine (feuille)
- 45g de sirop à 30

Mélanger le jus de bergamote, les blancs et les blancs galia et le sucre.

Passer au chinois. Faire chauffer le sirop à 30, l'eau et ajouter la gélatine réhydratée.

Mélanger les deux préparations.

Salade d'orange et pamplemousse :

- 6 oranges
- 1 pamplemousse
- 3g de poivre de timut
- 1 zeste de citron vert
- 20g de jus de citron vert

Tailler les oranges et le pamplemousse en segment. Ajouter le citron vert zesté et en jus puis le poivre de timut.

Sorbet l'orange :

- 1700g de jus d'orange
- 340g d'eau
- 136g de glucose atomiser
- 200g de sucre
- 7g de stab 2000

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Garder un peu de sucre pour le stab 2000 et incorporer à 40°C. Faire refroidir puis ajouter le jus d'orange.

Ecrit par le 28 janvier 2026



Ecrit par le 28 janvier 2026



Ecrit par le 28 janvier 2026

DR

La Chartreuse, 51e rencontres d'été et exposition Cara/Garanjoud



Du 30 juin au 20 juillet ont lieu les 51^e Rencontres d'été à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon. L'inauguration se tiendra quant à elle ce dimanche 30 juin à 11h en présence de [Pierre Morel](#), président de la Chartreuse et de [Marianne Clévy](#), directrice du lieu ainsi que l'ensemble des partenaires et soutiens.

L'inauguration se poursuivra par le vernissage de l'exposition Cara-Garanjoud 'deux peintres en résonance'. Les 51^e rencontres d'été proposent une librairie théâtrale, des spectacles, lectures, des focus francophones, une exposition, des visites ainsi qu'un restaurant 'Les jardins d'été'. La Chartreuse est partenaire du Festival d'Avignon, du Théâtre du Train Bleu, des Hivernales, de la Sélection Suisse en Avignon et du festival de la Francophonie.

Les infos pratiques

Le programme complet [ici](#), en détail [ici](#). Billetterie [ici](#).

Exposition [Cara](#) / [Garanjoud](#)

du 30 juin au 22 septembre 2024. Inauguration de l'exposition le 30 juin à 11h. Conférence à 15h.



Ecrit par le 28 janvier 2026

La Chartreuse présente cet été deux artistes : **Louise Cara** et **Claude Garanjoud**, deux peintres contemporains, au-delà du temps, dont la graphie et l'inspiration révèlent des similitudes d'expression et des communautés de souffles. Entre l'artiste d'Avignon et le peintre villeneuvois d'adoption, paraît un pont, dans le trait, l'encre, la mystique, l'indicible.

L'occasion de revoir les toiles de Claude Garanjoud, disparu en 2005, dont les œuvres ont été plusieurs fois exposées à la Chartreuse et de découvrir le trait de Louise Cara qui pour cette exposition créé des œuvres en hommage à l'esprit architectural *in situ* du lieu.

