Festival d'été Les Arts par Nature #2



Du 16 juillet au 14 août 2021



CHEZ BACCHUS ET DIONYSOS FÊTES ET FESTINS

LE BIEN BOIRE ET LE BIEN MANGER

En plein cœur d'un domaine naturel préservé

Spectacles, conférences, ateliers, rencontres, dégustations, balades, visites, expositions...

Pour petits et grands

Natacha Polony

Grande Marraine de l'édition Hommage à **Jacques Puisais**

En partenariat avec l'Institut du goût



Grand Théâtre de Verdure

Domaine viticole PRIEURE LA CHAUME

VIX 85770 - Sud Vendée



Sommaire a

3	L'Édito
4	Natacha Polony, Grande Marraine #2
5	Une édition en hommage à Jacques Puisais
6	Programme semaine 1 du 16 au 24 juillet
7	Programme semaine 2 du 25 juillet au 1er août
8	Programme semaine 3 du 2 au 8 août
9	Programme semaine 4 du 9 au 14 août
10	Inauguration & Vernissage
11	Exposition Musée du vivant - AgroParisTech
12	Exposition Paysans de Nature - LPO Vendée
13	Conférence Arts et Vins
14	Conférence gastronomique
15	Lecture musicale
16	Visites et dégustations découvertes
17	Grand concert Stradivaria
18 & 19	Grand concert Résidence jeunes talents
20 & 21	Grand évènement vocal Polymnie
22	Grand concert Le Festin d'Alexandre
23 & 24	Les ateliers en famille
25 & 26	Infos pratiques & billetterie
27	Soutenir le festival
28	Partenaires



Festival d'été Les Arts par Nature

Plus de 50 rendez-vous, entre sciences et arts, déclinés autour du goût et de la gastronomie, du bien boire et du bien manger, pour petits et grands, du 16 juillet au 14 août. Artistes et musiciens, gastronomes, agriculteurs et chefs étoilés, ... ont conjugué leurs passions et leurs talents pour vous embarquer dans leurs univers et vous faire vivre des expériences effervescentes, entre Nature, Culture et Biodiversité!

Nous vous souhaitons un excellent festival!

À Table ! Chez Bacchus et Dionysos : fêtes et festins Le bien boire et le bien manger

Dieu de la vigne et du vin, fils de la Terre-Mère, dieu de la fête et de la démesure, ses festivités orphiques et ses fastes orgiaques, ferments du théâtre et de la tragédie, sont liés aux cycles des saisons et au retour du printemps. Le vin et la chair crue composent son royaume et les ivresses qu'ils procurent, ses attributs. Il est le dieu de tous les sucs vitaux.

L'esprit de Dionysos et d'Orphée souffle sur le terroir du domaine Prieure La Chaume.

Artistes et gastronomes les célèbrent depuis la nuit des temps. Les airs de cour avant l'opérette et l'opérette avant l'opéra ont célébré les airs à boire et la gastronomie et s'y sont fait une place de choix sous la plume d'Hervé, Lecocq, Offenbach et Rossini. Tous ont chanté la gourmandise et les génies qui ont fait l'histoire de la table, de Vatel et Carême à Brillant Savarin, en s'enivrant de spiritueux raffinés et de jeux de mots truculents.

C'est dans la lignée de cet héritage, l'esprit libre, que nous faisons naître, dans le giron de l'été, l'édition 2 de notre festival en hommage au Grand Siècle, avant celui des Lumières, quand les arts de la table soulevaient les empires et les derniers soupirs nés de la délicatesse française : le retour aux valeurs authentiques et aux équilibres, sans artifices. De ces Lumières naissantes étincelaient les premiers restaurants et avec eux de nouvelles méditations gastronomiques, bachiques et épicuriennes.

Entre musique, poésie et arts de la table, entre accords et désaccords, alliance et harmonie : bienvenue à la table de Bacchus et Dionysos où le vin toujours guérit la tristesse et la claustration délie.

Sylvie Saint-Cyr, Conception artistique

L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit. Jean Anthelme Brillat-Savarin.

Natacha POLONY Présidente de l'Institut du goût Grande Marraine de l'édition



Natacha Polony: une femme de tête, de cœur et de défis.

On ne présente plus Natacha Polony : enseignante, journaliste, chroniqueuse, essayiste, femme de lettres et de médias spécialisée dans les questions éducatives et sociétales,... elle cumule les libertés et les honneurs. Qui s'intéresse aux débats d'idées sur les grands enjeux contemporains aura croisé sa route et salué son franc-parler et sa flamboyance.

Boulimique? Natacha Polony? Le goût, à tout le moins et ses déclinaisons : environnementales, sociales, physiologiques, esthétiques,... composent son royaume. Dans le sillon de l'héritage laissé par Jacques Puisais, elle règne en souveraine sur la destinée des Classes du Goût, pour fixer dans le palais des jeunes générations les saveurs d'un monde qu'ils devront d'abord nommer avant de s'y ancrer. Car les variations sensibles et les palettes émotionnelles du goût, par la prose des poètes fixent, ancrent et relient les corps à leurs origines, à leurs terroirs, à leurs identités et à leurs mythes. Natacha Polony le sait, en grande prêtresse enchanteresse et veille sur cette transmission, comme Circé sur ses bêtes, leur laissant le choix de rester fauves ou de redevenir des Hommes libres et émancipés.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es et dans quel monde tu vis.

La résistance dans le pot-au-feu? (pour rappeler l'excellent article qu'elle signe dans A Boire et à manger dirigé par Roger Feuilly et Périco Légasse (1)). Dans l'écogastronomie, pour ne pas dire l'homo-gastronomie, réside l'avenir de l'humanité, sur le théâtre d'un monde qui se lit par ses choix culinaires, transmissibles de générations en générations, des villes à la campagne, de territoires en terroirs; où l'art d'entrer, de pères en filles et de mères en fils, dans le monde par la bouche!

(1) A Boire et à manger dirigé par Roger Feuilly et Périco Légasse, éditions Labor 2006.

