

La Nuit du Van

Samedi 4 juillet 2026

Ouverture du parcours dès 10h et jusqu'à minuit

Concerts,
expositions,
musées en
entrée libre,
Les Tables
de Nantes
en fête...

www.levoyageanantes.fr



Les partenaires de La Nuit du Van 2026

Partenaires institutionnels



En collaboration avec



trempo

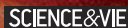
Dans le cadre de la Saison Méditerranée 2026



Événement organisé dans le cadre
de la Saison Méditerranée 2026



Partenaires médias VAN 2026



Partenaires Les Tables de Nantes



La scène culinaire nantaise est aujourd'hui reconnue internationalement par sa qualité, son effervescence, sa créativité et son engagement à valoriser son terroir. Les Vins de Nantes avec le muscadet en étendard participent à cette reconnaissance unanime. Lors de cet événement, célébrons cette harmonie entre artisans de la vigne et ceux des Tables de Nantes, comme un cri du cœur. WE LOVE MUSCADET!

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En 2026, La Nuit du Van, la grande fête d'ouverture de l'édition estivale du Voyage à Nantes, résonne aux sons de la Terre. En écho à la thématique de cette année, qui ouvre un cycle sur les quatre éléments, la programmation de la soirée décline ce sujet et cette matière, autour de propositions singulières, gourmandes et festives.

Tout d'abord, il s'agit de découvrir les nouvelles œuvres qui se dévoilent sur les places, dans les rues, mais aussi dans les lieux d'expositions et de nombreux musées, exceptionnellement ouverts et gratuits jusqu'à 22h.

Ensuite, une quarantaine d'adresses de la nouvelle sélection des Tables de Nantes (en ligne le 4 juillet) investissent des sites majeurs du centre-ville pour former trois food hall éphémères. Comme chaque année, ils relèvent le défi de proposer des petits plats vendus entre 2 et 10 €, à déguster sur de grandes tables d'hôtes.

Sur la Place Royale, Nantes dialogue avec Tunis au sein d'une installation surprenante, écrin d'une performance culinaire valorisant la cuisson dans des contenants de terre cuite. Cette technique traditionnelle, partagée par de nombreuses cultures culinaires, prend alors une dimension contemporaine grâce aux talents de chefs emblématiques des deux villes : Charles et Tristan Bernabé (Les Cadets) pour Nantes et Slim Douiri (Cult Bistro) pour Tunis.

Pendant ce temps-là, la cour du Château des ducs de Bretagne accueille un événement exceptionnel : l'embouteillage de la cuvée *Terres* ; un muscadet unique spécifiquement créé dans le cadre de cette édition. Toute la machinerie vinicole se met en scène et en mouvement, accompagnée d'une programmation musicale évolutive au fil de la soirée, entre performances sonores, DJ sets et lives percutants. Une cuvée à déguster (avec modération) tout en savourant les mets spécialement conçus par les restaurateurs de Tables de Nantes.

Château des ducs de Bretagne

Une programmation exceptionnelle
pour fêter l'embouteillage de la cuvée
Terres, le muscadet du Voyage !

18H – INAUGURATION

Rendez-vous dans la cour du Château
transformée exceptionnellement
en lieu d'embouteillage et dont
les doutes accueillent l'installation
Notre dit pays de Louis Guillaume.



DISCOURS INAUGURAL
INTERPRÉTÉ EN LSF





© LVAN

La réalisation de ce muscadet unique,

assemblage de cinq terroirs emblématiques du vignoble nantais, a été documentée pendant toute l'année sur les réseaux sociaux. Cette ultime séquence se devait donc être une belle fête, gourmande, joyeuse, dansante et surprenante... dans un des lieux les plus emblématiques de l'histoire de Nantes.

Pour cet embouteillage exceptionnel, toute la machinerie vinicole est mise en scène et en son ; puis en lumière à la nuit tombée. Pendant plusieurs heures, l'équipe du « Voyage dans les Vignes » s'affaire à mettre en bouteille ce précieux nectar sous les yeux du public. Ambassadeur symbolique, le célèbre journaliste et spécialiste du monde du vin **Dominique Hutin** (sur)veille au bon déroulement de cette phase délicate et livre ses commentaires affûtés et amusés.

