

# Livret d'accueil



# Quelques mots sur le Théâtre de Privas

Au tout début de l'année 1964, la décision est prise de construire un théâtre sur la commune de Privas. La cérémonie de pose de la première pierre a lieu le 2 juin 1967, puis l'ouverture du chantier débuta le 22 décembre 1967, sous la direction de l'architecte Robert BANCILHON. En 1970, le Théâtre de Privas ouvre enfin ses portes à son premier public.

En septembre 2019, des travaux de rénovation et de restructuration sont lancés, pour un peu plus de 2 ans, afin que l'équipement réponde davantage aux exigences actuelles en matière de diffusion et de création.

Depuis 2017, le Théâtre de Privas est une *Scène conventionnée Art en Territoire* située en centre Ardèche. Ce label, attribué par la Ministère de la Culture, définit des projets développant des activités artistiques et culturelles à la rencontre des populations. Laurent Sellier le dirige depuis février 2023 avec le désir de réaffirmer avec l'équipe les missions de cette institution.

**Un lieu de transmission et de partage artistique et culturel.** Une institution comme le Théâtre de Privas fait le pari que son ancrage territorial est la meilleure façon de s'ouvrir au monde. L'équipe développe un laboratoire à ciel ouvert où des expériences artistiques et des rencontres inédites voient le jour.

**Un théâtre à hauteur de territoires.** Une salle de spectacle, un territoire et une galerie d'art contemporain sont d'abord des lieux où les artistes vivent et où leurs œuvres se donnent à voir. La mission du Théâtre de Privas est d'être à leur écoute et de les soutenir. Mais ce n'est pas suffisant, les œuvres doivent être partagées : chez nous, le public nourrit tout autant qu'il est nourri.

**Chez nous, on est chez soi.** Le projet artistique et culturel du Théâtre s'inscrit dans un cadre pluridisciplinaire (théâtre, cirque, danse et musique) et interdisciplinaire. Les piliers du projet sont la création, la rencontre entre les habitants, la présence continue des artistes et des intellectuels au théâtre comme sur le territoire (proche et lointain), avec un ancrage fort sur le centre Ardèche. La place des habitants dans le projet et une éducation artistique et culturelle qui s'inventent dans cette rencontre en sont la ligne fédératrice.

**Un seul projet et trois scènes pour écrire le théâtre.** Les liens entre le théâtre, le territoire et la galerie d'expositions dédiée à l'art contemporain établissent des passerelles thématiques et artistiques. Ces trois piliers ne s'additionnent pas mais multiplient les espaces artistiques. Le territoire n'est pas le « *hors les murs* » du théâtre mais bien un *ailleurs* où une autre histoire peut se raconter. Par leur porosité, ces trois espaces créent UNE seule et nouvelle scène de programmation : *le théâtre*.

*Le théâtre* est un espace où le lien social se trouve renforcé. Il n'est pas uniquement une scène de diffusion d'œuvres mais un levier d'émancipation et le reflet de notre monde contemporain.

*Le théâtre* soutient la création et décloisonne les espaces : les artistes professionnels doivent être présents et créer sur et avec le territoire. Le théâtre fait ainsi la place à des actions culturelles et artistiques innovantes qui ont besoin de temps et d'espaces de recherche.

*Le théâtre* est un lieu de vie ouvert sur la société, un lieu d'accueil en dehors des temps de représentation. Il est un lieu de vie où les générations se rencontrent.

*Le théâtre* développe la communication et les outils numériques : de nouveaux supports physiques et virtuels doivent être créés pour devenir des espaces de paroles, de commentaires ou encore de mini-reportages concernant la vie du territoire. Avec eux se racontera le récit du théâtre.

**Des artistes et des habitants. Des habitants et des artistes.** *Le théâtre* fait le pari qu'un travail artistique au plus près des habitants est un projet d'avant-garde. Cette ligne participe de sa notoriété et de son attractivité. Elle place la rencontre des artistes, intellectuels et habitants (citoyen, participant, public ...) au cœur de son processus de programmation.