Ecrit par le 28 janvier 2026



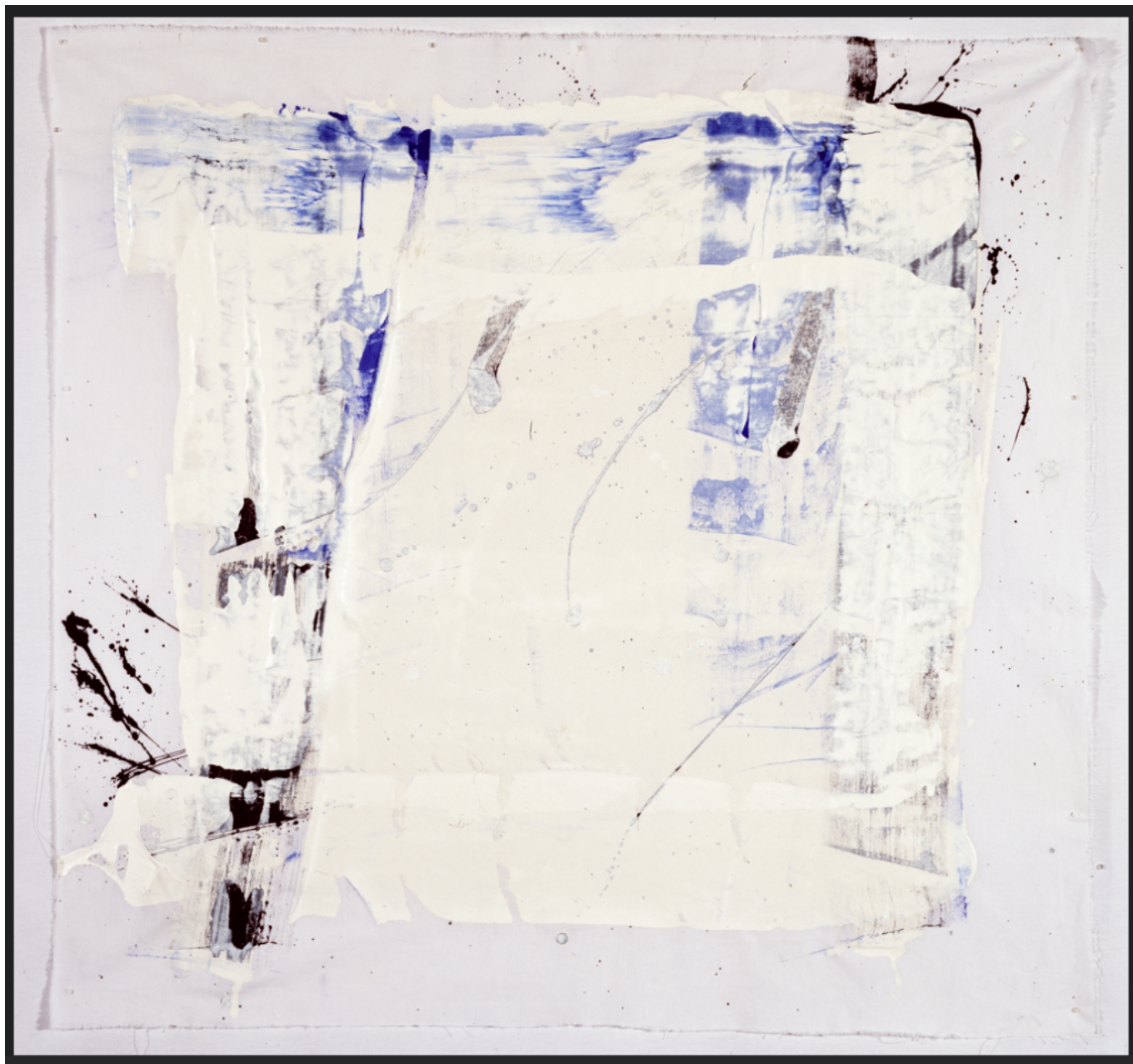


Ecrit par le 28 janvier 2026

Arcana - Papier coréen - 215 x 150 cm - Encres - 2024 (Réalisée en hommage à la Porte de la Prison de la Bugade) œuvre et Copyright Louise Cara

«Cette porte, elle raconte une histoire - sa vieillesse - son passé, écrit Louise Cara pour l'œuvre Arcana 2024, faisant référence à la Porte de la prison de la Bugade. Elle dit qu'elle a été brûlée - un bois noir par endroit, blessé. Au fil du temps, elle s'est creusée, elle est elle-même paysage. Comme une forêt enfermée, qui aurait réuni tous les arbres brûlés Par l'incendie de l'été. Oui, cette porte est une nature, concentrée. Pour celui qu'on a enfermé, Elle offre en fait renaissance et liberté. Ce n'est pas une prison. Même si elle est sévèrement épaisse, on peut s'en échapper. Par elle, la cellule s'ouvre, et se transforme. C'est une porte de sublimation. Elle sent bon, elle sent bon le pain grillé. La peau ridée des paysans, chaude. Sa beauté m'élève et m'emmène vers toi le moine reclus. Elle me donne envie d'écrire, de tracer des notes de musique, de remplir une partition. Dans ses clous plantés dans sa chair brune, j'entends le chant grégorien que tu chantaïs, épris et vibrant. La porte est porte des neumes, arcanes du passage. Je passe.»

