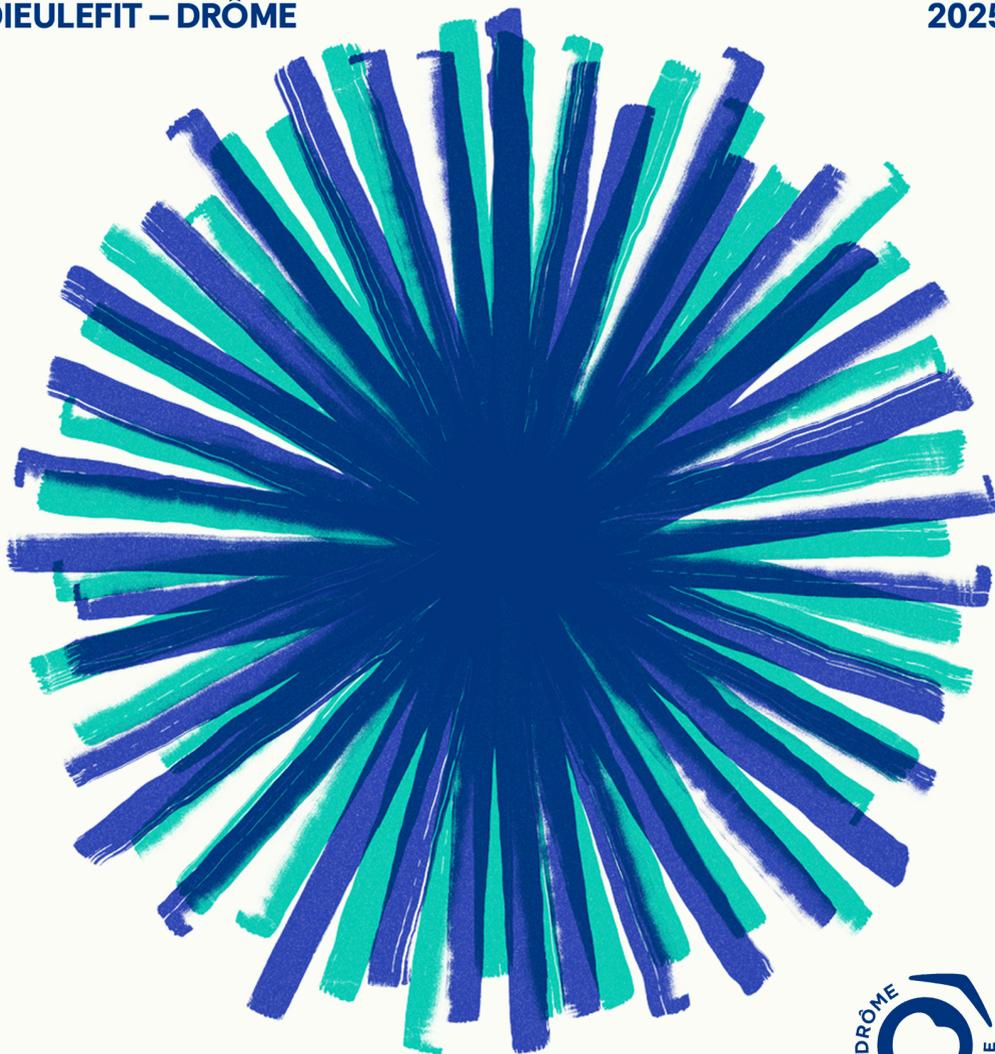


SILLON

BIENNALE D'ART ET DES CULTURES
DIEULEFIT – DRÔME

11 – 12
18 – 19
25 – 26
OCTOBRE
2025



VENDREDI 17 & SAMEDI 18 OCTOBRE



ENTRE TERRITOIRE ET SAVOIR-FAIRE VISITE EN AUTONO-
MIE DES GESTES ARTISANAUX DANS L'ENTREPRENEURIAT
DRÔMOIS

SILLON : UN PARCOURS D'ART ET DES CULTURES

Depuis 2019 la biennale SILLON se compose :

- d'un parcours d'art accueillant le travail d'une quarantaine d'artistes
- d'un programme de rencontres, d'ateliers, de conférences se déployant sur l'ensemble des week-ends d'octobre.

Le parcours des expositions se construit avec les artistes mais également par le biais de partenariats avec des musées, des centres d'arts, des institutions, des associations.