L'Association Confluences, terroir d'effervescence est honorée de son marrainage qui encourage nos humbles tentatives de reliance entre Nature, Culture, Biodiversité et Gastronomie, espérant faire du goût le socle d'une nouvelle éthique humaniste, susceptible de contribuer à l'émergence d'une nouvelle culture de l'écologie : un nouvel imaginaire, pour repenser nos liens à la biosphère et à l'écosystème terrestre dans son entier, autour duquel reconstruire, en harmonie.

Une édition en hommage à Jacques PUISAIS



Philosophe, œnologue, chimiste, docteur en biologie, nul terroir dans l'hexagone n'avait de secrets pour lui. Était-il né dans une barrique ? Bacchus et Dionysos assurément se sont penchés sur son berceau. On se prend d'ailleurs à rêver qu'il trinque aujourd'hui à leurs côtés, regardant vers la terre se débattre et se dépatouiller tous ceux, pauvres mortels, dont il a ouvert la langue et l'esprit. Divin gastronome, nous lui rendons hommage.

Fondateur des Classes du Goût et de l'Institut du Goût, Jacques Puisais a passé sa vie à nous convaincre que les aliments ont des choses à nous dire et qu'il faut apprendre à leur tendre l'oreille.

Le nez partout et le verbe haut, il nommait chaque sensation pour les ancrer dans l'univers et le cycle du vivant, en résonance avec les terroirs, les gestes, le temps et les mémoires. « Arôme de feuilles mortes. Oui. Mais sans humus ». Le vin était son terrain de jeu de prédilection, jeu de notes en accord avec les mets, sublimant les aliments bruts, sans désordre, en harmonie.

Mentor de nombreux talents révélés sur la scène du bien boire et du bien manger, Jacques disait que les vins justes devaient avoir « la gueule de l'endroit et les tripes du bonhomme ». Les bonnes femmes aussi s'octroient aujourd'hui cette reconnaissance du ventre, question de générations....

Un nouveau récit du monde s'écrit sous la plume des agriculteurs, des vigneronnes et vignerons, qui révèlent, dans la lumière particulière des terroirs, le plaisir unique des jouisseurs.

De chais en vignobles, Jacques Puisais a construit sa route et ouvert la voie.

De vignobles en théâtres nous irons, dire et souffler aux vents la bonne parole, sans dogmatisme, par le verbe et l'émotion, pour chanter le goût à la gloire de Bacchus et Dionysos et du chatoiement du monde.

Programme À Table ! Chez Bacchus et Dionysos : fêtes et festins – le bien boire et le bien manger

du Vendredi 16 juillet au Samedi 24 juillet

Dates / horaires	ÉVÉNEMENTS	PAGES	INFOS
Ven. 16 juillet 18h00	INAUGURATION DU FESTIVAL	10	
Ven. 16 juillet 20h00	Table ronde en hommage à Jacques Puisais VERNISSAGE DES 2 EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	10	
Sam. 17 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Dim. 18 juillet	FERMÉ		
Lun. 19 juillet	EXPOSITIONS FERMÉES En raison des répétitions musicales, les expositions ne seront pas accessibles au public	11 - 12	
Lun. 19 juillet 11h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé - Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	
Lun. 19 juillet 18h00	GRAND CONCERT AU THÉÂTRE DE VERDURE Ensemble Stadivaria – dir G. Cuiller APÉRO PIQUE-NIQUE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	17	
Mar. 20 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	**EXPOSITIONS* * Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé* **Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature*	11 - 12	
Mar. 20 juillet 11h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé - Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	
Mer. 21 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Mer. 21 juillet 11h30	ATELIER FAMILLE AUTOUR DU GOÛT SÉANCE DE DÉGUSTATION Parents & ATELIER DU GOÛT Enfants	23	
Mer. 21 juillet 18h30	CONFÉRENCE ARTS ET VINS Variations en duo autour d'une trilogie en blanc Avec C. Chabirand & S. Saint-Cyr VISITE DU VIGNOBLE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	13	0 •
Jeu. 22 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Jeu. 22 juillet 10h00	ATELIER FAMILLE ARTS ET VINS SÉANCE DE DÉGUSTATION Parents & ATELIER DESSIN Enfants	24	
Jeu. 22 juillet 11h30	ATELIER FAMILLE AUTOUR DU GOÛT SÉANCE DE DÉGUSTATION Parents & ATELIER DU GOÛT Enfants	23	
Ven. 23 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	D 3 2
Ven. 23 juillet 11h30 & 18h30	VISITES & DÉGUSTATIONS DÉCOUVERTES Domaine viticole et naturel préservé - Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	
Sam. 24 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Sam. 24 juillet 11h30 - 18h30	VISITES & DÉGUSTATIONS DÉCOUVERTES Domaine viticole et naturel préservé - Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	

Légende :





Programme À Table ! Chez Bacchus et Dionysos : fêtes et festins – le bien boire et le bien manger Semaine 2 du Dimanche 25 juillet au Dimanche 1er août

	2 du Dimanche 25 juniet au Dim		
Dates / horaires		PAGES	INFOS
Dim. 25 juillet	EXPOSITIONS FERMÉES En raison des répétitions musicales, les expositions ne seront pas accessibles au public	11 - 12	
Dim. 25 juillet à partir 18h30	GRAND CONCERT AU THÉÂTRE DE VERDURE Résidence Jeunes Talents – dir F.Maurin APÉRO PIQUE-NIQUE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	18 - 19	
Lun. 26 juillet	FERMÉ		
Mar. 27 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Mar. 27 juillet 18h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	!
Mar. 27 juillet 18h30	CONFÉRENCE ARTS ET VINS Variations en duo autour d'une trilogie en blanc Avec C. Chabirand & S. Saint-Cyr VISITE DU VIGNOBLE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	13	() •>
Mer. 28 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Mer. 28 juillet 11h30	ATELIER FAMILLE AUTOUR DU GOÛT SÉANCE DE DÉGUSTATION Parents & ATELIER DU GOÛT Enfants	23	O
Jeu. 29 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Jeu. 29 juillet 11h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	D
Ven. 30 juillet	EXPOSITIONS FERMÉES En raison des répétitions musicales, les expositions ne seront pas accessibles au public	11 - 12	
Ven. 30 juillet à partir 16h30	GRAND CONCERT AU THÉÂTRE DE VERDURE Grand Événement vocal Polymnie – dir F.Maurin ATELIER CHANT + APÉRO PIQUE-NIQUE	20 - 21	
Sam. 31 juillet 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Dim. 1er juillet	FERMÉ		