*L'Éducation Artistique et Culturelle* n'est plus uniquement pensée comme une fabrique de futurs spectateurs mais comme une fin en soi. Le théâtre est ainsi un lieu d'expérimentation et de valorisation des droits culturels où le dialogue intergénérationnel éclaire le passé et invente demain.

*Les projets participatifs*, qui convoquent artistes et population dans un même espace sensible, sont accueillis voire produits. Accompagner ces démarches artistiques, c'est soutenir la diversité, les initiatives locales et lutter contre l'homogénéisation culturelle.

*Le théâtre* est le lieu de fabrication d'une parole commune.

# L'équipe du Théâtre de Privas

## Direction

Laurent SELLIER, directeur. [projet@theatredeprivas.com](mailto:projet@theatredeprivas.com) - 04 75 64 93 40

Christelle BONNE, directrice adjointe. [christelle.bonne@theatredeprivas.com](mailto:christelle.bonne@theatredeprivas.com) - 04 75 64 93 42

## Production

Léonore GARAIT, assistante de direction et de production, accueil des artistes.  
[leonore.garait@theatredeprivas.com](mailto:leonore.garait@theatredeprivas.com) - 04 75 64 93 40

## Relations aux publics

Elise DELOINCE, responsable relations publiques. [elise.deloince@theatredeprivas.com](mailto:elise.deloince@theatredeprivas.com) -  
04 75 64 93 44 / 06 84 74 51 68

Clara MURE, chargée de développement des publics. [galerie.exposition@theatredeprivas.com](mailto:galerie.exposition@theatredeprivas.com) - 06 12  
23 38 41

Bénédicte MOTTE, chargée d'accueil et de billetterie. [billetterie@theatredeprivas.com](mailto:billetterie@theatredeprivas.com) - 04 75 64 93  
39

## Communication

Elodie JEAN, responsable communication. [elodie.jean@theatredeprivas.com](mailto:elodie.jean@theatredeprivas.com) - 04 75 64 93 41

Carole CLAUSS, assistante communication et billetterie. [carole.clauss@theatredeprivas.com](mailto:carole.clauss@theatredeprivas.com) - 04 75 64  
93 43

## Comptabilité

Marianne LOPEZ, comptable. [comptabilite@theatredeprivas.com](mailto:comptabilite@theatredeprivas.com) - 04 75 64 93 46

## Technique

Laurent DUMONT, directeur technique. [dir.tech@theatredeprivas.com](mailto:dir.tech@theatredeprivas.com) - 04 75 64 93 45 / 06 85 19  
40 58

Florian GROBERT, régisseur son. [florian.grobert@theatredeprivas.com](mailto:florian.grobert@theatredeprivas.com)

Thomas NIEUVIARTS, régisseur lumières et référent technique des expositions  
[thomas.nieuviarts@theatredeprivas.com](mailto:thomas.nieuviarts@theatredeprivas.com)

Gilbert PERRIER, régisseur plateau. [gilbert.perrier@theatredeprivas.com](mailto:gilbert.perrier@theatredeprivas.com)

Gilles RIBES, régisseur général territoire. [gil.ribes@theatredeprivas.com](mailto:gil.ribes@theatredeprivas.com) - 06 38 93 13 92

# Venir à Privas

## Arriver par la route

Autoroute A7, sortie n°16 « Loriol / Le Pouzin », puis suivre « Privas ».

## Arriver par le train et le bus TER

Gare Valence ville ou Valence TGV, puis correspondance en car TER avec la ligne 73.

**Horaires** : [www.keolis-drome-ardeche.fr](http://www.keolis-drome-ardeche.fr) > Nos lignes > Cars région > fiche horaire

Temps de trajet entre Valence TGV et Privas : 1h20 / entre Valence ville et Privas : 1h.

