infos et billetterie : www.billetweb.fr/rythme-des-saisons

Evènement organisé dans le respect des mesures sanitaires en vigueur

La compagnie *avec Cœur & Panache*
en partenariat avec Fumel Vallée du Lot et l'association des Amis du Château de Sainte Foy
avec la collaboration de France Truffes, Modul'Air, Le Fournil Païsan, La Ferme de Jean Metge, Les Cocassiers, Image de Marque et Batupagaï présente :

Ô rythme des saisons

temps fort culturel et gastronomique

au **Château de Sainte Foy d'Anthé**

dans le cadre de la "Nuit des Châteaux"

vendredi 22 et samedi 23 octobre 2021

Pour célébrer son implantation au Château de Sainte Foy d'Anthé, la compagnie *avec Cœur & Panache* investit les lieux et présente un évènement culturel gourmand où les sens seront à la fête.

Au menu : deux représentations d'une version inédite de **La Cuisine des Auteurs** "à huit mains", le premier spectacle de la compagnie conçu par Jérôme Pouly, de la Comédie-Française, des **cartes blanches** aux comédiens Marie Boudet, Juliette Poissonnier et Robin Goupil sur le thème de la gastronomie, une **exposition de photographies** de Julien Simon, la **mise en lumière** et les **visites commentées** de l'imposant Château gascon du XIIIème siècle.

Pour éveiller les papilles tout en découvrant leurs métiers et leurs savoir-faire, Bernard Rosa, trufficulteur et Nicolas Frachisse, paysan-boulanger, donneront des **performances et des ateliers culinaires autour de la truffe et du pain**. Au programme : conférence-dégustation de brouillade de truffes, démonstration de pétrissage à la main, ateliers culinaires de fabrication de beurre de truffe et de façonnage de pain au levain.

Vendredi soir, samedi midi et soir, le **restaurant éphémère** sous la houlette de Samuel Vernet et Marie Solaire, paysans traiteurs, proposera un florilège de tapas de produits de saison avec le concours avisé des Cocassiers, distributeur local de produits locaux en Lot-et-Garonne.

En clôture de l'évènement, nos amis de Batupagaï viendront en voisins pour pimenter la soirée de samedi avec un set de **batucada** dont ils ont le secret.

En cas d'intempéries, n'hésitez pas à nous rejoindre ! Grâce à la configuration des lieux et à notre partenaire Modul'Air, loueur de tentes Xgloo à air captif, **toutes les propositions sont étanches** !

En raison des consignes actuelles, le pass sanitaire est obligatoire pour accéder à la manifestation.

contact presse :
Frédéric Gasnier - chargé de développement
compagnie avec Cœur et Panache
06 62 19 41 77 - developpement@aveccoeuretpanache.fr
www.aveccoeuretpanache.fr

LE PROGRAMME EN DETAIL

DECOUVERTES

Visites guidées du château
par Philippe et Gabrielle Castaing
sam. 23/10 à 10h30 et à 13h45

Entrée en matière
Exposition photographique de Julien Simon
du ven. 22/10 au sam. 23/10
> galeries du cloître et salle d'Armes

Mise en lumière du Château
par Boris Molinié
ven. 22 et sam. 23 à partir de 18h30

L'univers de la trufficulture :
Conférence-dégustation de brouillade de truffes
par Bernard Rosa, trufficulteur
sam. 23/10 à 11h30
> salle d'Armes

Le métier de Paysan Boulanger :
Démonstration de pétrissage à la main
par Nicolas Frachisse, paysan-boulanger
sam. 23/10 à 14h
> cuisine du donjon (sur inscription avec les ateliers)

AUX FOURNEAUX

Ateliers Culinaires *sur inscription*
sam. 23/10 à 15h30 et à 17h
> salle à manger et cuisine du donjon

au menu : **Fabrication de beurre de truffes** et **Façonnage de pain au levain**

SOUS LES FEUX DE LA RAMPE

La Cuisine des Auteurs "à huit mains" *
ven. 22/10 et sam. 23/10 à 19h30
> sous la grande halle

Cartes blanches *
sam. 23/10
à 14h30 : Marie Boudet
à 16h : Robin Goupil
à 18h : Juliette Poissonnier
> Lectures de textes gourmands dans la chapelle