Légende :

PLACES LIMITÉES



Programme À Table ! Chez Bacchus et Dionysos : fêtes et festins – le bien boire et le bien manger

Semaine 3

du Lundi 2 août au Dimanche 8 août

Dates / horaires	ÉVÉNEMENTS	PAGES	INFOS
Lun. 2 août	EXPOSITIONS FERMÉES En raison des répétitions musicales, les expositions ne seront pas accessibles au public	11 - 12	
Lun. 2 août 11h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	D
Mar. 3 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	
Mar. 3 août 18h30	CONFÉRENCE ARTS ET VINS Variations en duo autour d'une trilogie en blanc Avec C. Chabirand & S. Saint-Cyr VISITE DU VIGNOBLE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	24	() 🔁
Mer. 4 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	
Mer. 4 août 10h00	ATELIER FAMILLE ARTS ET VINS SÉANCE DE DÉGUSTATION Parents & ATELIER DESSIN Enfants	24	.
Mer. 4 août 11h30	ATELIER FAMILLE AUTOUR DU GOÛT SÉANCE DE DÉGUSTATION Parents & ATELIER DU GOÛT Enfants	23	D
Jeu. 5 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Jeu. 5 août 18h30	LECTURE MUSICALE Mi-raisin Mi-figue – variations musicales en trio autour de Bacchus et Dionysos VISITE DU VIGNOBLE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	15	!
Ven. 6 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	D 3 9
Ven. 6 août 11h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	D
Sam. 7 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	D 3 2
Sam. 7 août 11h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	!
Dim. 8 août 18h30	GRAND CONCERT AU THÉÂTRE DE VERDURE Ensemble Le Festin d'Alexandre– dir J. Cartier APÉRO PIQUE-NIQUE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	22	[] []

Légende :

PLACES LIMITÉES

SUR RÉSERVATION

GRATUIT

Programme À Table! Chez Bacchus et Dionysos: fêtes et festins – le bien boire et le bien manger

Semaine 4

du Lundi 9 août au Samedi 14 août

Dates / horaires	ÉVÉNEMENTS	PAGES	INFOS
Lun. 9 août	FERMÉ		
Mar. 10 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	EXPOSITIONS • Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé • Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature	11 - 12	
Mar. 10 août 18h30	CONFÉRENCE ARTS ET VINS Variations en duo autour d'une trilogie en blanc Avec C. Chabirand & S. Saint-Cyr VISITE DU VIGNOBLE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	13	.
Mer. 11 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	0 🗪
Mer. 11 août 11h30	ATELIER FAMILLE AUTOUR DU GOÛT SÉANCE DE DÉGUSTATION Parents & ATELIER DU GOÛT Enfants	23	D
Mer. 11 août 18h30	CONFÉRENCE GASTRONOMIQUE Le Petit traité du haricot – Marie-France Bertaud VISITE DU VIGNOBLE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	14	() 🗪
Jeu. 12 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	
Jeu. 12 août 18h30	LECTURE MUSICALE Mi-raisin Mi-figue – variations musicales en trio autour de Bacchus et Dionysos VISITE DU VIGNOBLE + OPTION DÉGUSTATION DÎNATOIRE	15	.
Ven. 13 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	
Ven. 13 août 11h30	VISITE & DÉGUSTATION DÉCOUVERTE Domaine viticole et naturel préservé Domaine PRIEURE LA CHAUME	16	D >
Sam. 14 août 10h00 - 12h30 14h30 - 18h00	 EXPOSITIONS Manger : Alimentation, Gastronomie, Santé Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature 	11 - 12	0 3 3

Légende :

PLACES LIMITÉES

SUR RÉSERVATION



Inauguration

Vendredi 16 juillet





TABLE RONDE EN HOMMAGE À JACQUES PUISAIS

Père de l'éducation sensorielle, fondateur des classes du goût et de l'Institut du goût.

Autour de Natacha Polony, grande marraine du festival et présidente de l'Institut du goût, nous souhaitons réunir les personnalités que Jacques Puisais a connues et qu'il a inspirées, chacune dans un domaine d'excellence différent, aux frontières des sciences, des arts, de la gastronomie et de l'éducation.

Artistes, scientifiques, critiques gastronomiques, chefs étoilés et goûteurs de renom évoqueront l'héritage semé de la passion de Jacques Puisais pour une gastronomie humaniste, au croisement des disciplines culturelles, sociales, sociétales, écologiques et artistiques...

Détail du contenu et horaires accessibles sur www.festival-les-arts-par-nature.fr Renseignements : contact@ festival-les-arts-par-nature.fr

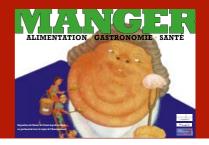
VERNISSAGE DES EXPOSITIONS

- Manger: Alimentation, Gastronomie, Santé
 Musée du vivant AgroParisTech
- Regards croisés sur la ferme : portraits de Paysans de Nature
 Paysans de Nature LPO

En présence des équipes de la LPO - Paysans de Nature Présentation et déambulation dans l'exposition

PLACES LIMITÉES 🖨 SUR RÉSERVATION 🕒 GRATUIT

Exposition du 17 juillet au 14 août



MANGER: ALIMENTATION, GASTRONOMIE, SANTÉ - Musée du vivant - AgroParisTech

Exposition conçue pour l'inauguration du musée de la gastronomie.

Au Château de Grignon, près de Versailles, en 1989, était inauguré le premier musée de la gastronomie par trois ministres dont Jacques Lang et le chef Senderens. Il a depuis fermé ses portes pour accueillir en 2005 le musée du vivant hébergé par AgroParisTech.