La programmation transversale se construit avec l'ensemble des acteurs locaux de notre territoire. Ce sont, aussi bien, des paysans qui ouvrent leurs fermes, des artisans qui parlent de leurs métiers, des associations qui transmettent l'histoire du pays...

SILLON invite penseurs, philosophes, praticiens, artisans, compagnons, religieux, à venir découvrir et dialoguer.

De part la qualité de sa programmation et la richesse de ses contenus, SILLON fait maintenant référence parmi les rendez-vous artistiques et culturels.

- Une manifestation hors saison touristique - Des retombées économiques importantes pour le territoire
- Quelques 15 000 visiteurs en 3 éditions - Un public familial et local, et un public averti et professionnel issu de centres urbains comme Genève, Lyon, Grenoble, Marseille...
- Des communes de 80 à 3000 habitants - Plus de 60 partenariats associatifs locaux
- Plus de 150 artistes et 80 intervenants invités - L'ouverture de plus de 50 ateliers d'artistes. Des partenariats artistiques avec des structures locales et nationales, privées, associatives et institutionnelles.
- La valorisation de savoirs-faire locaux - La valorisation de patrimoines bâtis et immatériels.

LA CULTURE : UN ÉCOSYSTÈME

Au delà de l'exposition d'œuvres, la notion de « culture » est à considérer au sens anthropologique du terme.

Ainsi la culture c'est aussi de la culture de l'agriculteur, de l'artisan, du chasseur, du sportif, du pasteur... Toutes ces «cultures», avec leurs us et coutumes, composent une véritable mosaïque sur un territoire et en font la richesse.

« La diversité culturelle est, pour le genre humain, aussi nécessaire qu'est la biodiversité dans l'ordre du vivant » selon la Déclaration Universelle sur la Diversité Culturelle de l'UNESCO en 2021.

Ainsi la vocation de SILLON dépasse le parcours d'art pour participer à des formes de culture issues de l'échange et de la rencontre entre artistes, artisans, penseurs, acteurs locaux culturels, associatifs, économiques, habitants d'un territoire...

LE GESTE ARTISANAL ET L'ART

Quelque soit l'activité, le geste de l'artisan est toujours issu d'une longue pratique parfois séculaire.

Au fil du temps, il fut maîtrisé puis épuré et affirmé jusqu'à atteindre une quasi perfection entre efficacité et ergonomie. Dépouillé des mouvements hésitants et parasites, le geste de l'artisan prend alors, dans sa répétition, un caractère esthétique dans lequel se rejoignent le plaisir de celui qui le fait et l'émotion de celui qui le regarde.

Cette esthétique du mouvement pur n'a pas échappé aux grands peintres comme Vermeer ou Caillebotte.



L'artisan est donc au cœur d'un univers culturel propre qui s'articule comme celui des autres univers culturels plus couramment admis.

Notre circuit sur le thème du « Geste Artisanal et de l'Art » favorise l'accès du grand public à des univers de notre territoire trop souvent ignorés mais surtout dont on ne connaît que le produit final mais pas assez les origines, l'histoire, les traditions, la formation et la transmission, les rituels et le parler et, in fine, la gestuelle.

Les artisans de la Drôme ont largement conscience de l'importance de la prise en compte des univers culturels de notre territoire.

Cité du Chocolat, Musée du Nougat, MuséObulles, Cité de la Raviolle, Visites d'Ateliers, Exposition et Présentations, etc, tous tiennent à présent à aller au-delà du produit pour défendre une histoire et un savoir-faire et faire partager leur « culture » au plus grand nombre.

Notre circuit vise à favoriser la découverte de ces cultures mais aussi à les relier entre elles et à d'autres cultures plus classiques (peinture, sculpture, musique...) ou plus spécifiques (chasse, escalade, batellerie, modiste...) en suscitant des rencontres et des échanges.

CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA à Tain l'Hermitage

Vivez l'expérience chocolat avec Valrhona : la Cité du Chocolat

Véritable centre de découverte pour le grand public, la Cité du Chocolat a une ambition éducative et transmet l'amour du bon chocolat à toutes les générations.



Visite chocolatée et ludique de la Cité du chocolat d'une durée d'environ 1H30. Notre équipe d'animation vous attend tout au long de votre parcours pour des démonstrations et des moments d'échange. La visite se fait en autonomie, des animations gratuites vous attendent sur le parcours ainsi qu'une quinzaine de dégustations.

LA BOUTIQUE EST OUVERTE :

Le lundi : de 10h à 19h

Du mardi au samedi : de 9h à 19h

Les dimanches et jours fériés* : de 10h à 13h et de 14h à 18h.