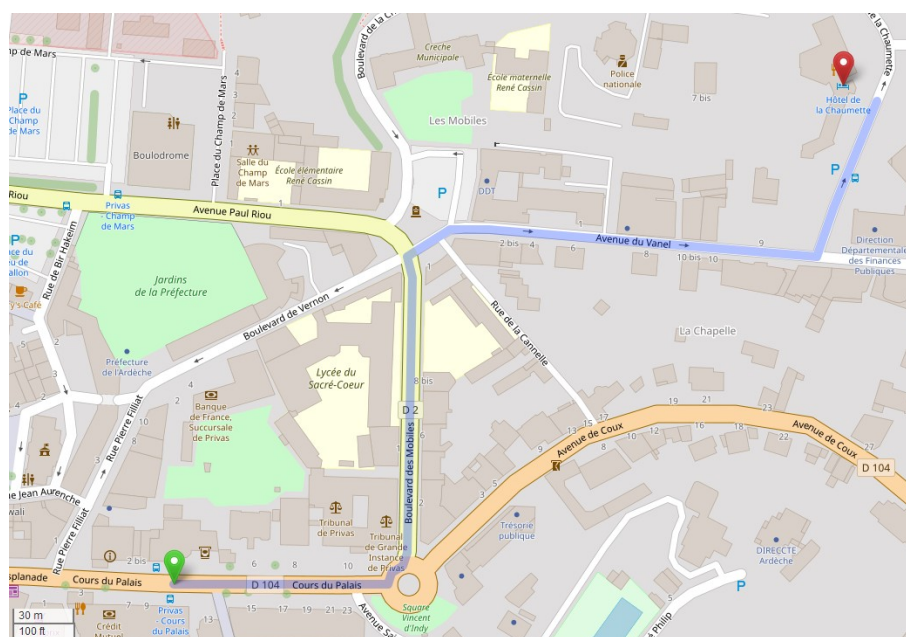
Lors de la réservation sur SNCF Connect, bien préciser **Privas – Cours du Palais**.

## Repartir de Privas

Attention : il n'y a ni guichet ni distributeur de billets SNCF à Privas mais vous pouvez les acheter à l'Agence Sélectour (5 Cours St Louis - 04 75 64 70 44) ou directement auprès du chauffeur du car TER (prévoir de la monnaie).

# Transferts

Compte tenu de la proximité entre la gare routière de Privas et l'hôtel La Chaumette (moins de 10 min à pied), **aucun transfert local n'est organisé** par le Théâtre sauf si cela s'avère nécessaire.



Lors d'accueil pour plusieurs représentations, un véhicule peut être mis à disposition de l'équipe pour ses déplacements.



# Hébergement

## Hôtel La Chaumette

L'hébergement est pris en charge chez notre partenaire, l'**Hôtel La Chaumette**, situé en centre-ville : **avenue du Vanel, Privas - 04 75 64 30 66** ; [www.hotelchaumette.fr](http://www.hotelchaumette.fr).

Les horaires de l'hôtel sont les suivants :

- Check-in : 15h / Check-out : 11h
- Petit-déjeuner : 7h/10h en semaine, 8h/10h le week-end
- Ouverture de la réception : 6h / 21h environ

## Appartement du Théâtre, gîtes et chambres d'hôte

Lors de longs séjours, nous vous proposerons certainement de loger à l'appartement du Théâtre ou en gîte, à Privas ou dans une commune environnante.

Les conditions d'accueil seront les mêmes qu'à l'hôtel, avec prise en charge des petits-déjeuners par le Théâtre s'ils ne sont pas inclus dans la prestation.

# Restauration

## Jours de représentation

Traditionnellement, le Théâtre de Privas **prend en charge les repas les soirs de représentation**, et certains repas de midi, **avant ou après la représentation**. C'est excellent, très convivial et la cuisinière s'adapte à tout type de régimes alimentaires (végétarien, végétalien, sans gluten, hallal, etc).

La restauration sur place fait partie de notre petit « plus ». Outre son côté pratique, les équipes apprécient tout particulièrement la cuisine familiale qui leur est servie.