Le Musée du Vivant occupe une place singulière dans le monde, puisqu'il s'agit du premier musée international sur l'écologie. Il pose un regard pluridisciplinaire, de la préhistoire à nos jours, sur les rapports des humains avec leur environnement et leur alimentation.

L'exposition *Manger: Alimentation, Gastronomie, Santé* propose, en 20 panneaux, une fresque chronologique du bien boire et du bien manger à travers les âges.

Réjouissant pour petits et grands!



Ouverture et horaires

Les expositions sont accessibles aux horaires d'ouverture de la cave :

Du lundi au samedi de 10H à 12H30 et de 14H30 à 18H.

Fermé le dimanche.

Exceptionnellement, les expositions ne seront pas accessibles les lundi 19 et vendredi 30 juillet et le lundi 9 août toute la journée.

PLACES LIMITÉES





contact@festival-les-arts-par-nature.fr

Domaine PRIEURE La Chaume - Tél. 06 61 89 44 08 Accès par parking PRIEURE - Voir modalités parking p.26

Exposition du 17 juillet au 14 août



REGARDS CROISÉS SUR LA FERME : PORTRAITS DE PAYSANS DE NATURE

Paysans de Nature - LPO

Portée par la coordination régionale LPO Pays de la Loire, l'association Paysans de Nature propose de découvrir 9 portraits de paysans qui s'engagent pour la production d'une agriculture propre et respectueuse de la biodiversité.

9 portraits d'hommes et de femmes hauts en couleur dont les engagements environnemental, sociétal et agricole conjugués, forcent le respect.

À découvrir pour un monde meilleur...





Ouverture et horaires

Les expositions sont accessibles aux horaires d'ouverture de la cave :

Du lundi au samedi de 10H à 12H30 et de 14H30 à 18H.

Fermé le dimanche.

Exceptionnellement, les expositions ne seront pas accessibles les lundi 19 et vendredi 30 juillet et le lundi 9 août toute la journée.

PLACES LIMITÉES

SUR RÉSERVATION

GRATUIT

contact@festival-les-arts-par-nature.fr

Domaine PRIEURE La Chaume - Tél. 06 61 89 44 08 Accès par parking PRIEURE - Voir modalités parking p.26 Création pour le festival

Conférence

21 & 27 juillet 3 & 10 août - 18H30



I ARTS & VINS

Variations contées et dégustées en duo autour d'une trilogie en blanc

Christian Chabirand & Sylvie Saint-Cyr

Une plongée au cœur de la trilogie des cuvées en blanc du domaine Prieure La Chaume : *Prima donna. Clementia. Naissens...*

Christian Chabirand, viticulteur et Sylvie Saint-Cyr, dramaturge, vous proposent une conférence-dégustation à deux voix en hommage à Bacchus et Dionysos, Dieux du vin et des spectacles. Une traversée gourmande à la découverte des secrets d'élaboration des 3 cuvées en blanc du domaine, entre divertissements et gastronomie. Un voyage dans la grande histoire des plaisirs et de la délicatesse française. Une immersion au cœur du Grand Siècle et des Lumières truffée d'anecdotes entre Arts et Vins.

Christian Chabirand et Sylvie Saint-Cyr vous embarquent dans leurs univers de passion, en complémentarité. Un parcours à partager sans modération !

À l'issue de la conférence, nous vous proposons de nous retrouver en compagnie de Sylvie et Christian autour d'une dégustation des vins fins du domaine accompagnée de produits du terroir.

Voir détails du contenu sur www.festival-les-arts-par-nature.fr

AMME

18H30Accueil parking PRIEURE18H45Visite guidée du domaine19H30 à 21HConférence Arts et Vins

21H Dégustation dînatoire / vins fins du domaine et produits du terroir

+ Accès privatif aux expositions

PLACES LIMITÉES



Tarifs à partir de 13€. Placement libre.

Réservation obligatoire jusqu'à un jour franc avant chaque date pour la formule dînatoire. RESERVATION, ACHAT et PARKING voir p.25 et 26

Conférence Mercredi 11 août - 18h30



VARIATIONS CONTÉES ET GOÛTÉES AUTOUR DU HARICOT!

Marie-France Bertaud

Marie-France Bertaud nous présente son dernier livre et le haricot sous toutes ses facettes: historique, linguistique, littéraire, argotique... tout en inscrivant au menu de nombreuses recettes, traditionnelles ou inédites, salées et même sucrées accompagnées de leurs accords mets et vins.

Gastronome, cuisinière, conteuse, blogueuse, les secrets des cuisines vendéennes n'ont plus de secrets pour elle et elle nous fait la joie de les partager.

Nous sommes très heureux d'accueillir Marie-France Bertaud pour un voyage aux mille saveurs au pays des cocos, lingots et mogettes!

Une conférence à déguster entre mets et vins, inratable pour les becs fins!

À l'issue de la conférence, nous vous proposons de nous retrouver en compagnie de Marie-France Bertaud autour d'une dégustation des vins fins du domaine accompagnée de produits du terroir et de haricots...

Vente et dédicace de l'auteure sur place

Petit Traité du haricot – Marie-France Bertaud, édition du Sureau Prix Eugénie Brazier 2019, prix de l'essai gourmand

18H30 Accueil parking PRIEURE Visite guidée du domaine 18H45

19H30 Verre d'accueil

20H à 21H

Conférence gastronomique Petit Traité du haricot 21H Dégustation dînatoire / vins fins du domaine et produits du terroir

+ Accès privatif aux expositions

PLACES LIMITÉES SUR RÉSERVATION

Tarifs à partir de 13€. Placement libre.

Réservation obligatoire avant le 10 août pour la formule dînatoire.

RESERVATION, ACHAT et PARKING voir p.25 et 26

Création pour le festival

Lecture musicale Jeudis 5 & 12 août - 18H30



I LECTURE MUSICALE MI-RAISIN MI-FIGUE

Variations musicales en trio autour de Bacchus et Dionysos

Rémy Arnaud, flûtes à bec, guitare, luth, cornet à bouquin - Catherine Jahan, accordéon, accordina, chant - Françoise Arnoux, chant, flûte à bec, saxophone.