La scène est partagée avec une programmation musicale proposée par le Lieu Unique pour accompagner les différentes étapes de la soirée. À commencer par une création spécifique de **Jonathan Poulet** et **Anne-Line Drocourt** qui se sont immergés dans les cuves et les chais nantais, pour utiliser cette matière sonore mécanique propre aux caves du vignoble. Au cours de la soirée, la cuvée sera à déguster au verre (4 €) ou à la bouteille (24 €).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Château des ducs de Bretagne

DE 18H30 À 22H Embouteillage de *Terres*, le muscadet du Voyage

Terres est une cuvée spéciale qui s'inscrit en écho à la thématique choisie par Le Voyage à Nantes qui initie un cycle sur les 4 éléments à partir de son édition 2026.

Ce vin collectif, 100% melon B., célèbre la diversité des terroirs du vignoble nantais. Ainsi, plutôt que de choisir une cuvée d'un unique vigneron, le parti a été pris de sélectionner des jus de différents domaines issus des principaux terroirs locaux : granite, gabbro, orthogneiss, amphibolite, schiste. Tous sont certifiés Agriculture Biologique.

Après une phase de sélection à l'aveugle (un jus par terroir) réalisée par **Dominique Hutin** (journaliste, spécialiste du monde du vin et parrain de la cuvée) et **Damien Boudeau** (œnologue – Un Voyage dans les Vignes), ils ont ensuite été assemblés selon des proportions définies, afin de réaliser une cuvée qui révèle la complémentarité de chacun des terroirs. L'élevage se poursuit ensuite dans une unique cuve jusqu'à l'embouteillage.



Dominique Hutin © DR

Fidèle à ses habitudes, le Voyage à Nantes a confié la conception de l'étiquette de la cuvée à une artiste qui donne sa vision de ce projet, avec une œuvre unique (cf p. 10).

Acquérir une quille

Produit à 5 000 bouteilles, *Terres*, le muscadet du Voyage est disponible à la vente au prix de 12 € la bouteille (achat au carton possible) :

- au Bazar officiel du Voyage (rue des États – Nantes) à partir du 4 juillet – 18h.
- au Château de la Frémoire (Vertou) à partir du 5 juillet.

Vente uniquement au verre, à La Cantine du Voyage (pendant la saison estivale) à partir du 5 juillet.

Vente en ligne (au carton exclusivement) à partir du 16 juin à 11h, pour des retraits le 13 septembre à La Cantine du Voyage et le 19 septembre au Château de la Frémoire.



La bouteille est consignée, ne la jetez pas ! Afin de la réemployer, rappez-la dans un point de collecte du réseau Bout' à Bout'. www.boutabout.org

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

Château des ducs de Bretagne



© Drocourt AL Dinosaur



Tryphème © Ariane Kiks

DE 18H30 À MINUIT Concerts DJ sets

Programmation
proposée par
le Lieu Unique
— Gratuit,
dans la limite des
places disponibles

DE 18H30 À 19H

Musca- dosaurus Vinex

De Jonathan Poulet
et Anne-Line Drocourt
Live (Nantes)

CONNAISSEZ-VOUS
la véritable histoire du
muscadet ? Celle qui
implique de petits dangers
et de grandes résolutions,
un phylloxera démoniaque,
un diplodocus à la miction
antédiluvienne et une cuvée
rédemptrice ?
Vous voyez bien que vous
n'y connaissez rien. Oubliez
tout ce que vous croyez
savoir et venez donc assister
à l'unique conférence
des bruyants spécialistes
en approximation,
le micaschic Jonathan Poulet
et l'orthognéniale Anne-Line
Drocourt. Une performance-
sur-lie sonore, musicale
et graphique.