Ecrit par le 28 janvier 2026



Oeuvre de Claude Garanjoud

Claude Garanjoud (1926-2005) mêle sensibilité à la couleur, au geste et au poème, devenant une figure du mouvement français de l'abstraction. Fêré de poésie, il appose formes et couleurs en vis-à-vis des écrits de René Char, François Cheng, Lorand Gaspar... Comme Louise Cara, il est séduit par la pensée orientale. Et comme la plupart des artistes, son art est protéiforme et son écriture nous atteints, dévoilant le monde subtil de sa pensée.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Fenêtres, par Claude Garanjoud

'Non, a-t-il dit, non, un seul soleil ne peut suffire à ma fenêtre. Ah, avec quelle ardeur ai-je murmuré au compas de la langue afin qu'il dessine des fenêtres dans les murs de cette éternité suffoquante.

Fenêtre - une joue pour l'ombre, une pour le soleil. La nuit ne traîne ses branches afin de les étaler comme lit pour ses passions que si elles se mélangent aux pavots de champs labourés par la lune. Telle est la maxime initiale qu'énonce la bouche de la fenêtre. Aucun pouvoir ne le domine - est-ce pour cela que sa tête fourmille de fenêtres ?

Non, les fenêtres ne sont pas muettes, mais seule peut les entendre l'oreille du silence. Peut-être ses blessures sont-elles les plus belles fenêtres entre lui et le monde. Fenêtre - école pour éduquer l'horizon. Jours - caravanes de poussière qui éternellement s'en vont et reviennent dans le désert des fenêtres.»

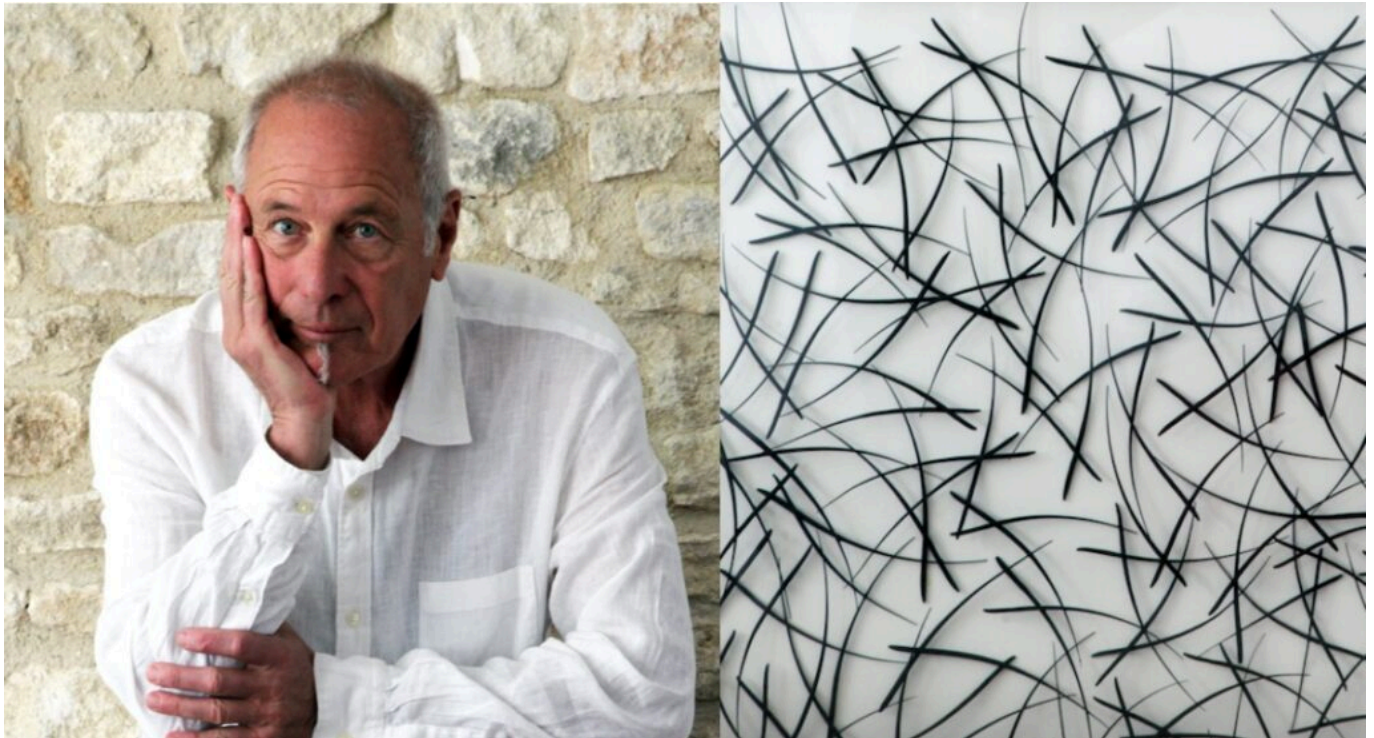
Texte Adonis, été 1997, de Claude Garanjoud.