Issus du jazz, de la musique ancienne et chanteurs accomplis, Françoise, Rémy et Catherine aiment aussi se laisser bercer par la littérature, la poésie et le théâtre. Rien d'étonnant à ce qu'un sujet aussi universel que « le bien boire et le bien manger » ait interrogé leurs horizons croisés.

Réunis pour l'occasion, nos trois artistes ont imaginé une conversation intime, en résonnance « sons et mots », à l'image d'un accord « mets et vins » tout émoustillant de surprises!

Des artistes de cœur et de talents à découvrir assurément!

À l'issue de la lecture musicale, nous vous proposons de nous retrouver en compagnie des artistes autour d'une dégustation des vins fins du domaine accompagnée de produits du terroir.

Voir détails contenu artistique et biographies des artistes sur www.festival-les-arts-par-nature.fr

18H30 Accueil parking PRIEURE
18H45 Visite guidée du domaine

19H30 Verre d'accueil

20H à 20H45 Lecture musicale *Mi-raisin mi-fique*

20H45 Dégustation dînatoire / vins fins du domaine et produits du terroir

+ Accès privatif aux expositions

PLACES LIMITÉES SUR RÉSERVATION

Tarifs à partir de 13€. Placement libre

Réservation obligatoire jusqu'à un jour franc avant chaque date pour la formule dînatoire.
 RESERVATION, ACHAT et PARKING voir p.25 et 26

Visites & dégustations découvertes Du 19 juillet au 13 août



DOMAINE VITICOLE ET NATUREL PRÉSERVÉ PRIEURE LA CHAUME

Vins bio, terroir et biodiversité

Créer de toute pièce un vignoble à partir d'un terroir vierge de toute vigne, sur une ancienne île du Marais Poitevin, était sans doute un pari un peu fou!...

Christian Chabirand vous raconte cette aventure unique débutée en 1997.

Pierre par pierre, vendanges après vendanges, l'expertise et la passion chevillées au corps, l'équipe du domaine Prieure La Chaume a su enfanter et élever des vins qui ont la « gueule de l'endroit » et exhalent le terroir. Des vins de gastronomie qui ornent aujourd'hui les plus belles tables de France.

3 couleurs pour 8 cuvées signatures toutes dédiées aux arts, ancrées dans une phylogénie comparable à l'écoute du temps, des mémoires et des gestes qui les ont fait naître....

Venez découvrir un vignoble du 14 ha labellisé en bio, au cœur d'une nature préservée de 45ha. Christian Chabirand vous convie à découvrir et à déguster quelques-unes de ses plus belles cuvées.

Un pari unique pour une belle histoire, entre Nature, Culture et Biodiversité!

Lun 19 & Mar 20 juillet

11H30

Ven 23 & Sam 24 juillet Mar 27 & Jeu 29 juillet

11H30 & 18H30

11H30 Lun 2, Ven 6, Sam 7 août 11H30 Ven 13 août

11H30

Durée 1H30

+ Accès libre aux expositions en amont ou à l'issue de la visite - dégustation

PLACES LIMITÉES



Tarif unique10 €. RESERVATION, ACHAT et PARKING voir p.25 et 26

PROGRAMME

Grand Concert

Lundi 19 juillet à partir de 18h00



AU THÉÂTRE DE VERDURE + APÉRO PIQUE-NIQUE & DÉGUSTATION DÎNATOIRE

Sérénades d'été

Musiques de cour pour les banquets et divertissements en plein air

Par l'Ensemble Stradivaria – Ensemble baroque de Nantes - Direction G. Cuiller

Octuor à Vents – Wolfgang Amadeus Mozart, Sérénades K375 & K388, Arrangements d'époque pour octuor à vent des plus beaux airs de *Don Giovanni & de La Flûte enchantée* - Franz Krommer, Partita Opus 57.

Au XVIII^e siècle, la musique dite de table, qui accompagne les banquets de cour et les divertissements de plein air, acquiert ses lettres de noblesse. Telemann, Haydn et Mozart (qui ouvre le festin de pierre du final de son opéra *Don Giovanni* avec une musique de table) transcendent l'art de la table qui s'affranchit de son corset politique pour s'épanouir en art de vivre et de plaisirs dans l'intimité des alcôves, des salons et des jardins privés.

Guillaume Cuiller et ses musiciens nous invitent à replonger dans cette période virtuose quand la gastronomie flirtait avec la très grande musique. Un Régal!.

À l'issue du concert, nous vous proposons de nous retrouver en compagnie des artistes autour d'une dégustation des vins fins du domaine accompagnée de produits du terroir.

Voir détails contenu artistique et biographies des artistes sur www.festival-les-arts-par-nature.fr

18H00
19H
20H à 2
21H15
+ Accè
D PLA
Tarifs à pour la pour le

18H00 Accueil parking CONCERT pour une surprise musicale

Apéro pique-nique dans les vignes**

20H à 21H15 Concert Sérénades d'été

Dégustation dînatoire / vins fins du domaine et produits du terroir

+ Accès libre aux expositions

PLACES LIMITÉES

SUR RÉSERVATION

Tarifs à partir de 15€. Placement libre. Réservation obligatoire avant le 18 juillet pour la formule dînatoire. "L'apéro pique-nique est accessible aux porteurs de billets pour le concert du soir. (chacun vient avec son pique-nique, verres de vin cuvée Bel Canto en vente sur place) voir infos pique-nique p.25

RESERVATION, ACHAT et PARKING p. 25 et 26

Création pour le festival

Grand Concert

Résidence Jeunes Talents Du 19 au 25 juillet



- **AU THÉÂTRE DE VERDURE**
 - + APÉRO PIQUE-NIQUE & DÉGUSTATION DÎNATOIRE
- MINI ÉVÉNEMENTS CHANTÉS AUTOUR DE LA GASTRONOMIE du 20 au 24 juillet
- SPECTACLE OFFENBACH LE SOUPER MUSICAL

Dimanche 25 juillet - à partir de 18H30

Création pour le festival

Spectacle créé à partir d'extraits d'opéras, d'opérettes et d'œuvres musicales composées par Jacques Offenbach & cie pour célébrer la gastronomie.