* **réservations** : www.billetweb.fr/rythme-des-saisons

Batupagaï
sam. 23/10 à 22h
> cour du château

AUX FOURNEAUX

Restaurant éphémère par Samuel Vernet
et Marie Solaire, paysans traiteurs
vendredi et samedi soir 21h à 23h
samedi de 12h à 14h30
> cour du château

sélection de tapas de produits locaux de saison :
Velouté châtaignes beurre truffé, Fricandeau au foie gras, Poêlée de champignons de saison, Cœurs de canard persillés, Gratin de légumes, Frites à la graisse d'oie, Crème brûlée truffée, etc.

TARIFS

> Forfait La Cuisine des Auteurs + 3 cartes blanches : 25€

> La Cuisine des Auteurs : 15€/12€/10€
> Cartes Blanches : tarif unique : 5€
infos et billetterie : **www.billetweb.fr/rythme-des-saisons** et sur place
nb. tarif réduit (sur présentation d'un justificatif) : adhérents association des amis du Château de Sainte Foy, détenteurs du Pass Curieux Fumel Vallée du Lot, adhérents association Les 3 Portes - 26 ans, étudiant, demandeur d'emploi, bénéficiaire du RSA, détenteur d'une carte d'invalidité

> Ateliers culinaires (*sur inscription au 06 86 06 02 40 - places limitées*)
Beurre de truffes : 30€ / Pain : 15€

> Restaurant éphémère : Tapas : 4€ / Boissons 3€/2€

PRESENTATIONS

Le Château de Sainte Foy d'Anthé
47370 Anthé
www.chateau-sainte-foy.com

Le château de Sainte Foy d'Anthé est situé à la charnière de la nouvelle Aquitaine et de l'Occitanie à 1h30 de Bordeaux et de Toulouse, à 20 minutes de Fumel et de Villeneuve sur Lot. C'est un Château Gascon ou Maison Forte du début du XIIIème siècle, bâti sur un pech occupé dès l'époque romaine. La Seigneurie de Sainte-Foy d'Anthé et sa paroisse, devenue chapelle privée en 1791, sont citées dans l'histoire de la Gascogne dès l'année 1271.

Le but de Gabrielle et Philippe Castaing, propriétaires du château de Sainte-Foy est de sauvegarder, de mettre en valeur et d'ouvrir au public un monument historique d'exception : le château de Sainte-Foy d'Anthé. Passionnés de vielles demeures et d'histoire leur objectif est de créer autour de leur château féodal une activité de locations de salons, de salles de réception et d'hébergement, tout en y organisant des festivités et des événements culturels, historiques ou associatifs...

La compagnie avec Cœur et Panache
www.aveccoeuretpanache.fr

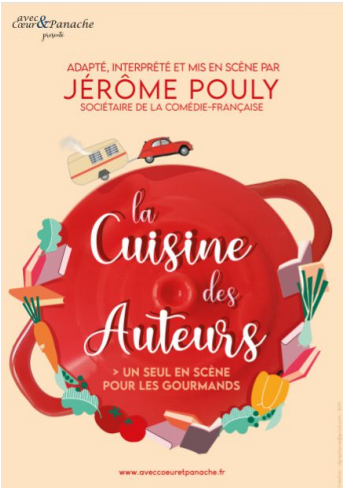
La compagnie *avec Cœur & Panache* a été fondée en 2018 dans le but de développer des projets culturels pour participer à une aventure humaine et artistique, dans le respect et l'exigence, avec passion et sincérité. Nos propositions se veulent des ponts reliant le spectacle vivant et le patrimoine matériel et immatériel. Nous souhaitons sortir des lieux de représentations conventionnels pour aller à la rencontre de tous les publics, sur tous les territoires, favoriser les rencontres et créer du lien social.

A l'été 2019, nous avons créé notre premier spectacle : **La Cuisine des Auteurs**, une proposition épicurienne en caravane-théâtre conçue et interprétée par **Jérôme Pouly, de la Comédie-Française**. et avons joué trois représentations prolongées par des marchés gourmands au Château de Sainte Foy d'Anthé. Depuis, ce sont **quarante représentations sur le territoire national**, dont 12 dans le Lot et Garonne ! Et autant de rencontres avec des producteurs locaux, des cuisiniers, des porteurs d'initiatives positives de développement local des circuits-courts, de paysans auto-entrepreneurs, de structures de réinsertion par le maraîchage, etc.