HORAIRES DU PARCOURS DE VISITE :

Le lundi, de 10h à 12h et de 13h à 18h30.

Du mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 18h30 Attention dernier accès pour la visite à 17h. Dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 13h à 17h30 (dernier accès pour la visite à 16h).

Réservation conseillée.

**26712 avenue du Président Franklin Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
cite@valrhona.fr**

**CITÉ DE LA RAVIOLE
MÈRE MAURY
à
Romans sur Isère**

Depuis 1885, quand Marie-Louise Maury régalaient ses clients avec ses ravioles, le petit carré gourmand est devenu un des produits phares de la gastronomie drômoise et a conquis les gourmets des plus modestes aux plus grandes tables.

Décliné sous de multiples formes et fort de son IGP obtenue en 2019, il est devenu un rendez-vous incontournable du territoire drômois à venir rencontrer dans la passionnante « Cité de la Raviole » ouverte en 2020.



Attaché à la défense de son terroir, la Mère Maury ne travaille qu'avec des produits locaux comme ce fromage à pâte fraîche fabriqué à moins de 3 kilomètres de ses ateliers garant des saveurs du Dauphiné.

Vendredi 17 : visites libres et gratuites

Samedi 18 : visites guidées

**Cité de la Raviole
Mère Maury**

33 boulevard Gabriel Péri 26100 Romans

Tel 04 75 70 03 59

visites@citedelaraviole.com

Vendredi ou Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE

Après plusieurs années à brasser dans son garage puis à faire ses classes auprès de brasseries de la région, Benoît Ritzenthaler ouvre les portes de la Brasserie de la Pleine Lune en 2011. Il a la volonté affirmée de faire découvrir de nouveaux styles de bière et de surprendre par sa créativité. Il brasse alors une des dix premières IPA brassées en France : on aspirait déjà à se “libérer” du conformisme des bières simples et trop standardisées qui manquent inévitablement de saveur.



Les visites de la brasserie sont possibles toute l'année le samedi après-midi, sur réservation au **04.75.85.47.19**.

Le bar et la boutique sont ouverts toute l'année du lundi au samedi.

POUR SILLONS :

Nous accueillerons l'exposition photo Héritage Paysan d'Adèle Godefroy.

Cette exposition s'inscrit dans la suite des Rencontres de la Photographie de Chabeuil.

Visite de la brasserie // RÉSERVATION OBLIGATOIRE // chaussures fermées obligatoires

Samedi 18 octobre : 16h

L'HUILERIE RICHARD, 140 ans de tradition et de saveurs artisanales

L'Huilerie Richard, est une famille de mouliniers et colporteurs depuis cinq générations. Depuis 1885, elle perpétue la fabrication d'huiles gastronomiques de goût dans la Drôme, avec passion et exigence.

À Montoisson, nous vous accueillons pour visiter notre moulin, unique pour ses huiles de noix, noisette et colza grillé, fabriquées traditionnellement selon la méthode dauphinoise, un savoir-faire transmis depuis cinq générations.

Plus qu'une visite, nous vous proposons une rencontre autour du goût, dans le respect de notre héritage familial et de notre passion pour les huiles gastronomiques.



DÉCOUVREZ :

- Le moulin et la fabrication artisanale de nos huiles, de la graine à la bouteille
- Le bar à huiles pour déguster et apprendre à sublimer vos plats
- L'histoire familiale transmise depuis cinq générations
- La salle d'exposition (entrée libre) : « L'huile à la bouche », une balade ludique et humoristique autour des expressions gastronomiques de la langue française

Visites commentées samedi 18 octobre à 9h, 11h, 14h30 et 16h30

Visite libre possible tout le week-end

INFORMATIONS PRATIQUES :

Durée estimée de la visite : 45 min à 1h

Adresse : 195 chemin du Grand Pré, 26800 Montoisson

Téléphone : 04 75 25 02 64

MAISON JAILLANCE

Muséo'bulles & boutique

MuséObulles : pour entrer dans la légende...

Blotti dans les sous-sols des anciennes caves Jaillance, le Muséo'bulles invite à vivre une expérience atypique. Il embarque les visiteurs sur les traces de la légendaire Clairette de Die, retraçant son parcours de l'époque romaine à nos jours. L'idéal pour découvrir tous les secrets de cette cuvée ancestrale : sa naissance, son terroir, ses cépages, sa vinification... Loin d'une visite classique, il s'agit d'un véritable parcours initiatique, commenté de manière très accessible. Visite guidée d'une durée d'environ 45 minutes, ce parcours se termine sur une dégustation gratuite avec ou sans alcool autour du Bar à Bulles : une immersion totale dans l'univers de la Maison Jaillance !