Par les chanteurs solistes, jeunes talents en résidence, accompagnés au piano par Anna Cardonna Esteva.

Direction musicale Fabrice Maurin.

Écriture Sylvie Saint-Cyr.

En partenariat avec l'Ensemble vocal Polymnie.

S'il est bien un compositeur qui a fait de Bacchus, du bien boire et du bien manger, le fil d'ariane de ses œuvres : c'est bien Jacques Offenbach, dont l'esprit incarne une époque ivre de divertissements et de légèreté. Les plaisirs de la table, le vin et la nourriture figurent en première place dans ses partitions les plus célèbres : Le Pâté de Pierrette, La Soupe aux choux, La Côtelette grillée façon pomme d'Api, La Cuvée Nuit blanche, Le Champagne des troupiers,... Tout y passe : sucré, salé, alcoolisé et le vin aux effets grisants et désinhibants s'y révèle un allié précieux...

Les chanteurs solistes, jeunes talents en résidence, nous invitent à un concert joyeux et festif : immanquable pour les gourmands !

JEUNES TALENTS EN TOURNÉE!

Dès septembre 2021, en partenariat avec l'Institut du goût, nous espérons proposer dans les écoles rurales de proximité plusieurs mini concerts et ateliers de découverte du goût et du répertoire musical autour de la gastronomie!



■ RÉSIDENCE JEUNES TALENTS

Incubateur de talents, le festival Les Arts par Nature est un lieu de formation, d'échanges et d'expérimentations pour les jeunes artistes. Nous sommes heureux d'ouvrir notre première **Résidence Jeunes talents** et de les accueillir pour créer, tout au long de cette semaine de création, une série de mini événements et un grand concert au théâtre de verdure, autour d'Offenbach et de la gastronomie!

Fabrice Maurin

Fabrice Maurin mène une double carrière de chanteur (soliste et d'ensemble) et de pédagogue (professeur de la classe de chant du Conservatoire de La Rochelle). Investi dans de nombreux projets dans les domaines du chant lyrique et choral (création du Choeur des Rencontres Musicales de Figeac et du Stage de Choeur de l'Académie Vocale en Vendée Romane, directeur artistique adjoint du Coréam et de Chorus 17, ...) il dirige l'Ensemble vocal Polymnie depuis sa création en 2008.

Anna Cardonna Esteva

Anna Cardonna Esteva étudie au Conservatori Superior Municipal de Musica de Barcelone, sa ville natale, avant de rejoindre la Guildhall School of Music and Drama de Londres où elle obtient un double master de piano solo et d'accompagnement. Lauréate de nombreux prix prestigieux, Anna est invitée à se produire sur les grandes salles de concerts européennes et participe régulièrement à des master class aux côtés des plus grands pianistes et interprètes de la voix.

Voir détails contenu artistique et biographies des artistes sur www.festival-les-arts-par-nature.fr

18H30 Accueil parking CONCERT

19H00 Apéro pique-nique dans les vignes**
20H à 21H15 Spectacle Offenbach *Le Souper musical*

21H15 Dégustation dînatoire / vins fins du domaine et produits du terroir

+ Accès libre aux expositions

PROGRAMME

PLACES LIMITÉES SUR RÉSERVATION

Tarifs à partir de 15€. Placement libre. Réservation obligatoire avant le 24 juillet pour la formule dînatoire.

"L'apéro pique-nique est accessible aux porteurs de billets pour le concert du soir. (chacun vient avec son pique-nique, verres de vin cuvée Bel Canto en vente sur place) voir infos pique-nique p.25

RESERVATION, ACHAT et PARKING p. 25 et 26

Grand événement vocal Vendredi 30 juillet à partir de 16h30 Création pour le festival



■ AU THÉÂTRE DE VERDURE

+ PREMIÈRES RECONTRES + ATELIER CHANT + APÉRO PIQUE-NIQUE Bienvenue à la table de Bacchus et Comus!

Grand concert vocal par l'Ensemble Polymnie et les élèves de la master class chant lyrique - Direction Fabrice Maurin.

Création pour le festival

Venez chanter dans les vignes en hommage aux Dieux du vin et de la bonne chère! Et peut-être vous étourdir avec eux....

Fabrice Maurin et son ensemble vocal Polymnie vous propose un temps de découverte et de partage en chansons, pour petits et grands, autour du répertoire vocal inspiré des arts de la table. Œuvres de : Janequin, Haendel, Mozart, Offenbach, Verdi, Gounoud....

En plein cœur du terroir viticole et d'une nature expressive préservée, nous chanterons cette année à la gloire de la délicatesse du monde, dans les derniers rayons du jour.

Voir détails contenu artistique et biographies des artistes sur www.festival-les-arts-par-nature.fr





L'ENSEMBLE VOCAL POLYMNIE DIRECTION FABRICE MAURIN

Créé en 2008, l'Ensemble vocal Polymnie est constitué d'amateurs éclairés, d'étudiants en Conservatoire, de jeunes chanteurs pré-professionnels et d'un noyau d'artistes professionnels regroupés autour de Fabrice Maurin, chanteur soliste, professeur de chant et chef de chœur.

Polymnie est l'un des acteurs majeurs dans le paysage artistique vendéen et de sa grande région, œuvrant à la diffusion du répertoire vocal sur tout le territoire, offrant aux jeunes chanteurs, un écrin idéal pour révéler leurs talents.

Master class Chant lyrique

du 24 au 30 Juillet à la maison de la voix à La Rochelle

Chaque année, choristes et jeunes chanteurs se retrouvent autour de l'Ensemble Polymnie et de son chef Fabrice Maurin pour perfectionner leur apprentissage du chant lyrique au contact de professionnels confirmés. Ils y affinent leurs techniques et les interprétations.

Après Les Oiseaux, en 2020 les élèves travailleront cette année les répertoires inspirés par la gastronomie !

