



[ITW] Chloé Tournier (La Garance) nous met en appétit avec le Festival Confit !

Description

L'ensemble de l'équipe de La Garance, scène nationale de Cavaillon, s'apprête à vivre sa 3e édition du Festival Confit ! L'événement se tient du 20 au 25 mai à la scène nationale mais également à travers la ville. Entretien de Chloé Tournier, la directrice de La Garance, qui œuvre à resserrer les liens entre la scène et les cavaillonnais·es. Toustes à table !

Alors que vous vous apprêtez à vivre la 3e édition du Festival Confit !, est-ce un festival qui a tout de suite trouvé son public ?

Ce festival propose tellement d'expériences singulières qu'il a trouvé son public dès la première édition.

Le public, qu'il soit local ou venant du national voire de l'international, est conquis par les formes présentes. C'est un festival qui résonne particulièrement avec ce qui fait l'histoire mais également avec la contemporanéité des enjeux actuels sur la nourriture en lien avec les enjeux agricoles d'aujourd'hui. C'est un festival qui fait sens et qui rejoint des plaisirs universels.

Les propositions ont toutes un côté aussi immersif que sensitif. Et puis, je pense que ces propositions peuvent aussi rassurer le public moins prompt à la prise de risque car on garde en tête que quoi qu'il se passe, on va manger. La nourriture amène un endroit de confort qui permet une prise de risque et une audace accentuée à l'endroit de l'artistique.

Avec Confit !, interroger notre alimentation de demain

Les spectateur·ice·s vont aller de surprise en surprise durant ce festival. Le spectacle [Repas de mer](#) de la compagnie Laika (du 23 au 25 mai) en est une des preuves.

C'est une forme qui est portée par une compagnie qui a une signature théâtrale culinaire depuis une vingtaine d'années. Ils ont une expertise, celle de la dramaturgie coécrite où le jeu est tout aussi important que la dimension culinaire.

Pour *Repas de mer*, le public est installé sur deux étages comme le veut la scénographie. Il y a aura 84 personnes qui seront installées dans le castellet avec 2 artistes qui portent le texte et les

temps de d'œgustation.



REPAS DE MER à laika © Olympe Tits

C'est un spectacle qui interroge l'alimentation de demain dans une perspective de redirection écologique. **Repas de mer est une proposition quasi-gastronomique** autour des produits de la mer, mais proposition végétarienne sans poisson bien entendu. Lorsque je parle des produits de la mer, je parle d'algues qui sont cuisinées de différentes manières. Le public est invité à manger tout en écoutant un texte qui interroge les manières que l'on aurait de réenchanter l'alimentation en prenant en compte tout ce à quoi il faudra renoncer.

À la Garance, le réenchancement est notre fil rouge. Donc nous ne pouvions qu'accueillir cette compagnie belge, et j'en suis très heureuse car elle a été très peu vue dans le Sud Est.

La nourriture est politique

Parmi la programmation, on remarque [Histoire de manger](#) de la compagnie Liubov en partenariat avec des structures culturelles du territoire.

C'est une sortie de résidence portée par Le Citron Jaune qui est le Centre National des Arts de la Rue et de l'Espace Public de Port Saint Louis du Rhône et le Théâtre La Joliette à Marseille. Les deux théâtres souhaitent accompagner la compagnie Liubov en résidence et ils m'ont appelée pour l'inscrire dans la programmation. Cette démarche montre le rayonnement de ce festival sur le territoire mais bien au-delà également. Je découvrirais cette proposition au moment de la présentation, les 20 et 21 mai, présentation suivie d'Autophagies.



AUTOPHAGIES â?? Eva Doumbia Â© Argenis Apolinario

Chez Ouvert aux publics, nous sommes particuliÃ¨rement heureux de voir dans la programmation [Autophagies](#) (20 et 21 mai) dâ??Eva Doumbia.

Jâ??en suis trÃ¨s heureuse Ã©galement. Jâ??ai rencontrÃ© Eva Doumbia lorsque je travaillais Ã Bamako pour lâ??Institut FranÃ§ais. Ã mon retour en France, jâ??ai travaillÃ© 6 mois Ã la structuration de la compagnie lorsquâ??elle Ã©tait basÃ©e Ã Marseille. Câ??est une compagnie dont je connais bien le travail. Elle mÃ©meut profondÃ©ment. Son courage ne fait pas fi de lâ??esthÃ©tique et de lâ??expÃ©rience du spectateur. Lâ??aspect parfois militant ne prend pas le dessus sur une proposition artistique et tenue.

***Autophagies* est un spectacle total** oÃ¹ nous avons du chant, de la vidÃ©o, de la danse, du texte. Eva utilise toutes les formes dâ??expression et de matiÃ¨re artistique pour dire et porter son propos.

Ici, elle interroge les traces de la colonialité dans notre nourriture. Je trouve cette **proposition** **ingénieuse** car c'est un spectacle politique avec une adresse grand public. La diversité des points de vue amenée au plateau en fait quelque chose de brillant.

La nourriture est représentative



Hiba Najel © Christelle Calmettes

Vous accueillez également pour la seconde fois, l'artiste libanaise Hiba Nakjem.