RESERVATION OBLIGATOIRE

Vendredi 17 octobre : 10h30 ou 15h30

Samedi 18 octobre : 10h30

TARIF = 5 € par personne / gratuit – 16 ans

Réservation au 04 75 22 30 15 ou sur jaillance.com

La boutique est ouverte 7j/7 de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

MAISON JAILLANCE

355 avenue de la Clairette 26150 DIE

tel : 04 75 22 30 15

accueil@jaillance.com

FABRIQUE ET MUSÉE DU NOUGAT

Arnaud Soubeyran

Montélimar

Fondée en 1837, la Fabrique Arnaud Soubeyran perpétue un savoir-faire unique : celui du nougat traditionnel de Montélimar. Derrière ses portes, ce patrimoine gourmand se révèle dans un lieu vivant, où fabrication, transmission et découverte se rencontrent. Bien plus qu'une simple Fabrique, elle contient en son cœur le Musée du Nougat.



Crédit photos : Xavier Bouvier

VISITE DE LA FABRIQUE ET DU MUSÉE DU NOUGAT :

une immersion sensorielle et pédagogique s'offre aux visiteurs, entre gestes ancestraux, plaisirs de la dégustation et ouverture vers la création artistique. - Entrée : 5 €/personne avec audioguide et sachet de dégustation - Gratuit : - 12 ans - Horaires : de 9h00 à 18h00, du lundi au samedi. - Boutique d'usine : entrée libre, de 9h00 à 19h00, du lundi au samedi.

POUR SILLON : VENDREDI 17 ET SAMEDI 18 OCTOBRE

L'entrée du musée sera gratuite, sur présentation du programme, elle comprend : - un audioguide, avec les voix de Mr Arnaud et Mme Soubeyran, - un sachet gourmand, pour une initiation à la dégustation, - deux expositions photographiques, sur le thème de la gestuelle. L'une permanente créée par Luc Béziat en 2019 et l'autre temporaire intitulée « Paysages de Douceurs » de Thomas Pringault. Par son regard sensible, l'artiste met en lumière la beauté des matières premières, la poésie des outils et des gestes.

Important à savoir : - Les ateliers de fabrication (cuisine, découpe et emballage), seront en activités seulement le vendredi matin (9h-13h00).

Fabrique et Musée Arnaud Soubeyran -22 av. de Gournier – 26200 Montélimar
Tel : 04.75.51.01.35 - www.nougatsoubeyran.com

LE PICODON CAVET à Dieulefit

Depuis trois générations, l'entreprise Cavet, collecte et affine les fromages de chèvre au lait cru de la Drôme. Le picodon, spécialité de la région, est le produit phare de l'entreprise réalisé selon les méthodes d'antan.

La Maison Cavet respectueuse de la tradition se tourne aussi vers l'avenir. Nous avons ainsi établi un Bilan de Responsabilité Sociétale d'Entreprise. Cette réflexion se traduit aujourd'hui dans une Charte d'Entreprise reflet de nos valeurs :

ÉCOLOGIE : *réduction de l'empreinte écologique (émission de CO2) avec la mise en place de panneaux solaires thermiques*

BIO : *Engagement dans le développement et la commercialisation de produits BIO*

TERRITOIRE : *Maintien et développement d'une filière caprine locale : circuits d'approvisionnement courts*

PÉDAGOGIE : *Promotion du fromage de chèvre : ateliers découvertes scolaires et visite des ateliers*



VISITES : L'ATELIER SERA ACTIF :

- Vendredi 17 de 8h à 15h, et nous proposons une explication détaillée de la fabrication, vidéo à l'appui, ainsi qu'une dégustation commentée.
- Samedi 18 de 9h à 12h : affiches explicatives du process, mais sans animateur.

La boutique d'atelier sera ouverte les 2 jours, avec possibilité de dégustation.

Quartier Graveyron 26220 Dieulefit

Tel : 04 75 91 82 00

info@picodon-cavet.fr

LA SCOURTINERIE À NYONS, un savoir-faire ancestral !

La Scourtinerie offre un voyage au coeur d'une tradition provençale : la manufacture des Scourtins à partir de la fibre de coco.

