

Ecrit par le 21 novembre 2024

# Ouverture des ateliers d'artistes samedi 16 et dimanche 17 novembre



**Les artistes ouvrent leurs ateliers samedi 16 et dimanche 17 novembre à Avignon, Barbentane, Le Pontet, Les Angles, Morières-lès-Avignon, Pujaut et Villeneuve-lès-Avignon.**

Chaque année, le 3<sup>e</sup> week-end de novembre, les artistes ouvrent les portes de leurs ateliers au public, à Avignon, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Morières-lès-Avignon, Le Pontet, Les Angles...

## **Organisé depuis 2012,**

cet événement très chaleureux est gratuit et accessible à tous, l'occasion exceptionnelle de rencontrer chaque artiste dans son lieu de création, de se promener, d'atelier en atelier, à pied, à vélo, seul, en famille, entre amis, pour découvrir peintures, sculptures, photographies, céramiques, graphismes, illustrations, calligraphies, art numérique, installations...

## **Cette année encore, pour la troisième année consécutive,**

une attention particulière est portée à la question de la mobilité dans l'espace urbain, indispensable aux visites. Des circuits à vélo, toujours accompagnés par les bénévoles de l'association Roulons à Vélo, sont mis en place dans l'extra muros d'Avignon, à Villeneuve lès Avignon et à Barbentane. Les déplacements doux sont encouragés par une information accrue sur le réseau de bus et tram. Beaucoup des participants aux Ouvertures d'Ateliers d'Artistes sont présents sur le Portail des Arts Visuels. Leurs portraits [ici](#).

## **Des animations sont proposées comme des performances,**

des concerts, des lectures, des ateliers participatifs... Un guide des ateliers est mis à la disposition du



Écrit par le 21 novembre 2024

public. Chaque année, plusieurs milliers de personnes participent à cette rencontre.

### **Les infos pratiques**

Visites dans les ateliers d'artistes samedi 16 et dimanche 17 novembre de 11h à 18h. Avignon Ateliers d'Artistes (AAA) [ici](#).

MMH

Ecrit par le 21 novembre 2024



# Un Festival du Polar qui se joue des frontières à Villeneuve-lès-Avignon et alentours



**La 20<sup>e</sup> édition du Festival du Polar de Villeneuve-lès-Avignon aura lieu du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre avec pour thème 'Au-delà des frontières'.**

## Un voyage au-delà de la Méditerranée

À ses débuts en 2004, le Festival du Polar avait une spécificité, celle d'un festival autour du polar méditerranéen. Au fil des éditions, les frontières de la Méditerranée ont été dépassées et le thème de cette 20<sup>e</sup> édition ouverte sur le monde est « Au-delà des frontières ». Comme l'a souligné [Pascale Borjes](#), maire de Villeneuve-lès-Avignon : « cette durée, 20 ans, a permis de faire connaître ce festival qui est maintenant incontournable pour le public et pour les auteurs. C'est Le Lieu où il faut être ! »

Écrit par le 21 novembre 2024



L'équipe organisatrice du festival.

## Noire ou blanche, une littérature au-delà de ces distinctions

Prenons [Sandrine Collette](#), invitée dès 2013 à Villeneuve-lès-Avignon qui a gagné le prix des lecteurs avec son polar *Des nœuds d'acier*. Elle revient aujourd'hui alors qu'elle est finaliste pour le Goncourt 2024 et se joue des frontières avec son dernier ouvrage *Madelaine avant l'aube*. Son écriture est peut-être noire et sombre mais elle n'est pas éditée en polar, elle est classée en littérature « blanche. » L'éditeur américain Oliver [Galmeister](#) a, lui aussi, abandonné cette distinction typiquement française et sera présent avec quatre auteurs : les américains [Elliot Ackerman](#), [Peete Fromm](#), [Jake Hinkson](#) et l'italien [Piergiorgio Pulixi](#).

## 28 auteurs invités dont 4 anciens lauréats du Prix des Lecteurs

Parmi les auteurs et autrices invités cette année, quatre ont été lauréats du Prix des Lecteurs : [RJ Ellory](#) pour *Vendetta* en 2010, Sandrine Collette pour *Des nœuds d'acier* en 2013, [Franck Bouysse](#) pour *Grossir le ciel* en 2015 et [Sonja Delzongle](#) pour *Boréal* en 2018. Les 28 auteurs seront présents pour les dédicaces pendant ces trois journées.

*Vendredi 1er novembre de 14h30 à 17h30. Bateau Le Mireio.*

*Samedi 2 novembre de 10h30 à 18h30. Salles de la boulangerie de la Chartreuse.*

*Dimanche 3 novembre de 10h à 17h. Salles de la boulangerie de la Chartreuse.*

Écrit par le 21 novembre 2024

## Des premiers romans

[Nathalie Gauthereau](#) avec *Dans l'oeil de la vengeance* va au-delà des frontières en croisant trajectoire migratoire et vengeance meurtrière. L'écossais [Abir Mukherjee](#) abordera non sans humour la colonisation avec *Les ombres de Bombay*.