DE 19H À 20H30 Tryphème

DJ-Set

Éloge de la lenteur.
Dans la sélection musicale
de Tryphème, les paysages
défilent comme à la fenêtre
d'un train : guitares, flûtes,
musiques d'avant-garde,
ambient, blues, Far West,
passé, futur...
Tryphème est une productrice
et DJ française basée à
Nantes. En live, elle explore
le côté pop de l'électronique,
entre envolées mélodiques
et rythmes incisifs. Son
univers mêle trip hop hybride,
dub, electronica, shoegaze,
songwriting pop & folk.
Ici, elle propose un temps
calme pour savourer avec les
oreilles ses pépites sonores.



Elastic Systems © Sarah Lapin



Marie Davidson © Nadine Fraczkowski_



Voiski © DR

DE 20H30 À 21H30

Elastic Systems

Live (Nantes)

Elastic Systems est le duo synergique d'Arnaud Aubry et Thomas Durand qui explorent et détournent avec humour leur collection de sons pour créer des formes musicales loufoques et techniques. Cherchant à stimuler les circuits de récompense, ils font jaillir une explosion soutenue de petits sons sinusoïdaux, de soundfonts et de samples de jeux vidéos battus au rythme speedrunné d'une batterie électronique déterminée.

DE 21H30 À 23H

Marie Davidson

DJ-Set (Canada)

Marie Davidson, productrice franco-canadienne, a toujours défié les normes de la musique électronique. Ses albums mêlent narration introspective et sons variés, du techno à l'Italo disco. Son sixième album, *City of Clowns*, fusionne des éléments d'avant la pandémie avec des influences en évolution, faisant de la Big Tech son nouvel antagoniste.

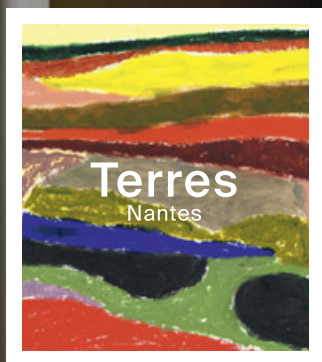
DE 23H À MINUIT

Voiski

DJ-Set (Paris)

Voiski est une figure emblématique de la musique techno depuis plus d'une décennie. D'origine iranienne, il a toujours été très sensible à la musique spirituelle et à la trance en particulier. La répétition, élément récurrent dans son travail, crée un lien direct avec ses compositeurs classiques minimalistes de prédilection et ses racines iraniennes. Voiski collabore également à l'installation *Vaisseaux* d'Anne Charlotte Finel présentée dans les cryptes de la Cathédrale au travers d'une installation sonore accompagnant l'œuvre.

Château des ducs de Bretagne



L'étiquette unique
de cette cuvée a
été confiée à l'artiste
Pauline Barzilai.

Illustratrice et autrice française, elle évolue autour du dessin, de la peinture et du livre, et multiplie les contextes : exposition, résidence, album jeunesse, fanzine, clip, workshop ou encore spectacle vivant. Son travail chemine entre les paysages naturels et les décors de théâtre, les encyclopédies et les grottes... Elle intervient également pour cette édition sur un tramway.



La Nuit du VAN 2025, Les Tables de Nantes, cours Saint-Pierre © André Bourriquen — Clack / LVAN

DE 18H À 22H

Food hall

Pour accompagner l'embouteillage de la cuvée *Terres* et sublimer sa dégustation, dix restaurants des **Tables de Nantes** proposent des plats en accord avec ce muscadet unique. Autant de créations spéciales pour profiter au mieux de la soirée et des nombreuses possibilités d'accompagnement que ce breuvage peut offrir.

Chaque plat est vendu entre 2 et 10 € (+ 2 € de consigne) et est à déguster sur de grandes tables d'hôtes réparties dans la cour du Château.

Restaurants participants

P'TITE POMME
LAMACCOTTE
LE CLÉMENCE
(SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES)
LE MANOIR DE LA RÉGATE
LA MANDALE
MADELEINE CAFÉ
EPICUREÛS
TI LICHOU
KOMBU
ALAÏA

Glacier

LES DÉLICES DU PLONGEON
dont les gourmandises sont à retrouver tout l'été au château.