Les infos pratiques

Exposition de peintures avec Louise Cara pour 'Tracés de lumière' et Claude Garanjoud. 'Deux peintres en résonance'. Centre national des écritures du spectacle. 30 Juin- 22 septembre. Vernissage le 30 juin à 11h et conférence-débat à 15h en présence de Louise Cara et [Pierre Provoyeur](#), conservateur général honoraire du patrimoine, auteur de Garanjoud paru chez Actes Sud, qui évoquera la personnalité et les œuvres présentées de Claude Garanjoud (1925-2005). La Chartreuse de Villeneuve lès Avignon. 58, rue de la République. 04 90 15 24 24 Chartreuse.org

Un homme de plume(s), Patrick di Meglio expose à l'Abbaye Saint-André

Ecrit par le 28 janvier 2026



Patrick di Meglio (qui signifie « le meilleur » en italien), décline la plume dans tous ses états. D'abord dans le monde de l'écrit, la presse. Aux côtés de Jean-François Kahn en 1984 pour la création de « L'Évènement du Jeudi » puis de « Marianne » en 1996. Il collabore aussi à « L'Express » avec Christine Ockrent. Comme directeur artistique de ces hebdomadaires, il met en scène textes et images dans un parfait équilibre de la page.

Ce condensé d'aéronautique qu'est la plume, à la fois forte et fragile, ce squelette délicat, il le sublime dans cette exposition d'une trentaine d'œuvres accrochées à Villeneuve-lez-Avignon cet été, jusqu'au 1^{er} septembre.

À la façon du peintre du geste Hans Hartung qui a fait les belles heures de la Fondation Maeght à Saint-Paul-de-Vence, Patrick di Meglio qui vit à Gordes, s'est d'abord inspiré d'idéogrammes chinois et de leur graphisme pour épurer les plumes de mouettes, pigeons, faisans, paons, cigognes, goélands, bécasses. Ces fagots de plumes, qu'il a patiemment ramassés lors de ses balades, il les ponce, il les juxtapose comme une mosaïque de traits subtils. Comme un signe d'oiseaux et de nature en danger.

Sous forme de suspensions, sculptures, tableaux, il décline son art comme une ode à la féminité. Soulignées de bois, de métal, voire d'ardoise, ses plumes aériennes nous font décoller vers le rêve.

Contact : www.abbayesaintandre.fr / 04 90 25 55 95

Quand Marina Otero irradie le Tinel de la Chartreuse pendant une nuit de juin à Villeneuve-lès-Avignon



La curiosité était palpable dans la file d'attente du Cloître St-Jean pour cette deuxième chaude soirée des Nuits de Juin ce mercredi 5 juin.