Le Théâtre dispose de **son propre bar, le « Qui vive », ouvert 1h30 avant et après les représentations**, qui propose une petite restauration au public.

## Repas en défraiement

**Plusieurs restaurants à Privas** sauront satisfaire vos envies.

*Attention : très peu de restaurants servent après 13h ou 21h. Pensez à réserver !*

D'un professionnalisme sans limite, l'équipe du Théâtre de Privas a donné de sa personne et testé pour vous plusieurs restaurants de Privas et ses environs. En voici une sélection non exhaustive.

## Restaurants ouverts midi et soir

**Le Saint-Louis** (brasserie) – Cours St Louis, Privas (04 75 64 84 52)  
Du lundi au dimanche, midi



**Le Pékin** (asiatique) - 8 Cours Saint-Louis, Privas (04 75 64 33 43)  
Du lundi au dimanche, midi et soir. Samedi, soir  
Possibilité de prendre à emporter



**L'Estello** (brasserie) - Place du Champ de Mars, Privas (04 75 64 04 90)  
*Du lundi au samedi, midi*

**Les jardins de Marrakech** (couscous, tajines) – 3 place de la Libération, Privas (04 75 20 80 02). *Du mardi au samedi, midi et soir*

**La chèvre privadoise** (crêperie) – 2 rue Elie Reynier, Privas (04 75 29 72 63)  
*Du mardi au samedi, midi et soir*

**La Croix d'Or** (brasserie) – 5 cours de l'esplanade, Privas (04 75 65 89 24)  
*Lundi, midi. Du mardi au dimanche, midi et soir*

**Le Milhancello** (pizzeria) – 14 place de l'Hôtel de ville, Privas (04 75 20 81 02)  
*Du lundi au samedi, midi et soir*

**Basilic & Co** (pizzeria) – 6 cours du Palais, Privas (04 75 64 32 64)  
*Du lundi au vendredi, midi et soir. Samedi et dimanche, soir*

**Ô Saveurs d'Ailleurs** (asiatique) - 2b rue Pierre Filliat, Privas (04 75 66 23 98)  
*Lundi au vendredi, midi et soir. Samedi, midi*

**L'Initial** (bistronomie) – 2 place de la République, Privas (04 75 64 75 75)  
*Du mercredi au samedi midi et soir ; dimanche midi.*

**Le Petit resto** (brasserie) – 22 rue de la République, Privas (04 75 64 61 39)  
*Du mardi au jeudi, midi. Vendredi et samedi, midi et soir*

**Le Poivre d'âne** (bistronomie) – 125 place d'Onclaire, Coux (04 75 64 17 81)  
*Du mardi au samedi, midi et soir ; jeudi et dimanche midi*

**Bistro Resto de la Comballe** (brasserie) – Chemin de la Combe, Veyras (04 75 64 60 40). *Du lundi au dimanche, sauf le mercredi.*

### Restauration à emporter

**Le Kern / Bocavel** (plats en bocaux) – 10 place de l'Hotel de Ville, Privas (07 67 02 25 13). *Lundi et mardi midi. Du mercredi au samedi, midi et soir*

**Chez Vanneth** (asiatique) – 2 place Adelbert, Privas (04 75 64 72 30)  
*Du mardi au vendredi, midi et soir. Lundi et samedi, midi*

**La rotiss'riz** (couscous, tajines...) - 1 rue de la République, Privas (06 88 63 28 93)  
*Du mardi au samedi, midi.*

**Boucherie Raynaud** (service traiteur) – 1 rue des Cordonniers, Privas (04 75 64 32 51). *Du mardi au samedi, midi et soir.*

**Boucherie Saulignac** (service traiteur) – Route de Chomérac, Privas (04 75 65 48 55). *Du lundi au samedi, midi et soir.*