Nous nous réjouissons de les retrouver une nouvelle fois pour notre Grand Evénement vocal, festif et populaire. Qu'on se le dise!

PROGRAMME

16H30 Accueil parking CONCERT

17H00 à 18h00 Premières rencontres avec les artistes (restitutions publiques - élèves de la master class)

18H30 à 19H30 Ateliers d'initiation Chant pour TOUS : apprentissage d'1 ou 2 airs au programme du concert du soir avec le chef Fabrice Maurin.

19H30 à 20H30 Apéro pique-nique dans les vignes**

20H30 à 21H30 Concert À table ! Chez Bacchus et Comus avec l'Ensemble vocal Polymnie, les élèves de la master class et tous les apprentis

chanteurs pour le tutti final! Direction Fabrice Maurin

■ PLACES LIMITÉES ■ SUR RÉSERVATION

RESERVATION, ACHAT et PARKING p. 25 et 26

Le RDV « premières rencontres » est accessible gratuitement.

Billets pour le concert : Tarif plein 20€ Tarif réduit 15€ (accordé aux moins de 18 ans)

L'atelier d'initiation Chant et l'apéro pique-nique" est accessible aux porteurs de billets pour le concert du soir. (chacun vient avec son pique-nique, verres de vin cuvée Bel Canto en vente sur place) voir infos pique-nique p.25

Grand concert Dimanche 8 août à partir de 18h30



I AU THÉÂTRE DE VERDURE

+ APÉRO PIQUE-NIQUE & DÉGUSTATION DÎNATOIRE

Concert Bacchus et Cupidon

Par l'Ensemble Le Festin d'Alexandre - Direction Joël Cartier Interprétation sur instruments anciens - 4 chanteurs solistes et 5 musiciens

Dans l'alliance des contraires, Bacchus, ivre et déjanté, voluptueux ou glorieux, sert les desseins du Roi Soleil, politiques ou amoureux, magnifiés par Molière et Lully.

Bacchus triomphe et règne en maître sur les fêtes et festins de cour, débauches et surenchères de luxe et de mets raffinés, cornes d'abondance et jardins des délices.

Le Festin d'Alexandre nous propose de revivre ces ivresses festives qui ont exalté Bacchus et l'Amour depuis la fin de la Renaissance jusqu'aux frontières du baroque.

Un florilège égrillard et émoustillant de chansons et airs à boire et à manger, signés Lully, Bataille, Campra, Moulinié, ...

Depuis le théâtre de verdure de l'île de Vix, nous nous souviendrons des *Plaisirs de l'Île enchantée*, qui furent en leur temps l'une des plus belles fêtes du règne de Louis XIV conçues pour éblouir la délicieuse Louise de la Vallière.

À l'issue du concert, nous vous proposons de nous retrouver en compagnie des artistes autour d'une dégustation des vins fins du domaine accompagnée de produits du terroir.

Voir détails contenu artistique et biographies des artistes sur www.festival-les-arts-par-nature.fr

PROGRAMME

18H30 Accueil parking CONCERT

19H30 à 20H30 Apéro pique-nique dans les vignes**

20H à 21H15 Concert Bacchus et Cupidon

21H15 Dégustation dînatoire / vins fins du domaine et produits du terroir

+ Accès libre aux expositions

PLACES LIMITÉES SUR RÉSERVATION

Tarifs à partir de 15 €.Placement libre. Réservation obligatoire avant le 7 août pour la formule dînatoire. Places limitées.

"L'apéro pique-nique est accessible aux porteurs de billets pour le concert du soir. (chacun vient avec son pique-nique, verres de vin cuvée Bel Canto en vente sur place) voir infos pique-nique p.25.

Les rendez-vous en famille Goûter Déguster Dessiner En juillet et août



ATELIERS DU GOÛT pour les ENFANTS & SÉANCE DE DÉGUSTATION pour les PARENTS

Quand les enfants goûtent, les parents trinquent!

ATELIERS du GOÛT - enfants

En partenariat avec l'Institut du goût, fondateur des classes du goût, les enfants apprennent à goûter et à nommer les saveurs.

Dégustation et découverte de produits du terroir. Producteurs bio locaux.

Ateliers à partir de 7 ans

ATELIERS Dégustation - parents

Initiation à l'art de la dégustation et découverte du domaine et des vins de La Chaume



Mer 21 & 28 juillet, 4 & 11 août Jeu 22 juillet

11H30 - Durée 1H00

■ PLACES LIMITÉES ■ SUR RÉSERVATION

Réservation obligatoire. Places limitées à 10 enfants pour les ateliers et à 20 adultes pour la dégustation. Tarifs Atelier 5€ et Dégustation 10€.

Ateliers enfants à partir de 7 ans.

Accès par parking PRIEURE.

RESERVATION, ACHAT et PARKING voir p.25 & 26

NFOS PRATIQUES

Les rendez-vous en famille Goûter Déguster Dessiner En juillet et août



■ ATELIERS DESSINS pour les ENFANTS & SÉANCE DE DÉGUSTATION pour les PARENTS

ATELIERS DESSINS - enfants

La gastronomie a inspiré les plus grands maîtres et les plus grands artistes.

A travers un regard posé sur les œuvres de quelques grands maîtres, nous guidons les enfants dans la composition de leur propre nature morte - ou vivante - selon !

Ateliers à partir de 7 ans

ATELIERS Dégustation - parents

Initiation à l'art de la dégustation et découverte du domaine et des vins de La Chaume





Camille Pissarro Nature morte avec pommes et pichet - Paul Cézanne Nature morte avec pommes et pot de primevères.

De belles découvertes sensibles et sensorielles à partager en famille. En amont ou à l'issue de la séance, parents et enfants se retrouvent et découvrent ensemble les 2 expositions entre gastronomie et biodiversité.

Jeu 22 juillet & Mercredi 4 août à 10H00

Durée 1H00

■ PLACES LIMITÉES
■ SUR RÉSERVATION

Réservation obligatoire. Places limitées à 10 enfants pour les ateliers et à 20 adultes pour la dégustation. Tarifs Atelier 5€ et Dégustation 10€.