Depuis l'été 2019, un lien fort, une amitié est née avec Philippe et Gabrielle Castaing, les propriétaires du Château, qui depuis nous ont reçus les bras ouverts pour une résidence technique en 2020 et une résidence de répétition conclue par deux représentations en mai 2021. Notre envie d'élire domicile au Château de Sainte Foy d'Anthé est peu à peu devenue une évidence et c'est avec ce premier rendez-vous " Ô rythme des saisons " que nous vous proposons de nous retrouver ou de faire connaissance.

La Cuisine des Auteurs
spectacle théâtral et gourmand en caravane-théâtre dans une version INEDITE "à huit mains"
conçu par **Jérôme Pouly, sociétaire de la Comédie-Française**
d'après les œuvres de grands auteurs de la littérature

avec Jérôme Pouly, Marie Boudet, Juliette Poissonnier et Robin Goupil



La Cuisine des Auteurs est une invitation à découvrir les liens entre de grands auteurs de la littérature française et notre patrimoine gastronomique.

Habituellement seul en scène, Jérôme Pouly incarne Ripaille, un personnage rabelaisien qui distille avec gourmandise et humour des textes d'auteurs parmi lesquels Dumas, Colette, Baudelaire, Hugo, Balzac, Maupassant, Proust, Brillat-Savarin...

Pour l'occasion, Marie Boudet, Juliette Poissonnier et Robin Goupil interviendront également et tous les quatre navigueront entre interprétation et improvisation, en instaurant un véritable échange avec les spectateurs tout en cuisinant une mise en bouche pour le public avec les produits locaux fraîchement trouvés sur les marchés.

De ce spectacle prolongé par une rencontre-dégustation conviviale entre le public, l'artiste et les producteurs locaux, **naît l'alchimie de générer du lien social**, de devenir le vecteur de valorisation toutes ces actions locales par le biais d'une **proposition théâtrale populaire et exigeante**.

www.facebook.com/lacuisinedesauteurs

Jérôme Pouly, auteur, metteur en scène et comédien - directeur artistique de la compagnie

Après deux ans dans la Classe libre du Cours Florent et une année à l'Ensatt Paris, Jérôme Pouly se forme au Conservatoire national supérieur d'art dramatique de Paris.

Il devient le 510e sociétaire de la Comédie-Française en 2004 où il joue Molière, Feydeau, Shakespeare, Tchekhov, Hugo, Labiche, Goldoni, Brecht, Marivaux... dirigé par des metteurs en scène aussi divers qu'Anatoli Vassiliev, Lukas Hemleb, Eric Ruf, Oskaras oršunovas, Robert Carsen, Dan Jemmett, Jacques Lassalle, Le Birgit Ensemble, Emmanuel Daumas, Hervé Pierre, Christiane Jatahy, Pauline Bureau, Jeanne Herry, Nicolas Lormeau et bien d'autres..

Au cinéma et à la Télévision il travaille avec Claire Denis, Thierry Binisti, François Ozon, Coline Serreau, Michele Placido, Audrey Dana, Erick Zonca, Jean-François Richet...

La compagnie avec Cœur & Panache lui permet de donner libre cours à son talent d'auteur, de metteur en scène et de comédien en créant un spectacle tel qu'il l'avait rêvé.

Marie Boudet, comédienne

Après une formation à l'Ecole d'Art Dramatique Jean Perimony, Marie Boudet débute au théâtre sous la direction de Jean-Luc Boutté. Elle joue Hugo, Ibsen, Marivaux, Molière, Lewis Carroll … avec Christophe Lidon, Alain Françon, Clément de Dadelsen. Mais aussi « Oscar » de Claude Magnier dans la mise en scène de Pierre Mondy, ou « La Nuit du Crime » de Robert Hossein.

Au cinéma et à la télévision, elle travaille avec Anne Fontaine, Thierry Binisti, Joël Séria.

Elle met en scène « la seconde surprise de l'amour » de Marivaux, « Ballade Romantique », spectacle littéraire et musical, ainsi que plusieurs rencontres poétiques.