**Snack Rapido** (pizzeria) - Place Victor Hugo, Privas (04 75 64 03 03)  
*Du mardi au samedi, midi et soir*

**Le Sultan** (kébab) - 1 Rue Pierre Filliat, Privas (04 75 64 78 38)  
*Tous les jours*

**Le Cappadoce** (kébab) - 1 avenue du Champ de Mars, Privas (04 75 65 82 24)  
*Du lundi au samedi, midi et soir*



## Où faire ses courses

**Vival** - Rue de l'église, Privas (04 75 64 09 87)

*Du lundi au samedi, 7h30 à 13h et 14h30 à 20h. Dimanche, 8h à 13h.*

**Petit Casino** - Place du Jeu de Ballon, Privas (04 75 64 73 40)

*Du lundi au samedi, 7h30 à 19h30. Dimanche, 8h à 12h30.*

**Nature directe** (produits bio) - 3 avenue du Petit Tournon, Privas

(04 75 30 47 26). *Du mardi au samedi, 8h30 à 13h et 14h30 à 19h.*



**L'Echoppe paysanne** (producteurs locaux) - rue Élie Reynier, Privas

(04 75 64 54 40). *Mardi, 15h à 18h. Mercredi, jeudi, samedi, 8h à 13h. Vendredi 8h à 13h et 15h à 18h.*



**Marché de Privas** - Place de l'hôtel de Ville

*Mercredi et samedi matin*



**Authentique Primeurs** (fruits et légumes) - 2 Avenue de Chomérac, Privas

(04 75 65 79 19). *Lundi, 8h30 à 12h15 et 14h et 19h. Mardi à samedi, 6h30 à 12h15 et 14h à 19h. Dimanche, 8h à 12h.*

**Le Fruitier** (fruits et légumes, produits asiatiques) - 4 rue Porte Neuve, Privas

(06 27 48 65 11). *Mardi à samedi, 8h à 12h30 et 14h30 à 19h. Lundi et dimanche, 8h à 12h30.*

**Provenc'halles** (fruits et légumes, fromage et charcuterie) - Route de Chomérac, Privas (04 75 65 61 62)

*Du lundi au samedi, de 8h30 à 19h30*

**Intermarché** - Boulevard de la Paste, Privas

*Du lundi au samedi, 8h30 à 19h30.*

**Hyper U** - Clé du Sac, 0210 Alissas (depuis Privas, en direction de Montélimar)

*Du lundi au samedi, 8h30 à 19h.*

## Où acheter des spécialités locales

**Une histoire de goût** - 5 rue Hélène Durand, Privas (04 75 64 53 94)

*Produits exclusivement fabriqués en Ardèche : charcuteries, confiseries, vins...*