Ateliers enfants à partir de 7 ans.

Accès par parking PRIEURE. RESERVATION, ACHAT et PARKING voir p.25 & 26

INFOS PRATIQUES ET BILLETTERIE

OUVERTURE DE LA BILLETTERIE

À partir du mardi 8 JUIN 2021

MODALITÉS D'ACHAT

Réservations et paiements

sur place: au Prieure La Chaume 35 chemin de La Chaume 85770 VIX

en ligne: www.festival-les-arts-par-nature.fr

Tarifs réduits accordés aux moins de 18 ans (sur justificatifs)

Les réservations en ligne peuvent aussi s'effectuer sur les sites internet de nos partenaires : www.vendee-tourisme.com www.maraispoitevin-vendee.com www.prieure-la-chaume.com www.helloasso.com (taper Confluences Terroir HelloAsso dans Google)

ACCESSIBILITÉ

Les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap sont invitées à effectuer leurs demandes de réservations directement auprès de l'association afin d'être assurées de bénéficier d'un placement adapté, dans la limite des places disponibles :

contact@festival-les-arts-par-nature.fr / 06 61 89 44 08

NOMBRE DE PLACES ET PLACEMENT

Le nombre total de places en réservations cumulées par personne peut être limité en fonction des spectacles et événements. Le cas échéant, le nombre est indiqué pour chaque évènement sur les plateformes de réservation en ligne. Le placement est libre et non numéroté.

POUR LES ÉVÉNEMENTS PRÉCÉDES D'UN APÉRO PIQUE NIQUE

Chaque spectateur muni d'un billet peut accéder au pique-nique. Chacun peut apporter son pique-nique (verres de vin cuvée Bel Canto en vente sur place), et son matériel (tables et chaises pliantes légères ou couvertures). Aucune nourriture ne sera vendue sur place. Le domaine ne dispose pas d'aires de pique-nique spécifiques ni de mobiliers (tables ou chaises) afférents.

REPLI, REPORT OU ANNULATION POUR LES ÉVÈNEMENTS EN PLEIN AIR

Du fait de certaines conditions météorologiques, le festival se réserve le droit d'annuler la représentation et le cas échéant de proposer soit une solution de report ou un remboursement, soit une solution de repli immédiat.

Les billets délivrés ne sont ni repris, ni remboursés, ni échangés sauf annulation et décision de remboursement par l'organisateur.

Voir les conditions générales de vente sur www.festival-les-arts-par-nature.fr

CONTACT

www.festival-les-arts-par-nature.fr contact@festival-les-arts-par-nature.fr - 06 61 89 44 08

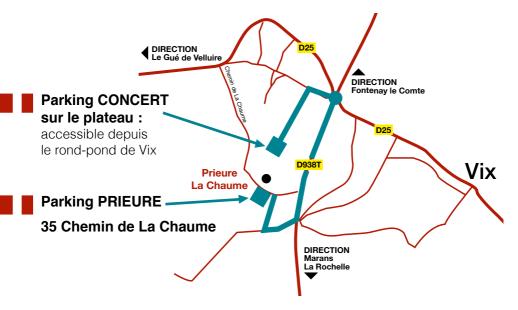


VENIR AU DOMAINE PRIEURE LA CHAUME

Adresse du site : 35 chemin de la Chaume - 85770 VIX

PARKING

2 parkings sont accessibles selon les événements :



À très bientôt! L'équipe du festival.

COVID 19

En raison de la crise sanitaire et de son évolution, les conditions d'accueil et les évènements programmés sont susceptibles de modifications. Toutes nos équipes sont mobilisées pour être les plus réactives possibles afin de vous tenir informés et vous garantir le meilleur accueil dans le strict respect des conditions de sécurité sanitaires.

L'association Confluences est une association loi 1901 dont le siège social est situé 4 rue derrière les Champs à VIX 85770. N° SIRET 852862 705 000 13 / APE 9001Z / Licences entrepreneur de spectacles vivants 2 et 3 / REF : PLATESV-D-2019-000133 et licence 1 / REF PLATESV-D-2020-002713

Financement participatif dès le 8 juin

SOUTENIR LE FESTIVAL LES ARTS PAR NATURE et ses valeurs environnementales, sociétales, culturelles.

Pour faire un don à partir de 10€ rendez-vous sur www.helloasso.com (taper Festival Les Arts par Nature HelloAsso dans Google)

Dons défiscalisables à hauteur de 66 % pour les particuliers et 60% pour les entreprises au titre du mécénat.

Sans doute est-il devenu impérieux, face aux déséquilibres naturels, environnementaux, humains et sociétaux de repenser nos rapports à la biosphère et de trouver des voies alternatives, plus respectueuses de la nature et des Hommes.

Construire d'autres communs, partager un autre rapport au monde, pour nous-mêmes et les générations à venir, repenser les valeurs qui nous imprègnent est chose culturelle.

La culture est le ferment nécessaire à la résilience des territoires et de ses âmes vives. Elle propose de nouvelles fables et de nouveaux récits dans le sillon des poètes et des saltimbanques.

L'association Confluences veut les convier, leur tendre un terreau fertile et créatif, et, avec eux, remettre du sens dans ce que nous faisons, recréer du sens commun et refaire société dans un dialogue harmonieux entre hommes et femmes, villes et campagnes, développement économique et préservation de la biodiversité dans son entier.

Le Festival d'été Les Arts par Nature en est la quintessence.

Nous avons besoin de vous, Merci. L'équipe du festival

I PARTENAIRES ENTREPRISES

Vous partagez les mêmes valeurs ? Vous voulez créer un événement unique pour vos collaborateurs ? Rencontrons-nous !

Contact : Denis Bassand, Référent partenariats Entreprises d.bassand@festival-les-arts-par-nature.fr – 07.71.28.08.25

Animations d'équipes, Relations commerciales, Communications





PARTENAIRES

Nous remercions chaleureusement les partenaires de l'édition 2021 qui se sont engagés à nos côtés :

Les partenaires publics financeurs













Les partenaires opérationnels











Les partenaires sponsors