Elle écrit pour la télévision et le théâtre, notamment en adaptant « Comme un écho » de Donald Margulies pour le studio de Champs Elysées.

Mais c'est encore auprès de Jean Perimony que Marie fait l'expérience de son « autre » métier : Professeur d'Art Dramatique. Il lui a donné le goût de la transmission, l'amour de la pédagogie, et lui a ouvert la voie sur laquelle elle avance avec passion depuis 20 ans.

En enfilant son tablier pour *La Cuisine des Auteurs*, Marie cède aux plaisirs conjugués des bons mots, de la bonne chère, de la belle amitié et de la grande aventure.

Juliette Poissonnier, comédienne

C'est au conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique, avec Jacques Lasalle, Stuart Seide, Philippe Adrien, que Juliette laisse éclater tout son talent à la fois comique et dramatique.

A peine le conservatoire terminé Juliette démarre sa carrière sur les planches et devant les caméras.

Elle travaille au théâtre sous la direction de Igor Menjisky, Philippe Adrien, Bernard Murat, Gilles Bouillon, Benoît Lavigne, Emmanuel Demarcy-Mota, Laurent Laffargue, Jacques Nichet.

Egalement présente à la télévision (*Parents mode d'emploi* ou dernièrement dans *La Stagiaire* et *Les Combattantes*), au cinéma (*La trajectoire du homard* - prix du public au Champs-Elysées festival, *Quand on crie au loup* - de Marilou Berry, elle prête également sa voix à diverses productions animées.

La cuisine est une de ses passions, et c'est donc tout naturellement qu'elle rejoint cette aventure théâtrale et culinaire.

Robin Goupil, comédien

Après une formation à l'ESSEC, Robin Goupil change de voie et se lance dans la cuisine en tant que commis de restaurant dans une brasserie parisienne. Un an après, il prend un nouveau virage et entre au Cours Florent. Il intègre en 2014 l'ESCA à Asnières puis l'Académie de la Comédie Française pour la saison 2017/2018.

Il joue sous la direction de nombreux metteurs en scène comme Philippe Calvario, Hervé van der Meulen, Ivo van Hove, Isabelle Nanty, Robert Carsen ou encore Katarina Talbach. Puis il rejoint Hugues Duchêne et sa troupe du Royal Velours dans *Je m'en vais mais l'État demeure*, une saga politique sur le quinquennat de Macron qui connaît un franc succès.

Il se lance également dans la mise en scène et l'écriture en créant *NO LIMIT* qu'il emmène au Théâtre du Train Bleu au festival d'Avignon en 2021. Le spectacle connaît d'ailleurs un succès public retentissant.

Passionné de cuisine, Robin partage ses recettes avec Jérôme Pouly qui lui propose de rejoindre *La Cuisine des Auteurs*, proposition qu'il accepte avec joie et gourmandise.

Julien Simon, photographe
https://sites.google.com/view/juliensimon/home

Julien SIMON est né en 1975 à AGEN, il a grandit dans une famille d'artistes, un papa musicien et une maman comédienne. Il se dirigera vers le théâtre en tant que créateur lumière pour divers spectacles.

De la lumière à la photographie, la frontière est ténue, il y trouve de quoi exprimer une sensibilité plus personnelle. C'est lors de l'exploration des techniques de tirages argentiques traditionnelles qu'il se retrouve face à des clichés de plus de cent ans sur plaques et qu'au même moment le disque dur qui contenait 8 ans de photographies part en miettes et bien sûr pas de sauvegardes…

Un signe du destin pour aller vers moins de technologies ?? Alors confiné dans sa cuisine devenue laboratoire, il explore les procédés alternatifs…

Après plusieurs ratages, essais et autres accidents, il se retrouve avec suffisamment de travaux pour proposer une « entrée en matière », là où le labo traditionnel est plus une sculpture de la lumière, ici il s'agit bien d'aller « dépouiller » la gélatine, la matière photographique….

Les photographies présentées ici sont une proposition large de textures soit architecturales, graphiques végétales etc. en relation avec cette matière.

