

Prochainement

Jazz | Soul

Sandra Nkaké

[ELLES]

TAP auditorium

Tarifs de 3,50 € à 23 €

durée : 1h

La magnétique Sandra Nkaké se frotte à Björk, Tracy Chapman ou Joni Mitchell et cela sonne magnifiquement ! En trio acoustique et à la guitare sèche, la chanteuse de jazz pose sa voix chaude sur un tour de chant 100% féminin.

mer 20 oct

20h30



Danse

Chiquenaudes & Romance en Stuc

Daniel Larrieu

TAP théâtre

Tarifs de 3,50 € à 27 €

durée : 1h10

Daniel Larrieu remonte deux pièces de jeunesse qui ont fait date. Une plongée sans nostalgie aucune dans l'esprit libre et frondeur de la danse française des années 80.

jeu 21 oct

20h30



Rap | Danse

KillASon

Wolf Show

TAP théâtre

Tarifs de 3,50 € à 16 €

durée : 1h

KillASon annonce la couleur de sa tournée *Wolf Show*. Ce sera immersif, brut et animal. À 26 ans, le rappeur et danseur originaire de Poitiers affiche toujours un look flamboyant et un flow anglais impeccable.

sam 23 oct

20h30

THÉÂTRE
AUDITORIUM
POITIERS
SCÈNE
NATIONALE

TAP

Botanique

Dégustation d'automne

lun 18 oct

19h30

TAP théâtre

Durée : 2h

Vente à emporter des
vins dégustés

Cinéma

Ciné-sandwich

Ré-Activation

- l'Art du geste

Do Brunet

En lien avec *Chiquenaudes & Romance en*

Stuc | [jeu 21 oct](#) | 12h30

Gratuit | TAP Castille

Le Peuple Loup

Tomm Moore et Ross Stewart

Accessible dès 8 ans | En sortie nationale

à partir du [mer 20 oct](#)

3 € - 7,50 € | TAP Castille



Merci de partager notre vigilance et de prévenir le personnel du TAP si vous remarquez objet ou colis suspect.

Accueil-billetterie

6 rue de la Marne

T. +33 (0)5 49 39 29 29

lun - ven : 13h - 19h

Fermé le samedi

Plus d'infos

tap-poitiers.com



Le TAP est financé par Grand Poitiers, la Ville de Poitiers, le Ministère de la Culture - DRAC Nouvelle-Aquitaine et la Région Nouvelle-Aquitaine.
L.E.S. 1-1039752, 2-1039754, 3-1039755

Présentation

Avec

Thomas Ferrand
Antoine Sauvignon
Marie-Annick Nardo
Astrid Lerouxel
Alexandre Coulange

Les plantes sauvages nous accompagnent dans les bois, nos campagnes, jusque dans les fissures de l'asphalte de nos villes. Certaines d'entre elles sont aussi nutritives que méconnues et offrent des saveurs et des bienfaits inédits. J'en ai cueilli quelques-unes ce week-end et les ai proposées à Marie-Annick Nardo, cheffe végétale dont j'aime particulièrement le travail. Ensemble, nous avons décidé d'un menu privilégiant le cru plutôt que la cuisson. Je vous parlerai de la reine-des-près, de la benoîte urbaine et de nos amies les orties. Antoine Sauvignon – cave CANON – y associe des vins du Domaine de Thuronis. Nos Vignerons bien fêteurs, Astrid et Alexandre Coulange, seront avec nous pour parler de leur méthode de vinification et nous expliquer exactement ce que l'on boit.

Thomas Ferrand

Biographies

Thomas Ferrand

Thomas Ferrand est artiste-botaniste. Il a créé une dizaine de spectacles et plusieurs revues sur les arts. Sa pratique croise la botanique, la gastronomie, l'édition et le théâtre. Régulièrement, il emmène le public découvrir les plantes sauvages comestibles, dans les villes, dans les bois, à la montagne ou sur le littoral.

Domaine de Thuronis - Vignerons bien fêteurs (AUDE)

Domaine niché à deux pas de Carcassonne où Astrid et Alexandre cultivent de manière singulière et biologique des cépages connus, comme le Chardonnay et le Merlot, mais aussi locaux, comme le Côt et le Marselan. Après un voyage en Géorgie, berceau historique du vin, la vinification en amphore devient une piste évidente pour eux. Des vins 100% raisin, comme le dit si bien le Larousse : du jus de raisin fermenté. Cela demande travail, labeur et amour. En guise de clin d'œil, Alexandre Coulange est originaire de Poitiers, la boucle est bouclée, santé !

Antoine Sauvignon

Antoine Sauvignon, Poitevin d'origine, a parcouru le monde du vin en France et à l'étranger. De retour à Poitiers, c'est tout naturellement qu'il a créé CANON, une cave et bar à vins vivants dans le centre-ville. CANON est le fruit des nombreuses rencontres passées et un terrain de jeu rêvé dans la quête du goût.

Marie-Annick Nardo

Passionnée par le cru, le vivant, le sauvage, les assiettes colorées et vitaminées, Marie-Annick Nardo cuisine 100 % végétale. Restauratrice pendant 23 ans à Poitiers, sa cuisine traditionnelle a évolué vers la « crusine ». Elle a tenu avec son compagnon le Nardo's bouchon, avec lequel ils ont défendu dès le début des vins vivants. Puis, elle s'est occupée d'une échoppe sur l'Île de Ré, entièrement consacrée à l'alimentation vivante et végétale. Elle se prépare désormais à de nouvelles aventures itinérantes.

Au menu

1^{re} bouchée

Crakers de **mélilot** (graines de tournesol, lin, ail, oignon, citron) et pesto d'**orties** aux racines d'**alliaires**, avec un sel d'**ail des ours** (pignons de pin...). Tranche de **bardane** marinée dans l'huile d'olive et un vinaigre de **criste marine**.

2^e bouchée

Petit pain de **coulemelles** au sel de **berce** (+ champignon de Paris, carotte, raisin sec, noix, sésame...) posé sur une feuille de **Mauve sylvestre**, avec un ketchup de tomates fermentées et de **cynorhodons**. Tuile de **plantain** (+ amande, oignon, citron...)

3^e bouchée

Roulé de courge butternut et de **benoîte urbaine** marinées (tamari, huile d'olive, vinaigre de cidre et de **prunelle...**), avec une farce de ratatouille crue et de noix de cajou à la **benoîte**.

4^e bouchée

Roulé d'**angélique** et de **calendula** (amande, sarrasin...) avec une farce de chocolat à la **tanaisie** (noix de cajou, agave...), accompagné d'une chantilly de noix de cajou à la **reine-des-près**.

Les 3 cuvées à déguster :

Le Bénéfice 2020, Chardonnay - blanc

La Carbonix 2020, Merlot - rouge

La Recette 2017, Côt / Marselan - rouge