Il y avait les « aficionados » de Marina Otero qui avait déjà vu ses deux premières œuvres, *Fuck me* et *Love me*, de son triptyque commencé en 2020 qui s'inscrit lui-même dans un projet d'œuvre totale en continu : *Recordar para vivir* (Se rappeler pour vivre). L'artiste propose de présenter différentes versions de ses œuvres jusqu'au jour de sa mort. Il y avait les autres, attirés par *Kill me*, présenté en première internationale par l'excellent Printemps des Comédiens de Montpellier.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Marina Otero ne se contente pas de briser « le 4^e mur. » Dans son nouveau spectacle *Kill me*, elle nous entraîne dans une autre dimension à la fois féerique, dérangeante mais évidente

Dès les premières images réalisées par Marina Otero, qui s'est filmée compulsivement 24h sur 24, on est happé par une évidence : tout ne sera pas de tout repos. Mais très vite, l'artiste argentine nous guide dans sa démarche de création, de sa voix étonnamment chaude. Rien n'est omis avec une précision chirurgicale : son histoire d'amour avec Pablo, son effondrement après la rupture, le diagnostic psychiatrique de son trouble mental. *Kill me* est le résultat de sa folie amoureuse avec une démarche étonnante : réunir sur le plateau des danseuses atteintes, elles aussi, de troubles mentaux et d'un Nijinsky schizophrène. Tout est limpide, la curiosité est aiguïée, le show peut commencer...

Une performeuse ? D'abord une performance

Celle de parler de soi sans être narcissique, de parler de sa folie pendant 1h30 sans qu'elle nous paraisse étrangère et en la gardant elle-même à distance. Au plateau, Marina Otero convoque dans un spectacle très chorégraphique 4 performeuses (Ana Cotoré, Josefina Gorostiza, Natalia López Godoy et Myriam Henne-Adda)....et Nijinsky ! Tout est montré et pourtant tout s'effleure. Tout est dit et pourtant, tout est en retenue. Si le spectacle commence comme une seule femme (5 femmes rousses clonées) dans un même combat de boxe ou de tir, chaque personnage se détache ensuite et viendra témoigner, seul sur ce grand plateau blanc de son trouble mental avec leurs propres mots, gestes ou chant. On rit, on pleure, on est avec.

Un choc artistique radical et généreux

Quand le propos rencontre une mise en scène aussi inventive et féerique, on ne peut qu'être conquis et se laisser entraîner, nous aussi, dans cette - quelquefois seulement - douce folie. Pourquoi ? Parce qu'on n'est à aucun moment pris en otage, aucune provocation, aucun pathos. L'audace rencontre la maîtrise des corps, des gestes, des mots. Rien n'est gratuit ni démonstratif. La poésie opère et transcende cette violence et souffrance. En un mot, une authentique rencontre !

Les Nuits de Juin à La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon du 4 au 9 juin

Ecrit par le 28 janvier 2026



Les lettres en blanc de l'affiche des '[Nuits de Juin](#)' brillent comme une lumière libératrice en cette fin de printemps maussade. Du mardi 4 au dimanche 9 juin, la [Chartreuse](#) de Villeneuve-lès-Avignon nous convie à une semaine festivalière champêtre, un moment de partage et de créations.

Les Nuits de juin, un festival décadré et festif

« Les Nuits de juin, c'est une manière de profiter de la Chartreuse en nocturne. Celle-ci n'est jamais assez connue ou visitée. Ce festival prend ses habitudes depuis 2 ans et permet toujours de la redécouvrir, de jour comme de nuit. Pour cela, une programmation de qualité qui s'adresse au plus grand nombre, des partenariats et une mise en valeur des pratiques amateurs. » La directrice de la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon, [Marianne Clevy](#), a annoncé d'emblée la couleur de cette fin de printemps avec la même passion qui la caractérise. Il y aura des incontournables comme le pique-nique littéraire, le Labo des autrices ou la visite de la Chartreuse aux lampions, des nouveautés avec un spectacle en partenariat avec le Printemps de Comédiens en ouverture ou une soirée-lecture Pyjama avec l'autrice Nathalie Papin au Pôle Culturel de Sauveterre.