Bars sur place

VIN TE FAIRE BOIRE
L'ENQUIQUILLEUR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Trempo, la Terrasse



Naajet © Raphaël Chêne

PRÉ-NUIT DU VAN
VENDREDI 3 JUILLET
DE 19H À 1H30

Al Walima الوليمة (Le Festin)

Naajet BtoB Pan-J + Vipa
présente OBOS + Soudeni

DJ set, live

House, brass band hip hop, pop

Premier rendez-vous : sur la terrasse de Trempo : Pan-J (Tunis) et Naajet (Nantes) interpréteront en BtoB les morceaux créés ensemble lors de la résidence. Le projet hip hop OBOS transformé pour l'occasion en brass band et la chanteuse tunisienne de pop Soudeni complètent ce plateau inéditerranéen !

*En partenariat avec Le Voyage à Nantes
et le Conservatoire de Nantes.*

Avec le soutien de l'institut français.

Saison Méditerranée Nantes/Tunis

Dans le cadre de cette saison culturelle, Trempo (Nantes) et Le Voyage à Nantes se sont associés à la structure tunisienne « Ta Fête » pour construire un programme riche d'échanges et de résidences croisés dans les champs de la musique et de la gastronomie. **Aly Mrabet**, à la tête de « Ta Fête » s'est naturellement imposé comme curateur de ce projet pour la partie tunisienne.

Personnage incontournable de la vie culturelle de Tunis, il a développé un réseau majeur autour de lui et a ainsi une parfaite connaissance des artistes à mobiliser. Fin gourmet et dénicheur de bonnes adresses gourmandes par ailleurs, c'était assurément la bonne personne pour ce projet mêlant ses deux passions : la musique et la gastronomie.



Slim Douiri © DR

Al Walima (Le Festin)

La France et la Tunisie partagent de longues traditions de cuissons de plats dans des contenants en terre. De la Vendée à l'Alsace, du Poitou à la Provence, les plats en terre cuite sont nombreux dans l'hexagone. En Tunisie, c'est la « gargoulette », un peu moins connue ici, qui est l'ustensile traditionnel pour ce mode de cuisson. En écho à la thématique « terre » de cette année, le projet Al Walima a été imaginé pour faire dialoguer deux cultures culinaires autour d'un mode de cuisson ancestral avec l'enjeu de l'emmener dans notre époque. Une contemporanéité qui se dévoile autant dans la forme de l'objet et sa mise en scène que dans le contenu culinaire.



Les Cadets © Shant Sarafian

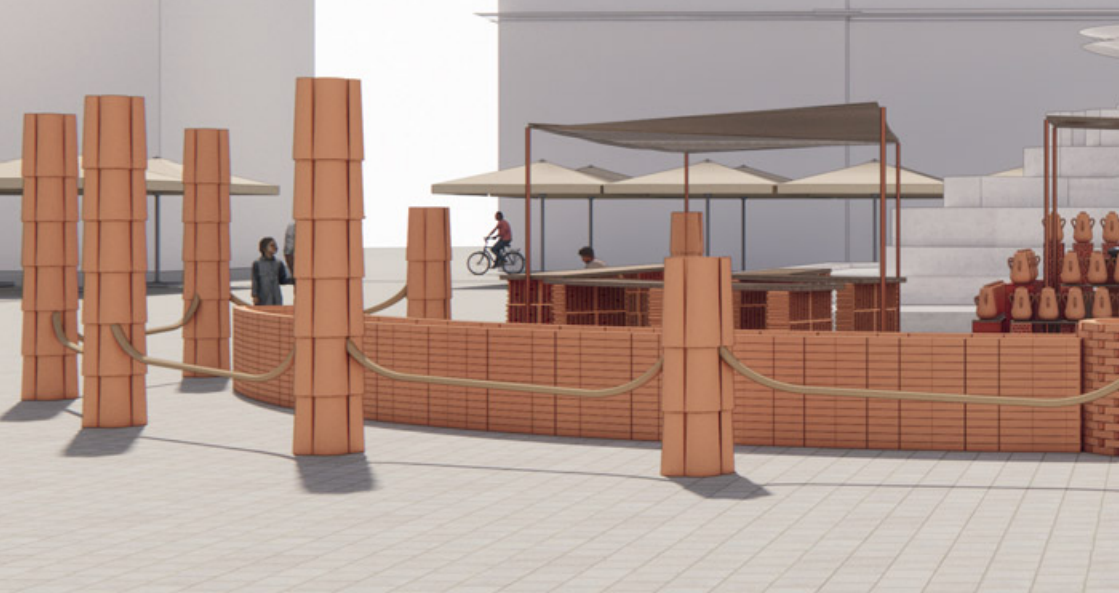
Concrètement, trois chefs proposent conjointement une recette inédite d'un plat qui cuit lentement dans des gargoulettes modernes tout l'après-midi, pour être servi le soir, dans des petits formats dégustation vendus entre 5 et 8 €. Le tout dans un espace scénographié où la terre cuite est l'élément central ; agrémenté d'une ambiance musicale en adéquation avec les différentes étapes de la soirée.