Batupagaï
https://sites.google.com/view/batupagai/accueil

Présent depuis plus de 15 ans dans le Villeneuvois, Batupagaï est une troupe de percussions afro et brésilienne menée par Tom Buzit. Elle propose des cours de Batucada et se produit lors d'événements divers : festivals, férias, carnavals et événementiels divers (kermesses, animations de rue, inaugurations, anniversaires, soirées).

Grâce à un répertoire festif et coloré ainsi que des costumes charleston, vous serez transportés dans l'insouciance des Années Folles **!**

Marie Solaire et **Samuel Vernet** - paysans - traiteurs
Ferme de Jean Metge - Cancon
Tel. 06 63 90 93 24 - https://www.instagram.com/ferme_de_jeanmetge/
Restaurant éphémère

Marie et Samuel, paysans-restaurateurs développent la ferme familiale en polyculture (fruitiers, maraîchage, herbes aromatiques et médicinales) et élevage (poules pondeuses et moutons) depuis 2015.

Dans le cadre de leur activité de paysans - traiteurs, leur but est de diversifier leur production pour proposer des menus avec un maximum de produits issus de leur ferme.

Leur solide expérience vient de leurs aventures au Restaurant du Lac puis à la Tête d'Ail à Cancon qu'ils ont fondés et où Samuel était Chef cuisinier.

Modul'Air
http://modulair-france.com/

Lancée en 2014, Modul'Air se distingue par l'exclusivité de son concept à savoir la location de tentes de réception X-Gloo et du mobilier gonflable Unc-Pro. L'objectif est de travailler avec des produits de faible encombrement, légers et surtout rapides à installer. Ces exigences permettent de travailler en tous lieux, d'être flexible sur nos horaires et de se démarquer des autres loueurs par un design unique et innovant de nos produits.

Modul'Air accompagne la compagnie avec Cœur et Panache depuis sa création, ses tentes ont abrité la caravane et le public du soleil ou de la pluie à Domme, la Roche Guyon ou Casseneuil.

Nicolas Frachisse - paysan-boulanger
Fournil Païsan - Du grain au pain !
https://www.facebook.com/boutiquepaisan

Nicolas Frachisse a démarré en 2018 une activité de paysan-boulanger sur l'exploitation familiale à Saint-Eutrope-de-Born. Il travaille aujourd'hui avec sa compagne sur une ferme de 60 ha à Saint-Etienne-de-Villeréal et leur fournil se situe dans le village de Cancon.

Diplômé boulanger bio de l'Ecole Internationale De Boulangerie en juin 2021, il propose une gamme de pains au levain naturel variée, à partir de la farine qu'il produit avec son moulin à meules de pierre, de type Astrié, issue de sa récolte de blé.

France Truffes - Au cœur de l'excellence
https://www.acheterdestruffes.com/

Au cœur de l'Aquitaine 4 trufficulteurs passionnés, Bernard Rosa, Philippe Lissart, Joël et Daniel Simonet, ont choisi d'unir leurs compétences. Ils se sont lancés dans cette belle aventure collective, bien conscients que l'excellence appelle l'exigence dans chaque geste, chaque décision, afin de donner plus de sens et plus de force à ce challenge.
Leur but est de promouvoir en France, en Europe et plus loin encore, ce « fruit précieux » de la terre qu'est la truffe, noire ou blanche d'apparence, de printemps, d'été, d'automne ou d'hiver, avec ses arômes et ses saveurs naturelles propres qui font rêver les gastronomes du monde entier.

Les Cocassiers - "Distributeur local de produits locaux"
https://www.lescocassiers.fr/
https://www.facebook.com/lescocassiers/

L'aventure a commencé en 2019 aux alentours de Cancon d'où ils sont sommes originaires. Leur mission est de faciliter l'accès aux produits locaux tout en participant à une rémunération plus juste des agriculteurs et agricultrices.

Pour cela ils ont repensé la logistique afin de l'adapter aux défis des circuits courts. leur mantra : **créer des liens plus directs entre les producteurs et nos assiettes.**

En complément de l'offre aux professionnels, Les Cocassiers ont mis en place les Cocagettes, une boutique en ligne pour commander des produits frais, de saison, qui viennent des producteurs à côté de chez vous ! Avec de nombreux points relais dans tout le Lot et Garonne !