Déplier les possibles et faire ensemble



Écrit par le 28 janvier 2026

Cette semaine festivalière s'enrichit de nouvelles collaborations, de nouvelles conversations artistiques avec le Printemps des Comédiens de Montpellier, le Pôle culturel Jean-Ferrat de Sauveterre et l'École supérieure d'Art d'Avignon. Marianne Clevy aime à le rappeler : « La Chartreuse n'est pas seulement un lieu de diffusion, c'est un lieu où les partenariats et les spectacles se cuisinent. » Régularité en général, gratuité souvent, la Chartreuse, centre culturel de rencontres, c'est toute l'année au fil des saisons. « Il faudrait pouvoir dire ce qui se passe à la Chartreuse même si on n'y a jamais mis les pieds ! »

Le Printemps des Comédiens ouvre la première soirée des Nuits de Juin

Le directeur Jean Varela, du [Printemps des Comédiens de Montpellier](#), était présent pour nous présenter le fruit de ce premier partenariat entre Le Printemps et la Chartreuse. Né en 1987 dans la mouvance de la décentralisation déployant l'autonomie des collectivités, le Printemps des Comédiens s'est progressivement érigé en festival incontournable de la création théâtrale internationale en France. Après *Fuck me* et *Love me*, le Printemps des Comédiens a choisi de présenter la dernière création de cette trilogie de Marina Otéro au Tinel de la Chartreuse en première mondiale. Fidèle de cette grande artiste argentine, Jean Varela a souligné la générosité et authenticité de Marina Otéro dans une mise à nu radicale. Au plateau, celle-ci convoque dans un spectacle très chorégraphique quatre performeuses (Ana Cotoré, Josefina Gorostiza, Natalia López Godoy et Myriam Henne-Adda)...et Nijinsky !

Un choc artistique avec l'artiste Marina Otéro pour *Kill Me* en création mondiale

Vous travaillez précisément ici autour de la folie amoureuse et du trouble mental, d'où vous est venue cette idée ? En effet, les thèmes sont la santé mentale et la relation à l'amour. Si j'ai choisi de travailler cette question, c'est parce que je n'avais pas d'alternative, étant donné que j'ai traversé une crise personnelle qui m'a conduite à un diagnostic psychiatrique. Après cela, j'ai commencé à voir que de nombreuses personnes vivaient des situations similaires et étaient contraintes par certains tabous. Il m'a semblé que je n'avais pas d'autre choix que de m'exposer pour pouvoir en parler sans crainte... Ma principale source d'inspiration est la vie et les gens que je rencontre. Ce travail particulier est également fortement inspiré par la pratique et l'environnement de la boxe, après m'être entraînée dans un club de mon quartier. Ensuite, il y a ce que je lis, ce que je vois, du point de vue de la « consommation » au niveau culturel. Il y a une citation (je pense assez évidente) des films de Jean-Luc Godard en ce qui concerne les femmes et les armes. Il y a aussi une coïncidence avec la dernière pièce d'Angelica Liddell, *Voodoo*.

Propos recueillis par Mélanie Drouère pour le Printemps des Comédiens et La Chartreuse, centre national des écritures du spectacle, mai 2024.

L'Europe à la table

Élections européennes obligent, l'Europe s'invite à la table de ce banquet littéraire qui connaît toujours un franc succès et qui est un des temps forts de ces Nuits de Juin. Ce moment culinaire et théâtral aura lieu dès 20h dans le grand Cloître avec l'intervention du groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse. Venez avec vos meilleurs plats et boissons et surtout ne pas oublier de réserver. Des auteurs européens pour goûter des textes (traduits) suédois, espagnols, belge etc. Il nous en vient déjà les mots à la



Ecrit par le 28 janvier 2026

bouche !

Est-ce pour moi ? Oui ! Un programme très varié pour petits et grands

Mardi 4 juin

19h. Inauguration exposition autoportrait de Vera Martynov. En partenariat avec l'Ecole Supérieure d'Art d'Avignon.

20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. printempsdescomediens.com

Mercredi 5 juin

20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. printempsdescomediens.com

Jeudi 6 juin

18h30. Stage photo / écriture (jusqu'à dimanche)

18h30. Ballade haïkus avec l'École de Musique de Villeneuve et les comédiens de l'Atelier Les Rocailles.

19h. Labo des autrices autour de Valentine Sergo et Gaëlle Axelbrun.

19h. Atelier nyctalope écrire en résonance

20h. Ballade haïkus

21h30. Visite aux lampions

Vendredi 7 juin

15h. Performance déambulatoire, l'amour, le point de vue par les élèves théâtre du lycée Jean Vilar.

19h. Lecture-pyjama Le Gardien des Ombres. Entrée Libre. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.