Il s'agit donc d'une sorte d'happening gastronomique qui convoque trois binômes franco-tunisiens aux compétences complémentaires :

- la gastronomie avec **Slim Douiri** (Cult Bistro / Tunis) et **Charles et Tristan Bernabé** (Les Cadets / Nantes)
- la scénographie avec **Joséphine Balayn** (Paris) et le design avec **Olfa Trabelsi** (Tunis)
- la musique avec les DJs Producteurs **Aly Mrabet** (Tunis) et **Bloody L** (Nantes).

Détail de la soirée dans les pages suivantes →→→

Place Royale



DE 19H À 21H

Al Walima (Le Festin)

Trois chefs proposent conjointement une recette inédite d'un plat qui cuit lentement dans des gargoulettes modernes tout l'après-midi, pour être servi le soir, dans des petits formats dégustation vendus entre 5 et 8 €.

Slim Douiri (Cult Bistro / Tunis) et Charles et Tristan Bernabé (Les Cadets / Nantes)

Figure de proue de la cuisine contemporaine tunisienne, Slim Douiri est un cuisinier incontournable de la capitale. Dans son restaurant « Cult Bistro » il propose une cuisine qui sublime les produits de sa région, à commencer par ceux de la Méditerranée toute proche. Le résultat est une subtile et très juste fusion des techniques de la haute gastronomie française avec les savoir-faire et assaisonnements traditionnels de son pays. En 2024, il a intégré le classement prestigieux des « 50 best » qui sélectionne les 50 meilleurs restaurants au Moyen Orient et de l'Afrique du Nord.



Esquisse de la scénographie, 2026 © Joséphine Balayn

Les frères **Charles et Tristan Barnabé** forment le duo de chefs à la tête du restaurant « Les Cadets » situé rue des Hauts Pavés. Auréolés d'une étoile au guide Michelin depuis 2023 (moins d'un an après leur ouverture), ils proposent une cuisine créative bien ancrée dans le terroir nantais. Avec une mère bretonne et un père né en Algérie, leur cuisine évolue au travers de ces deux cultures, entre beurre et huile d'olive, Atlantique et Méditerranée.

Joséphine Balayn (Paris) et Olfa Trabelsi (Tunis)

Architecte d'intérieur et designer diplômée de l'École Bleue, **Joséphine Balayn** développe une approche sensible et narrative de l'espace. Particulièrement attentive au choix des matériaux, aux jeux de couleurs, aux nuances et aux contrastes entre ancien et contemporain, elle imagine des univers sensibles où la matière occupe une place centrale.

Avec des talents en direction artistique et une aisance relationnelle, **Olfa Trabelsi** est une professionnelle dévouée et soucieuse de la préservation des métiers artisanaux. Son parcours diversifié témoigne de son engagement en faveur de l'artisanat et du design.

