

Le programme de la journée

Ouverts à toutes et tous, des expositions, tables rondes, ateliers, rencontres avec des artistes, artisans, producteurs, auteurs, créateurs, membres d'associations... rythmeront l'après-midi. Un programme détaillé sera disponible à votre arrivée avec un plan pour vous orienter dans le village.

Les temps forts

- **14h. Accueil des visiteurs**
- **14h30. Projection du film :** *Le Chant des Forêts* de Vincent MUNIER.
- **17h. Conférence :** *La Gestion d'une forêt communale* par Damien FRANÇOIS, Ingénieur. Biodiversité, gestion des ressources, essences, filières bois, coupes et plantations... Échanges avec le conférencier.

Le dîner-spectacle

à partir de 12 ans (30€) sur réservation (places limitées)

- **19h. Apéritif musical :** intervention d'un membre du Syndicat du cidre.
- Repas festif et gastronomique entrecoupé de lectures par l'*A.C.E. : Association pour Créer Ensemble*
- **Vers 21h30** pièce de théâtre : *L'Utopie des Arbres* présentée par la Compagnie TAXI-BROUSSE. Échanges avec le comédien à l'issue de la représentation.



Informations :

Site internet :

<https://mosaïque10.fr/>

Téléphone : 06 31 02 61 14

Adresse électronique :

mosaïque.arts10@gmail.com

Réservations :

Pour le Dîner-Spectacle
avant le 13 juin 2026

<https://mosaïque-le-partage-des-arts-1.s2.yapla.com/fr/event-103412>

Nos partenaires :



Les Diners du Patrimoine



Patrimoine culturel local
et dîner aux saveurs d'ici à

MARAYE-EN-OTHE

À partir de 14h : animations, expositions,
conférence, projection... (Entrées libres)

Dîner-Spectacle sur réservation

à partir de 12 ans : 30€

Boisson en sus : chèque ou espèce



MARAYE-EN-OTHE

- **Des lieux pour vous accueillir** au cœur d'un village situé en forêt d'Othe, propice à l'organisation de cette manifestation placée sous le signe des Arts et des Arbres.
- **Une journée pour découvrir** ou redécouvrir l'importance de nos forêts, se renseigner sur la gestion complexe de ce patrimoine commun ô combien nécessaire et vital pour notre avenir. Des experts tenteront de répondre à vos questions sur ce sujet sensible et évoqueront les projets qu'ils portent pour préserver le vivant.
- **Un programme riche et varié** qui conjugue Patrimoine, Gastronomie et Culture pour s'immerger dans cet environnement chatoyant, respirer, s'interroger, créer, rêver..

L'objectif de cet événement est de promouvoir le patrimoine culturel local et architectural de notre territoire, de fédérer et valoriser les associations qui contribuent à son attractivité et son dynamisme avec un enjeu : pérenniser ces rendez-vous dans le Pays d'Othe.

Les Diners du Patrimoine

Nos parrains

Nous sommes très honorés et fiers de la présence de **Cédric LESTIENNES** et **Yann CAPUTO** qui ont accepté de parrainer cette deuxième édition. Chacun dans son domaine, ces artistes talentueux nous interpellent sur nos comportements visant à susciter une réflexion écoresponsable, porteuse d'humanité et de respect pour l'environnement. Gardiens de précieux savoir-faire, ils innovent en s'impliquant dans la transmission de valeurs essentielles.

Un très grand merci à eux pour leur confiance.

Cédric LESTIENNES

Graphiste et illustrateur de talent, Cédric LESTIENNES s'inspire des multiples éléments qui nous entourent : végétaux, animaux ou objets du quotidien, références à la littérature ou à la culture populaire pour réinterpréter la nature par le prisme de ses visions personnelles.

L'art du détournement, qu'il maîtrise à merveille, le conduit à imaginer des inventaires fantaisistes et fantasques où chacune de ses créations devient le fruit d'hybridations improbables.

Il nous présentera notamment ses arbres déployés en une multitude d'êtres fantastiques qui ne sont pas sans rappeler ceux que nous percevons au hasard de nos rêveries, cachés dans les nuages ou la forêt, révélant des vies secrètes.

Yann CAPUTO

Le dîner

Le chef Yann CAPUTO est un homme lié depuis toujours à la terre et plus précisément à son potager... puisqu'il qualifie son restaurant, Le Petit Basson, de «bistrot de jardin». Là, avec les légumes qu'il cultive lui-même, le circuit court est assuré !

Or, même si son identité culinaire est fondée sur le végétal, des poissons sauvages, principalement de Bretagne en hommage à sa région natale, sont préparés et revisités avec brio.

Homme passionné, généreux, à la recherche constante de l'excellence, sa cuisine est le reflet de sa démarche respectueuse de la saisonnalité des produits en limitant au mieux son impact carbone.

Soyez prêts au voyage auquel il nous invite : sensibilité et gourmandise sont réunies dans l'assiette.

Menu



Apéritif de bienvenue

♦
Carpaccio de Betteraves
Vinaigrette aigre douce
Maquereau mariné
Jeunes pousses

♦
Truite de l'Aube
Premières courgettes
Vierge Basilic
Amandes grillées

♦
Chaource et son Mesclun

♦
Tartelette Fraise-Rhubarbe