## 18 tables rondes

Où on parlera des métiers du polar (avec la présence d'un médecin légiste !), de dystopie, de faits-divers, de l'Amérique, de la nature, des frontières du bien et du mal, de l'Étranger, de la littérature jeunesse, de religion.

## Le traditionnel Prix des Lecteurs

Le traditionnel Prix des Lecteurs, attribué depuis 2006 par un jury de lecteurs à un roman paru entre le mois de juin de l'année précédente et le mois de mai de l'année en cours parmi une sélection de 6 ou 7 romans, sera dévoilé lors de l'inauguration du festival, le samedi 2 novembre à 10h à la Chartreuse, en présence des auteurs.

## Des nouveautés

### Sur le bateau le Mireio, le bal littéraire

Sur un modèle imaginé par la Chartreuse depuis plusieurs années, on nous dévoile la règle du jeu : trois auteurs sont enfermés pour écrire une histoire en neuf épisodes. Ils ont à disposition la playlist qui sera jouée par l'orchestre. Chaque épisode devra se finir par au mieux le titre de la chanson qui suit ou alors une allusion. Le bal a lieu sur le Mireio, on alterne un moment de lecture, un morceau de musique pour danser.

Tarif 10€. Réservation obligatoire sur [www.bateaux-provence.com](http://www.bateaux-provence.com) ou 04 90 85 62 25. Restauration possible à bord jusqu'à 22h.

### Au restaurant La Magnaneraie, un brunch littéraire

Ce brunch sera animé par l'auteur américain Elliot Ackerman et son éditeur Oliver Gallmeister autour de la question « Et demain l'Amérique ? »

Accueil autour d'un café et de viennoiseries entre 9h15 et 9h30. Après la rencontre, à 10h30, un buffet salé/sucré sera proposé. Places limitées. Inscription indispensable au 04 90 25 11 11. Tarif 15€.

## Au-delà des murs

« Être lecteur avant d'être un détenu. » À partir de ce constat fait par la programmatrice Corinne Tonelli, le nouveau prix « Lire à l'ombre » est proposé à sept détenus du Centre Pénitentiaire du Pontet dans les mêmes conditions que le Prix des Lecteurs, avec les mêmes livres sélectionnés. Le lauréat viendra au Centre pour recevoir le prix et discuter avec les détenus le lundi 4 novembre.

Écrit par le 21 novembre 2024

## Des nuits du noir plus courtes

La soirée du jeudi 31 octobre commencera dès 18h30 avec une carte blanche donnée à l'éditeur Oliver Gallmeister, fondateur des éditions du même nom, qui sera présent tout au long de ces trois jours. Il choisit de nous présenter un John Ford mythique, *L'homme qui tua Liberty Valance* puis à 21h un film de Sean Penn, *The Pledge*.

Le samedi, carte blanche est donnée à Sandrine Collette qui a choisi le film documentaire *Seule la terre est éternelle* qui retrace la vie de Jim Harrison et sa passion des grands espaces.

Les films sont projetés en VO sous-titrée dans la belle salle du Tinel. Billetterie gratuite (dans la limite des places disponibles) ouverte 30 min avant le début de chaque séance. Il sera demandé au public de sortir de la salle entre les deux projections de la même soirée. Possibilité de n'assister qu'à une seule projection.

## Faire la fête pour ce 20<sup>e</sup> anniversaire

Outre le bal littéraire, il s'agira de garder une trace, un souvenir de cet anniversaire en se soumettant à la vidéo-maton. Confortablement assis dans un fauteuil, face à la caméra, il faudra répondre à des questions qui défilent pour connaître nos goûts en matière de polar, nos coups de cœur ou un souvenir du festival. Les capsules vidéo seront ensuite montées pour être diffusées sur le site du festival et ses réseaux sociaux. Et bien sûr, tout se finira en musique pour se dire au revoir avec un gâteau d'anniversaire, en chantant et en dansant. Le groupe vocal villeneuvois a capella Willow Street reprendra un répertoire vibrant autour d'airs incontournables du polar.

*Dimanche 3 novembre. 17h. Cloître Saint Jean. La Chartreuse.*

## De riches journées polarisantes

Le polar s'invitera aussi dans des lectures, du théâtre, des escape games, des expositions, des contes, une dictée tirée d'un texte de Sonya Delzongle, des ateliers d'écritures animée par Léa, blogueuse passionnée, de la BD, des jeux de société intergénérationnels, un atelier philo « Peut-on vivre sans frontières ? », des enquêtes au Fort Saint-André, des jeux de rôle, des quiz polar...

**Pour découvrir le programme complet, [cliquez ici](#).**

**Du 30 octobre au 3 novembre. Chartreuse de Villeneuve-les-Avignon.**

Ecrit par le 21 novembre 2024

# 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 21 novembre 2024

- 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 21 novembre 2024

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 pommadée, 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 21 novembre 2024



DR

Ecrit par le 21 novembre 2024

# 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 21 novembre 2024

- 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.

