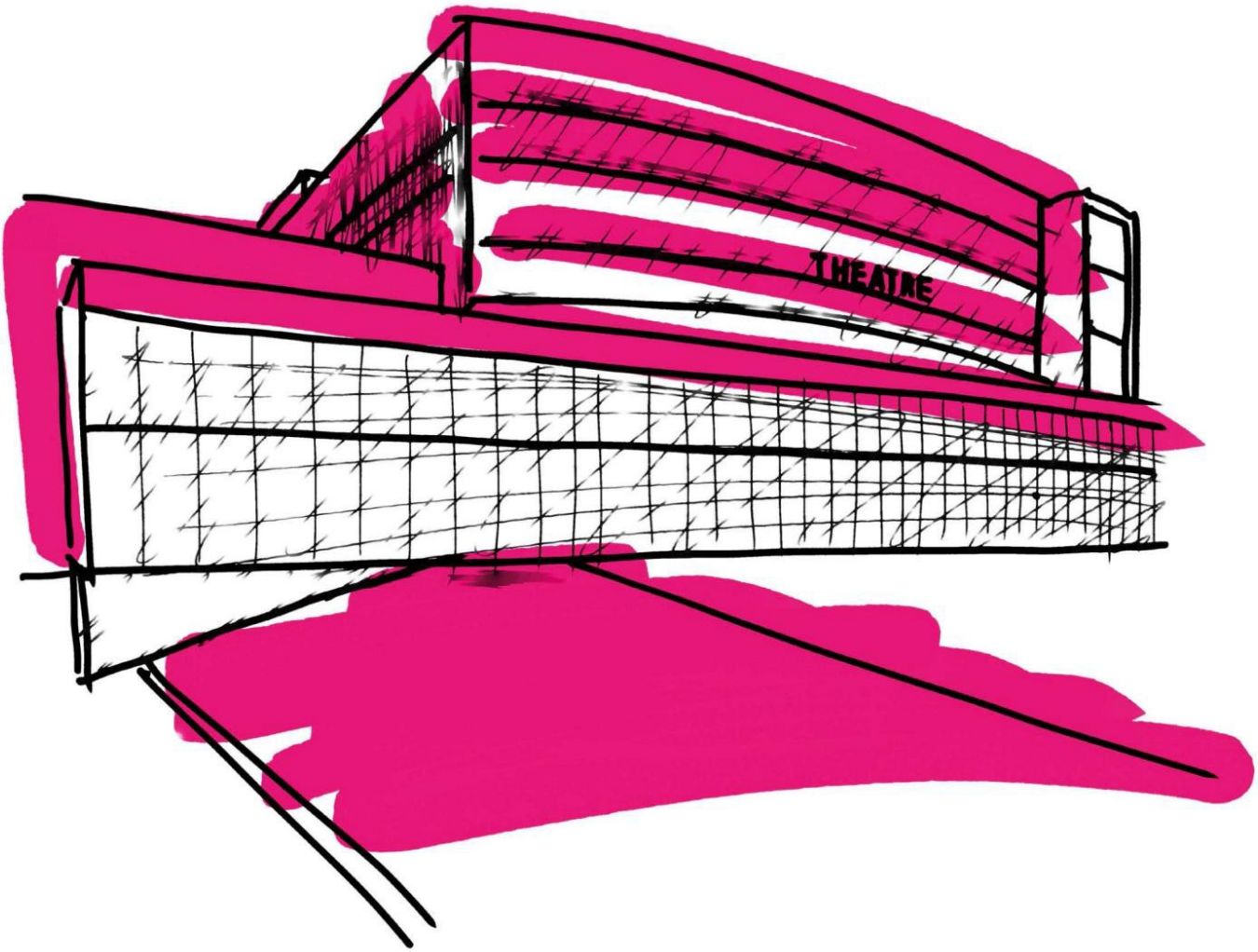
THÉÂTRE DE PRIVAS

Scène conventionnée • Art en Territoire • Centre Ardèche

LIVRET D'ACCUEIL



Quelques mots sur le Théâtre de Privas

Le Théâtre de Privas, récemment rénové et rouvert en 2022, est un équipement culturel phare du Centre Ardèche et au-delà. Avec une programmation équilibrée, pluridisciplinaire, exigeante et accessible, le Théâtre de Privas rayonne sur le large territoire de la Communauté d'Agglomération Privas Centre Ardèche (CAPCA). Par sa présence à l'Espace Louis Nodon à Vernoux-en-Vivarais et l'organisation de tournées itinérantes, il a pour vocation d'être au plus proche des habitants et de leurs lieux de vie.

Fort d'une histoire collective et de riches aventures humaines et artistiques, le Théâtre de Privas s'est imposé, en quelque soixante années d'existence, comme une structure reconnue par les institutions. L'appellation de "Scène Conventionnée" et le label de "Scène Régionale" qui lui sont attribués témoignent de son engagement à respecter un cahier des charges exigeant, plaçant son projet culturel et artistique à la croisée des esthétiques, des disciplines, des publics, des enjeux de société, des réseaux, des acteurs culturels territoriaux, de la transmission et de l'éducation artistique et culturelle.

La programmation

Le projet du Théâtre de Privas, récemment rénové, propose une programmation éclectique, pluridisciplinaire, accessible et de qualité. Implanté dans le paysage culturel local, il attire un public diversifié avec des artistes connus, reconnus ou émergents.