20h. Work in progress portraits crachés. Avec le rappeur Marc Nammour. 10€. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.

Samedi 8 juin

10h. Stage rapper les classiques

11h. Atelier à voix haute

15h. Animation à lire dans l'herbe

17h. Lecture et rencontre dis-moi dix mots sur le podium autour de « Olympique » avec Maud Gallet Lalande

17h30. Ballade haïkus

18h. Lectures jeune public la belle histoire de l'Ecole des loisirs

20h. Pique-nique littéraire

22h. Visite aux lampions

Dimanche 9 juin

10h. Visite dessinée sous le pinceau de l'aquarelliste Mathilde Guillot.

10h et 11h30. Atelier vannerie

Du 4 au 9 juin. Monument en entrée libre le week-end du 8 et 9 juin. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-les-Avignon. 04 90 15 24 24.

Écomobilité : la première édition du Campus E-Motion aura lieu à Villeneuve-lès-Avignon



L'association vaclusienne **Origine**, qui a pour objectif de promouvoir l'écomobilité et la rendre accessible à tous, organise le tout premier 'Campus E-Motion', un événement grand public dédié aux mobilités durables ces vendredi 24 et samedi 25 mai à Villeneuve-lès-Avignon, dans la plaine de l'Abbaye.

L'objectif de ce premier Campus E-Motion est simple : apporter une connaissance d'ensemble, pratique et objective, de l'écomobilité, au plus grand nombre. L'événement abordera les moyens de déplacements qui existent aujourd'hui, les infrastructures de recharges, les abonnements et tarifs, ou encore les aides des collectivités territoriales.



Ecrit par le 28 janvier 2026

Cette manifestation se veut ouverte à tous. L'objectif est d'aider chacun à trouver son modèle d'écomobilité en fonction de ses impératifs, de ses hobbies, etc. Les particuliers sont donc invités à venir en apprendre plus sur le sujet, mais l'événement est aussi ouvert aux entreprises, aux collectivités, et aux institutionnels.

Le programme

Vendredi 24 mai :

- **8h30** : ouverture officielle du campus.
- **De 11h30 à 14h30** : ouverture des food trucks et accueil des clubs d'entrepreneurs.
- **De 14h30 à 15h** : conférence sur le thème 'Entreprises, comment décarboner votre flotte de véhicules ? Avantages, règlementations et leviers'.
- **De 15h30 à 16h** : conférence sur le thème 'Entreprises, comment l'écomobilité peut-elle augmenter votre compétitivité tout en fidélisant vos salariés ?'.
- **18h30** : fermeture du campus et de ses stands.

Samedi 25 mai :

- **8h30** : ouverture du campus.
- **De 9h à 9h30** : conférence sur le thème 'Adapter au quotidien et en toute sécurité sa mobilité : bon pour notre planète, notre porte-monnaie et surtout notre moral !'
- **10h** : balade à vélo d'environ une heure par l'association [Roulons à vélo](#), dans le cadre de l'opération nationale 'Mai à vélo', avec une collation offerte à l'arrivée.
- **De 10h30 à 11h** : conférence sur le thème 'Copropriétés : comment bénéficier de sa borne de recharge individuelle ?'.
- **11h** : départ de la balade en trottinette électrique tout-terrain d'une heure animée par [Provence Bike Tour](#), avec une collation offert à l'arrivée.
- **De 11h30 à 14h30** : ouverture des food trucks.
- **13h** : balade en roller, trottinette, ou vélo d'une heure proposée par l'association [Avignon Roller Skating](#), avec une collation offert à l'arrivée.
- **18h** : fin du campus.

Vendredi 24 et samedi 25 mai. Gratuit. Plaine de l'abbaye (en face de la place du marché-brocante). Villeneuve-lès-Avignon.

Ecrit par le 28 janvier 2026



e-MOTION
24 & 25 mai 2024
de 8h30 à 18h

ENTRÉE GRATUITE

CAMPUS MOBILITÉS DURABLES

www.campus-e-motion.com

Icons representing sustainable mobility: pedestrian, bicycle, car, and bus.

VILLENEUVE LEZ AVIGNON
en face de la Place du Marché