Anciennement utilisés comme filtres pour la production d'huile d'olive, les Scourtins sont désormais principalement utilisés comme tapis ornementaux, paillassons ou dessous de plats.



Tout au long de l'année, l'atelier et le musée sont en visite libre et gratuite (non guidée), pendant les horaires d'ouverture de la boutique de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

- Musée du Scourtin : histoire de la famille Fert et du Scourtin au fil des siècles, vidéo et photos explicatives, vitrines et maquettes
- Atelier : démonstration de la fabrication d'un Scourtin en 4 étapes
- Boutique : entrée libre
- Durée estimée : 45 min / 1h pour l'ensemble de la visite.

POUR SILLON :

- Vendredi 17 octobre, le musée sera ouvert en entrée libre et gratuite, et nous proposerons également des démonstrations de tissage à l'atelier.
- Samedi 18, il n'y aura pas de personnes en permanence pour tisser en atelier, mais quelques démonstrations ponctuelles pourront être organisées par Lucie au fil de la journée.

Nous sommes ouverts du lundi au samedi et jusqu'à 18h30 en été

La Scourtinerie 36 rue de la Maladrerie - 26110 Nyons

TEL: +33 475 26 06 52

E-MAIL : boutique@scourtinerie.com

LA DRÔME ET SES SAVOIR-FAIRE

CHOCOLAT VALRHONA

Tain-l'Hermitage

RAVIOLES MÈRE MAURY

Romans-sur-Isère

BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE

Chabeuil

HUILERIE RICHARD

Montoisson

MAISON JAILLANCE

Die

PICODONS CAVET

Dieulefit

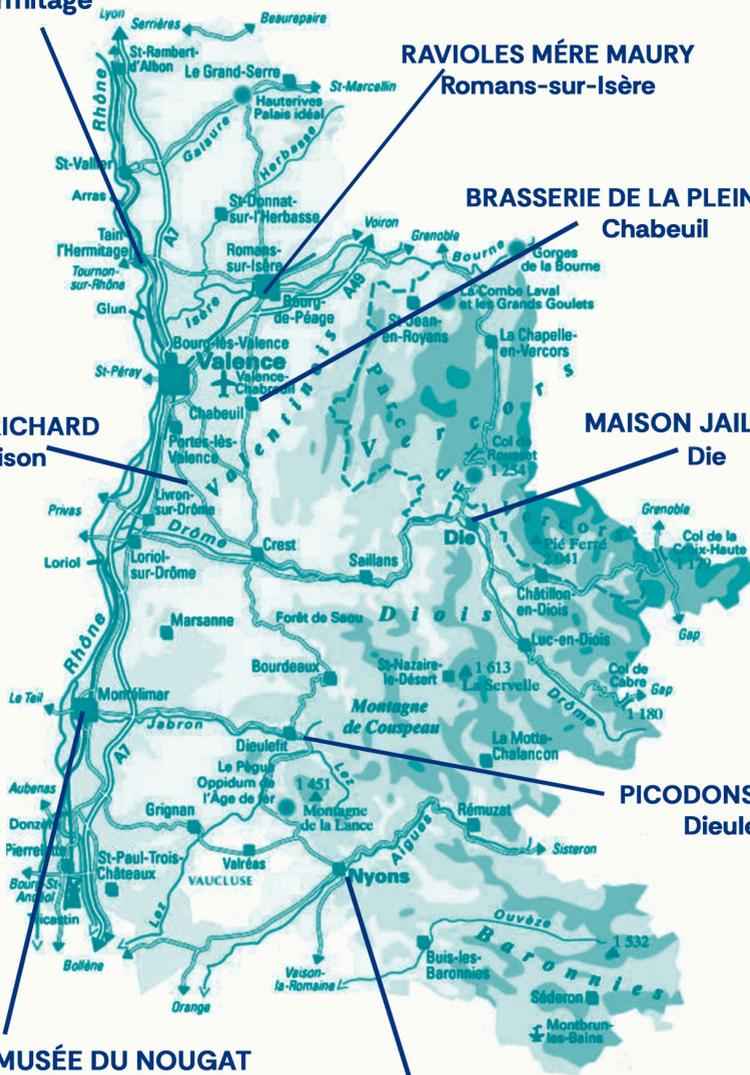
FABRIQUE ET MUSÉE DU NOUGAT

ARNAUD-SOUBEYRAN

Montélimar

LA SCOURTINERIE

Nyons



WWW.SILLON.ORG

Contact: 06 19 99 04 06

SILLON



- L A
D R Ô
M E -