#### Comptée 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 21 novembre 2024

- 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 21 novembre 2024

plat cristallisé. Dans une 2<sup>ème</sup> assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3<sup>ème</sup> 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.»



Écrit par le 21 novembre 2024



Copyright Séverine Sagnet

Écrit par le 21 novembre 2024

**«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](mailto:cheffe@quantic-cuisine.com).

MH



Copyright Séverine Sagnet

Écrit par le 21 novembre 2024

# 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 21 novembre 2024

- 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 21 novembre 2024

- 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.

Écrit par le 21 novembre 2024



Écrit par le 21 novembre 2024



Écrit par le 21 novembre 2024

DR

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

Du 30 juin au 20 juillet ont lieu les 51<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.**

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.

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



Écrit par le 21 novembre 2024

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 chantaient, épris et vibrant. La porte est porte des neumes, arcanes du passage. Je passe.»

## 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.

### 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.»

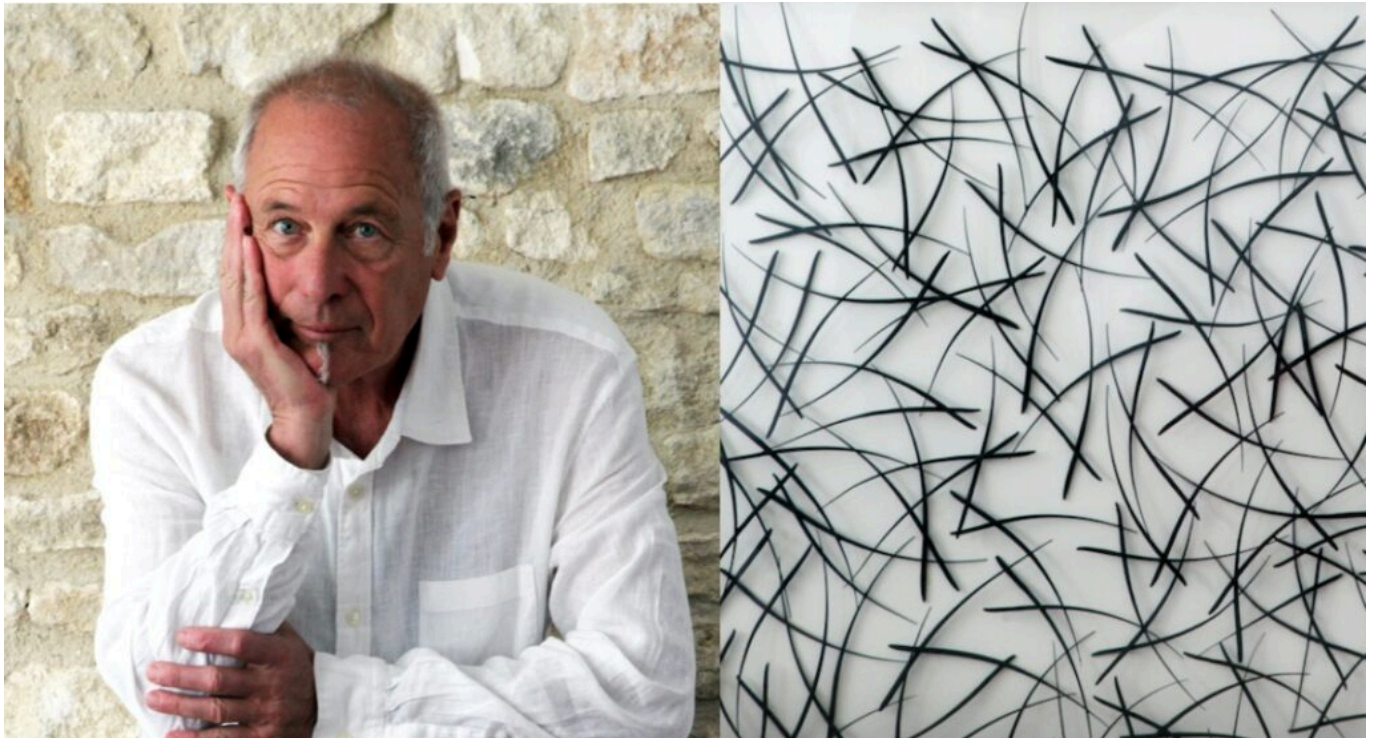
Texte Adonis, été 1997, de Claude Garanjoud.

### 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](https://www.chartreuse.org)

Écrit par le 21 novembre 2024

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



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<sup>er</sup> 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.

Écrit par le 21 novembre 2024

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](http://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.**

Écrit par le 21 novembre 2024

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.

### **Marina Otero ne se contente pas de briser « le 4<sup>e</sup> 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 aiguisée, 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 !