Après *Chaussons aux tomates*, revoilà l'année dernière, Hiba nous présente cette année **Freekeh** (du 23 au 25 mai). C'est une artiste qui est spécialisée dans le théâtre culinaire et qui construit les dramaturgies de son spectacle sur les temps de cuisson et de préparation des mets qu'elle va servir. Au travers de mets traditionnels libanais, ou devrais-je dire des mets qui ne sont plus consommés au Liban quotidiennement, **Hiba tisse des liens entre des rituels intimes ou collectifs et des plats.**

Ici, elle interroge un plat fait à partir du freekeh, un blé cueilli très vert et qui est cuisiné quasi brûlant. Il est cuisiné le 40ème jour suivant le décès d'une personne chère. Elle y évoque le décès de sa tante. Hiba mobilise des émotions fortes tout en étant très drôle dans une épreuve totale. **Parler de la mort est tabou dans notre société**, alors qu'elle en propose une lecture joyeuse où l'on se donne de la force dans ce cycle mort/vie.

Ce spectacle a été présenté au Liban, en langue arabe, en janvier dernier. **Nous accueillons la première française qui sera jouée en français.**

Nous finissons de parler spectacles avec Ahmed Madani pour [Au non du pÃre](#) (les 22 et 23 mai) qui sera prÃsentÃ la MJC de Cavaillon.

Ahmed est parti avec Anissa, dans le New Hampshire, en quÃte du pÃre de cette derniÃre. Tous deux mÃnent une enquÃte. Petit Ã petit, Anissa dÃcouvre quÃelle et son pÃre, quÃelle nÃ pas connu, ont une passion commune : la pÃtisserie. **Le spectacle est construit autour de la prÃparation et de la cuisson dÃun moelleux au chocolat.** Anissa et Ahmed partagent le plateau.

Pour nous, il Ãtait important de prÃsenter ce spectacle hors les murs, et encore plus de le prÃsenter Ã la MJC de Cavaillon. **Au non du pÃre traite de la relation pÃre/fille** et il nous semblait opportun dÃÃtre prÃsent dans ce quartier avec cette proposition, avec lequel nous travaillons dÃjÃ.

Aller Ã la rencontre de nouveaux publics dans les quartiers relÃve de notre impÃratif, celui du droit culturel pour toutes et tous et cela passe par des endroits de dÃlocalisation.

Des ateliers Ã expÃrimer pendant le festival

Avec le festival confit !, les ateliers ont Ãgalement leur importance tout le long du festival.

CÃest une maniÃre dÃaller plus loin. Je pense notamment Ã lÃatelier de Sylvie Allegrini autour de la lacto-fermentation, procÃdÃ qui est objet de friction. Cette filiÃre est attaquÃe aujourdÃhui et nous la dÃfendons. Je vous invite vivement Ã dÃcouvrir cet atelier qui sera passionnant.

Nous aurons Ãgalement diffÃrents ateliers en partenariat avec des restaurateurs, des magasins de bouche, des producteurs avec lesquels nous tissons des liens sur le festival. **Nous travaillons Ãgalement avec plusieurs maisons de cavaillon et cela me rÃjouit plus que tout.**

Il faut Ãgalement noter que nous accueillons un MarchÃ des producteurÃriceÃs Ãgalement le mercredi 21 mai.

Cap sur le Festival Confit ! 2027

Afin dÃÃtre exhaustif, parlons dÃjÃ du festival Confit de 2027 !

Oui, avec lÃassociation de Radio Grenouille au festival.

Nous avons obtenu un financement du ministÃre de la transition Ãcologique et de la biodiversitÃ sur un programme de recherche action artistique pour lequel La Garance et le Citron jaune sont mobilisÃs avec lÃartiste **Floriane Facchini**, artiste associÃe Ã la Garance.

Les PNR Luberon et Alpilles, lÃINRAE et Origin Pedelab sont Ãgalement partenaires de ce projet qui est une **recherche autour de la nourriture de 2035-2050 compte tenu des alÃas climatiques**, de la perte de la biodiversitÃ et de lÃimprÃvisibilitÃ climatique. Comment travailler Ã plus de robustesses du systÃme et Ã des spÃcialisations de productions agricoles ?

Nous vous convions Ã la table ronde le 23 mai pour lancer le projet [A TAVOLA](#) qui prendra la forme dÃun banquet lors du Festival Confit ! en 2027.

La Garance, vÃritable scÃne nationale de Cavaillon

Vu depuis Avignon, il semble que La Garance s'implante avec encore plus de conviction qu'auparavant au cœur de la ville ?

La scène s'est implantée dans la ville réellement. Une scène nationale est au service des habitants. Le projet doit interroger des sujets de société qui sont du territoire sans jamais se couper de la dimension joyeuse et conviviale, de se couper de cette joie forte qui nous permet de faire bouger et avancer les choses.

Les scènes nationales sont des lieux d'annonciation, de proposition de récits, mais également des lieux d'écoute, d'écoutes des récits qui ne sont pas les nôtres. On essaie de travailler avec les personnes qui arrivent à produire du merveilleux sur le territoire de Cavaillon et c'est aussi le cas avec les communes nomades qui nous accueillent tout le long de l'année.

Propos recueillis par Laurent Bourbousson

Photo d'illustration AU NON DU PERE de Ahmed Madani et Nicole Bengiveno The New York Times

Tous les renseignements sur ce festival [ICI](#)

CATEGORY

1. Les interviews

POST TAG

1. Festival Confit
2. La Garance
3. Scène Nationale de Cavaillon

Categorie

1. Les interviews

date créée

2025/05/10

Auteur

laurent-bourbousson