



été indien(s)
du jeudi 26
au dimanche 29
septembre 2024

Le Festival été indien(s) incarne un événement culturel annuel qui illumine la ville d'Arles dès les premiers souffles de l'automne.

Au cœur de ses festivités, il célèbre la gastronomie dans toute sa splendeur, mettant en lumière les artisans culinaires, hommes et femmes passionnés qui donnent vie à chaque plat.

C'est un hymne au partage, à la convivialité, où chaque instant devient une ode à la découverte et à la gourmandise.

**Les convives sont invités à partager
trois dîners et un déjeuner d'exception,
où les saveurs se mêlent aux histoires,
et où les rencontres deviennent
des trésors de souvenirs.
Des expériences immersives uniques !**

IGLESIAS





IGLESIAS

Quand l'art se conjugue à l'histoire et la tradition !

Les festins se déroulent chacun dans une église arlésienne.
Ce choix symbolise la volonté de placer le patrimoine et la culture
au cœur de la vie publique arlésienne, où générosité et rassemblement
deviennent les piliers d'une expérience unique en son genre.





Bouillon Arlésien sous les tilleuls de Saint-Julien

Grand banquet sous les jeunes tilleuls de la place Saint-Julien

Commençons par la fin, avec l'apothéose culinaire du dimanche 29 septembre

Nous rassembleront les acteurs incontournables de la scène culinaire arlésienne, ces gardiens de traditions, ces tisserands de la vie locale : les bouchers, charcutiers, traiteurs arlésiens, ancrés dans le tissu de la cité depuis des générations.

Le Bouillon Arlésien sera la pièce maîtresse de cet événement, mettant en lumière l'artisanat nourricier local dans toute sa splendeur.

Sous les mains expertes de ces hommes et femmes du quotidien, se révéleront des trésors gustatifs : pâté en croûte croustillant, œufs mayonnaise à la perfection, filet de hareng mariné, champignons à la provençale aux arômes envoûtants, terrine aux saveurs d'antan...

Grand banquet sous les jeunes tilleuls de la place Saint-Julien

Une symphonie de saveurs pour enchanter les palais les plus exigeants. Et n'ayez crainte, les végétariens auront également leur place à cette table d'abondance, avec des cannellonis à la brousse et aux épinards, des veloutés onctueux, des flans moelleux, des salades croquantes, des poireaux vinaigrette rafraîchissants...

Un banquet digne des plus grandes festivités, où convivialité et partage se conjugueront avec la générosité de cette terre arlésienne.

Alors, réservez dès à présent votre place sous les tilleuls, dans une ambiance de fête et de liesse, dès 11h30 pour le verre de l'amitié, suivi d'une dégustation inoubliable.



Un duo qui met les
bouchées doubles

Buffet Nagori par «Bouchées Doubles»



Le Buffet Nagori par *Bouchées Doubles* évoque la nostalgie de la saison qui vient de se terminer et la fête de celle qui commence jeudi soir !

Fin septembre, l'été vient de nous quitter alors savourons ensemble les dernières tomates et accueillons les légumes que nous offre la nouvelle saison.

Buffet Nagori par «Bouchées Doubles»

En s'approvisionnant chez les producteurs bio d'Arles et d'alentours, le duo de *Bouchées Doubles* mené par Claire Fangous et Clément Turbeaux (anciennement à l'Épicerie Idéal, Marseille) imagine un buffet rempli de bouchées végétales : la courge rencontre le dernier poivron, la focaccia se recouvre de pesto aux noix, le chou se farcit de ratatouille...

Lieu encore secret...





Deux Marseillais aux Prêcheurs

Dîner aux chandelles dans l'église des Frères-Prêcheurs



**Vendredi soir, laissez-vous emporter par Paul et Adrien,
deux âmes marseillaises unies sous la bannière de chaleur tournante.**

Ils seront vos hôtes à l'église des Frères-Prêcheurs pour
un dîner aux chandelles d'une élégance incomparable.