La programmation, s'appuyant sur le Théâtre de Privas, l'Espace Culturel Louis Nodon et des lieux non équipés, vise un équilibre entre les disciplines du spectacle vivant et favorise la mobilité des spectateurs. La saison inclut des rendez-vous artistiques multiples, ambitieux, exigeants et populaires, reflétant la diversité de la création contemporaine.

Une attention particulière est accordée à la création musicale et sonore, illustrant de quelle manière la musique et le son irriguent tous les pans du spectacle vivant et de l'art contemporain.

Le soutien à la création

Le soutien à la création, par la coproduction, le pré-achat, l'accueil en résidence et la mise en réseau des projets, constitue un volet important du projet du Théâtre de Privas, au titre du cahier des charges des scènes conventionnées, avec une attention particulière portée aux compagnies départementales et régionales. La présence d'artistes présents dans la structure, sur des temps plus ou moins longs, sert également une volonté de faire de la "permanence artistique" un marqueur de l'activité de la structure. Ainsi, le Théâtre de Privas s'efforce d'impliquer, aussi souvent que possible, les artistes et compagnies dans des formes de rencontres avec les publics : ateliers, œuvres participatives, temps de formation et de transmission, répétitions ouvertes, échanges, conférences…

La transmission et l'éducation artistique et culturelle

Une politique de développement des publics passe par un programme d'éducation artistique et d'actions culturelles qui doit naître de la programmation et l'alimenter en retour.

Très au cœur de l'activité du Théâtre de Privas, l'Éducation Artistique et Culturelle et les actions culturelles touchent de nombreux publics dans des contextes différents, dans une "circulation scène/hors-scène" qui inscrit ces actions culturelles dans des objectifs et dispositifs variés, en lien avec de multiples partenaires (hôpital Ste Marie, SPIP, Education Nationale, Conservatoire de Privas Centre Ardèche…

Les projets liés à l'EAC et à l'action culturelle sont ainsi conduits avec l'ambition réaliste de placer ces pratiques amateurs au cœur de l'activité de la structure, dont l'effort de médiation permet de toucher largement tous les publics.

L'équipe du Théâtre de Privas

Direction

Laurent SELLIER, directeur. projet@theatredeprivas.com - 04 75 64 93 40

Christelle BONNE, directrice adjointe. christelle.bonne@theatredeprivas.com - 07 88 70 79 75

Production

Léonore GARAIT, assistante de direction et de production, accueil des artistes. leonore.garait@theatredeprivas.com - 04 75 64 93 40

Relations aux publics

Elise DELOINCE, responsable des publics. elise.deloince@theatredeprivas.com - 04 75 64 93 44 / 06 84 74 51 68

Bénédicte MOTTE, chargée de billetterie. billetterie@theatredeprivas.com - 04 87 02 16 05

Communication

Carole CLAUSS, assistante de billetterie et de communication. carole.clauss@theatredeprivas.com - 04 75 64 93 43

Comptabilité

Marianne LOPEZ, comptable. comptabilite@theatredeprivas.com - 04 75 64 93 46

Technique

Laurent DUMONT, directeur technique. dir.tech@theatredeprivas.com - 04 75 64 93 45 / 06 85 19 40 58

Thomas NIEUVIARTS, régisseur général et lumière. thomas.nieuviarts@theatredeprivas.com

Florian GROBERT, régisseur son et vidéo. florian.grobert@theatredeprivas.com

Gilles RIBES, régisseur général territoire. 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 > 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.

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**, **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/ou soir

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

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 lundi au vendredi, midi et soir

La Croix d'Or (brasserie) – 5 cours de l'esplanade, Privas (04 75 65 89 24)
Du lundi au dimanche, midi

Pastavel (pâtes et pinsas) – 14 place de l'hôtel de ville, Privas (04 26 53 01 15)
Du lundi au samedi, midi. Du mardi au samedi, soir à emporter uniquement

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

Ô Saveurs d'Ailleurs (asiatique) - 2b rue Pierre Filliat, Privas (04 75 66 23 98)
Mardi et vendredi, midi et soir. Lundi, mercredi et jeudi, midi uniquement

Le Taj Mahal (indien) – 1 rue de l'église, Privas (04 75 65 09 97)
Du mardi au dimanche, midi et soir. Lundi soir

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

Le Petit resto (bistronomie) – 22 rue de la République, Privas (04 75 64 61 39)
Du lundi au vendredi, midi. Mardi et Vendredi, midi et soir

Bistro Resto de la Comballe (brasserie) – Chemin de la Combe, Veyras (04 75 64 60 40)
Du lundi au dimanche, midi. Du mercredi au samedi, midi et soir

Restauration à emporter

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

Constance traiteur – 9 rue Albert Chambouleyron, Privas (06 37 91 96 73)
Du mardi au dimanche, midi

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

Boucherie Borrely (service traiteur) – Route de Chomérac, Privas (04 75 65 28 51)
Du lundi au samedi, midi.

Le Sultan (kébab) - 1 Rue Pierre Filliat, Privas (04 75 64 78 38)
Du lundi au dimanche, midi et soir

Le Cappadoce (kébab) - 1 avenue du Champ de Mars, Privas (04 75 65 82 24)
Du lundi au dimanche, 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
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
Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12h à13h30, 17h à 19h30
Mercredi et samedi de 14h à 19h30
Dimanche de 9h à 13h

Hammam et massages –Couleurs du Monde

La Calade, Privas – 04 75 30 49 46
Hammam, massages autour du monde, soins du corps et du visage, cosmétique bio, naturels et équitable

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 châtaigne
- 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 fraiche 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.