Grâce à votre participation,
on soutient des artistes,
la création culinaire et le spectacle vivant,
et vous contribuez à la pérennité
du projet baleine rouge porté par
l'association d'éducation populaire,
Le retour des troubadours.

Uniquement sur réservation,
avant le 10 janvier :
baleinerouge7@gmail.com
07 49 39 27 35

La Baleine Rouge

Clos Saint- Joseph – 896 Bd de Verdun, 34200 Sète

Le retour des troubadours
des créations plurielles / un festival singulier

avec le soutien de la ville de sète

création graphique avec des idées et sans IA : www.delphinefabro.com



Les soirées della mamma del monstro

concerts gastronomiques

VENDREDI 15 JANVIER 2027

à partir de 19h

Tarifs : 55€
boissons en supplément

Vins du domaine de La Croix Gratiot,
Anaïs Ricôme, vigneronne à Montagnac

Pendant que **Mathias Imbert** gratte ses cordes et remue les braises, **Thibaut Streicher** se creuse les méninges et fait chauffer les casseroles…
Depuis leur rencontre à Sète, une amitié s'est mijotée entre les deux compères, à coups de repas partagés, de chansons et de belles histoires. Alors, forcément, il fallait bien qu'un jour leurs deux univers se retrouvent autour d'une même table.
Où va-t-il mettre la gnôle de papa ? Madame Imbert va-t-elle grincer un peu ? Thibaut mettra-t-il de l'huile sur le feu ?
Et **Cédric Pierini**, avec son accordéon diatonique, trouvera-t-il l'accord parfait pour faire chalouper tout ce joli monde ?
Pendant qu'**Imbert Imbert** nous ouvre les pages de son *Petit journal du feu*, entre poésie mordante, tendresse à vif et éclats électriques, **Thibaut Streicher** s'affaire en cuisine.
Il écoute, imagine, goûte, mélange et improvise.
Les mots deviennent épices, les mélodies prennent du corps et les souvenirs mijotent à feu doux. Ce soir, ça chante, ça cuisine, ça crépite… et surtout, ça se partage !

Au menu : des amuse-bouches de toutes les couleurs, une entrée qui ne manque pas de piquant, un plat résolument anticonformiste et un dessert sensationnel.
On vous promet des chansons qui ouvrent l'appétit et des assiettes qui racontent des histoires, quelques coups de chaud et beaucoup de générosité.
Alors, ouvrez grand les oreilles, desserrez les ceintures et laissez-vous embarquer !



Imbert Imbert / **Petit journal du feu**

Depuis plus de vingt ans, Imbert Imbert cultive cet univers de liberté et de tension, alternant instants de dépouillement et éclats électriques, toujours à la recherche du souffle juste. Sa langue, incisive et poétique, bouscule volontiers les images convenues. Abrasive et mordante, elle reste pourtant habitée par une lumière poétique, en prise directe avec la vie et ses turbulences. Il revient aujourd'hui avec un sixième album, Petit journal du feu, hommage à son père et à l'émotion brute de l'existence, accompagné sur scène par Cédric Pierini à l'accordéon diatonique, où jazz, rock et musiques improvisées se rencontrent pour faire jaillir la flamme de la création.
Chant, contrebasse : Mathias Imbert - Accordéon : Cédric Pierini



Thibaut Streicher

Artiste plasticien, photographe et grand voyageur, Thibaut Streicher explore les liens entre les cultures, les territoires et la création.
Depuis 2020, il fait de la cuisine un nouveau médium d'expression. Inspirées de ses voyages en Asie, au Maghreb et en Méditerranée, ses créations culinaires racontent des paysages, des rencontres et des souvenirs, où les épices remplacent les pigments et les assiettes deviennent des espaces de narration. Après deux années auprès de compagnies de cirque, où ses menus prolongeaient l'univers des spectacles, il imagine aujourd'hui des repas inspirés des univers musicaux des artistes invités.
Une mélodie devient une recette, une émotion se traduit en assiette.
À la croisée de l'art, du voyage et de la gastronomie, il développe une cuisine vivante et instinctive, qui cherche autant à éveiller les sens qu'à raconter des histoires et créer du lien. À la croisée de l'art contemporain, du voyage et de la gastronomie, Thibaut Streicher développe une cuisine vivante, instinctive et narrative. Une cuisine qui ne cherche pas seulement à nourrir, mais à raconter des histoires, éveiller les sens et créer du lien.