Dîner aux chandelles dans l'église des Frères-Prêcheurs

Dans ce cadre à la fois sombre et lumineux, où les contrastes dansent en harmonie avec la générosité des plats servis au plat, vous vivrez une expérience gastronomique inoubliable.

Issus de la scène marseillaise, ces deux passionnés ont récemment laissé leur empreinte indélébile sur le défilé Jacquemus à la Fondation Maeght.

Pour notre soirée, ils confirment leur approche méditerranéenne et familiale. Leur cuisine, vibrante et colorée, évoque les saveurs ensoleillées de la Méditerranée, avec une touche de convivialité qui réchauffe les cœurs.

**Puisque le spectacle ne saurait se limiter à la seule église,
un "breaking glass" aura lieu à quelques pas de là.
Nous partirons alors en pèlerinage vers les Prêcheurs,
verre et chandelle à la main.**



Un dîner Libanais

été
indien(s)
Arles

La Provence magnifiée par l'art de vivre du Moyen-Orient !



Un festin orchestré par un cuisinier, un couturier et un potier.

Le samedi 28 septembre, la chapelle des Trinitaires se métamorphose en un sanctuaire de saveurs méditerranéennes pour accueillir 100 convives privilégiés.

La Provence magnifiée par l'art de vivre du Moyen-Orient !

**Cette soirée sera une célébration résolument sudiste,
une ode à la générosité et à la convivialité.**

Kamal Mouzawak, auteur renommé et restaurateur engagé, est convaincu que la cuisine a le pouvoir de changer le monde.

En tant que Libanais et Arlésien de cœur, il offrira aux convives la richesse et la simplicité d'un partage libanais, puisant dans la plaine du Pays d'Arles les ingrédients qui composeront son Mezze libanais, servi de manière conviviale.

A black and white photograph of a hand holding a pen. The hand is positioned in the upper right quadrant, with the index finger pointing towards the top right. The pen is held between the thumb and index finger, with the tip pointing towards the bottom right. The background is dark and out of focus. The text 'Une œuvre dans l'œuvre' is overlaid in the center of the image in a white, serif font.

Une œuvre dans l'œuvre

Une œuvre dans l'œuvre

Artisanat local et régional

La célèbre poterie Ravel d'Aubagne a répondu avec enthousiasme à l'appel d'été indien(s). Marion et Julie ont offert une carte blanche à Monsieur Kayrouz pour créer des pièces originales dans ses ateliers.

A dining table is elegantly set with a white tablecloth. The table is prepared with multiple place settings, each featuring a white bowl on a green plate, silverware, and a glass. A centerpiece of fresh fruit, including grapes and pears, sits in a white bowl. To the right, a vase holds a bouquet of white and yellow flowers. In the background, a large abstract painting with vibrant colors is visible. The scene is lit with warm, ambient light, and several lit candles in black holders are positioned along the table.

Des tables suspendues
dans le temps

Des tables suspendues dans le temps

L'église des Frères-Prêcheurs et la chapelle des Trinitaires sont ouvertes au public dès le jeudi soir lors de l'inauguration du festival été Indien(s)

Au cœur de ces monuments, deux immenses tables, exposées comme des œuvres d'art, seront parées des Arts de la Table et des sensibilités de nos partenaires.



été indien(s) 2024

été indien(s) 2024

Nombre de personnes attendues

- Dîner privé Jeudi soir (invités) : 200 personnes
- Dîner Vendredi soir : 70 personnes
- Dîner Samedi soir : 100 personnes
- Déjeuner Dimanche midi : 200 personnes

Total : 570 personnes

été indien(s) 2024



CONTACT

HERVÉ HÔTE

06 22 32 26 89

herve.hote@gmail.com

eteindiensarles@gmail.com

<https://eteindiens.com/>

 [eteindiens](#)



MERCI !