**Au Bon Bec** - 2 rue de La République, Privas (04 75 65 82 87)

*Souvenirs gourmands et produits régionaux*

**Le Bouchon** - 5 Place de l'Hôtel de ville, Privas (04 75 20 80 54)

*Dégustation et vente de vin*

**Les Caves de l'Helvie** - 3 Place du Foiral, Privas (04 75 64 61 60)

*Vente de vin*



# Numéros utiles

## Urgence

SAMU (service d'aide médicale d'urgence) : **15**

SOS Médecin : **3624**

Police : **17**

Pompiers : **18**

Centre anti-poisons de Lyon : **04 72 11 69 11**

## Centre hospitalier de Privas

2 avenue Pasteur, Privas - 04 75 20 20 00

Urgence réa : 04 75 20 20 23

## Médecin généraliste

**SCM des docteurs LEVY – ROCHAT – HUGUIES – LUCCIONI**

4 place de la Libération, Privas - 04 75 64 44 12

**SCM des docteurs HERBIN –VIALLE**

Zone du lac - 462 Avenue Marc Seguin, Privas - 04 75 64 02 80

## Dentiste

**Sylvain CHIRON**

5 rue Diane de Poitiers, Privas - 04 75 64 81 93

## Kinésithérapeute

**SCM VINCENT - GARDE**

3 avenue Clément Faugier, Privas - 04 75 64 20 31

**Jean-Philippe MARION** (plutôt thérapeute manuel, mais très bien)

1 cours St Louis, Privas - 04 75 64 77 12

## Ostéopathe

**Guillaume GARAUT**

Résidence Louis XIII, rue de la Maladrerie, Privas - 06 12 19 76 30

## Médecin acupuncteur, médecine traditionnelle chinoise

**Carole NICOLAS**

2 rue Elie Reynier, Privas - 07 82 40 00 08

# Occuper son temps libre à Privas

## Cinéma Le Vivarais

1 cours du Temple, Privas – 04 75 64 83 73

## Galerie – Espace d'Art Contemporain du Théâtre de Privas

Dans les murs du Théâtre !  
Du mercredi au samedi de 14h à 18h

## Médiathèque Municipale de Privas

Place Albin Mazon, Privas – 04 75 64 68 50

### **Horaires d'ouverture :**

Mardi de 12h à 18h

Mercredi de 10h à 12h et de 14h à 19h

Vendredi de 14h à 18h

Samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h

## Centre Aquatique Cap'Azur

Avenue de la Gare, Privas – 04 28 70 25 38

### **Horaires d'ouverture :**

Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12h à 13h30, 17h à 19h30

Mercredi et samedi de 14h à 19h30

Dimanche de 9h à 13h

## Hamam et massages –Couleurs du Monde

La Calade, Privas – 04 75 30 49 46

*Hamam, massages autour du monde, soins du corps et du visage, cosmétique bio, naturels et équitables*

## Balades et randonnées

Informations, cartes et brochures à l'Office de Tourisme Privas Centre  
Ardèche. 3 Place Général de Gaulle, Privas – 04 75 64 33 35

## Marche, course à pied ou vélo

Voie Douce de la Payre au départ du Centre Aquatique.

# Recettes de spécialités ardéchoises !

## La Bombine

Parts : 6 personnes / Préparation : 15 min / Cuisson : 1h à 1h30

### Ingrédients

- 1kg de pommes de terre
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe huile d'olive, sel et poivre
- 4 tomates
- thym, laurier et persil

### Préparation

- Peler, laver et couper les pommes de terre en gros morceaux dans une cocotte.
- Ajouter les tomates coupées en quartiers, l'huile d'olive, la gousse d'ail entière, l'oignon coupé en lamelles, le thym, le laurier et le persil. Saler et poivrer.
- Rajouter de l'eau juste pour recouvrir les pommes de terre.
- Cuire à petite ébullition 1h à 1 h30, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent. Rajouter un petit peu d'eau si nécessaire.



## La cousina

Parts : 4 personnes / Préparation : 30 min / Cuisson : 1h30 à 2h

### Ingrédients

- 1kg de châtaignes
- 1 litre de court-bouillon de volaille
- 1 noix de muscade à râper
- 4 feuilles de céleri
- 1 litre de crème fraîche
- Sel et Poivre.

### Préparation

- Enlever la première peau des châtaignes puis les faire cuire 20 à 30 min à l'eau bouillante. Oter la deuxième peau et passez 1/3 des châtaignes à la moulinette.
- Les mélanger avec le bouillon de volaille, la noix de muscade râpée et les feuilles de céleri. Saler, poivrer et faire bouillir pendant 30 min.
- Ajouter la crème fraîche puis, à ébullition, le reste des châtaignes. Rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter une heure.



## La crique ardéchoise

Parts : 6 personnes / Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

### Ingrédients

- 12 petites pommes de terre
- 1 à 2 gousses d'ail
- 1 à 2 œufs
- persil, sel et poivre

### Préparation

- Peler et laver les pommes de terre puis les essuyer avant de les râper.
- Ajouter le ou les œufs entiers, le persil ciselé, l'ail émincé, le sel et le poivre.
- Faire chauffer une grande poêle huilée et disposer des petits tas de la préparation aux pommes de terre.
- Laisser cuire 5 à 7 min, retourner les galettes et poursuivre la cuisson 7 à 8 min de l'autre côté.