Place Royale



Bloody L. © DR

DE 18H À 22H DJ sets

Programmation
proposée
par Trempo
— Gratuit

DE 18H À 20H

Bloody L

DJ Set (Nantes)

Activiste des cultures engagées, biberonnée aux musiques d'une exigence à faire trembler les adorateurs de Sun Ra, Bloody L offre sa science musicale aux danseurs qui aiment s'accrocher au dancefloor.

Du psychédélisme au regard perçant, aux grooves les plus accessibles, la résidente du collectif Abstrack sait mettre sa versatilité au service du plaisir le plus profond. S'installer confortablement entre les speakers et laisser conduire Bloody L est le moyen le plus efficace pour engager son corps vers une joie déraisonnable.



Kasbah b2b Aly Mrabet © Valentin Izzo

DE 20H À 22H

Aly Mrabet

DJ set (Tunis)

Aly Mrabet est un artiste multidisciplinaire tunisien, reconnu avant tout comme DJ visionnaire, producteur musical et créateur d'expériences sonores immersives. Figure centrale de la scène culturelle contemporaine en Tunisie, Aly fusionne la musique électronique avec des paysages sonores locaux riches, réinventant les formes traditionnelles à travers une approche moderne.

Que ce soit derrière les platines ou en studio, Aly Mrabet crée des sets profondément atmosphériques, reflet de sa passion pour le métissage culturel, l'innovation et le pouvoir transformateur du son.



Cours Cambronne



La Nuit du VAN 2025, Les Tables de Nantes, Cours Cambronne © Tangi Le Bigot – Clack / LVAN

DE 18H À 22H

Food hall

Pour La Nuit du Van, le cours Cambronne se transforme en food hall chic, avec ses grandes tables d'hôtes installées de part et d'autre de la statue du Général. Au menu, dix restaurants des Tables de Nantes qui proposent des petits plats vendus entre 2 et 10 € (+ 2 € de consigne), le Muscadetruck et 2 bars pour étancher les soifs, avec ou sans alcool.

Restaurants participants

L'IMAGINARIUM
SONG – SAVEURS ET SENS
GUINDAILLE
L'UCHRONIE
EMPORIETTO
BATTOS
CARA
LES TRIPLETTES
BAO DAO TAIWAN FOOD
AU PETIT RAPHAËL
LA CIGALE (devant le restaurant)

Bars sur place

LE JÉROBOAM CÔTÉ JARDIN
DIVINE COMÉDIE
MUSCADET –
VINS DE NANTES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Rue du Marais — Léon Blum

Le off des commerçants

Sans compter les autres
adresses de la rue Léon Blum
qui enjoignent la fête pour
un off décadent !



La Nuit du VAN 2025, Les Tables de Nantes, square Daviais, Le Voyage à Nantes © Benjamin Lachenal — Clack / LVAN

DE 18H À 22H

Food hall

La Nuit du Van aime investir les rues gourmandes de Nantes et reliera, cette année, les rues du Marais et Léon-Blum grâce à une très grande table d'hôte installée rue Saint-Léonard – comme un trait d'union convivial et festif entre ces deux spots incontournables des gourmets. Devant leurs restaurants, pour certains, ou installés dans la rue pour d'autres, une quinzaine de restaurateurs des Tables de Nantes proposent des plats vendus entre 2 et 10 € (+ 2 € de consigne). Deux bars compléteront l'offre déjà riche de ce quartier animé.

Restaurants participants

PELTON BISTROT
OMIJA
OBBO
LE LION ET L'AGNEAU
UN PAVÉ DANS LA VIGNE
OH K-FEE D'MJ
RESTAURANT POLARIS
SEPIA
L'AGAVE (devant le restaurant)
L'ARTICHAUT (devant le restaurant)
ART'N BLUM (devant le restaurant)
EZOPE (devant le restaurant)
PANIER D'OR (devant le restaurant)
PICKLES (devant le restaurant)

Bars sur place

BRAS DE FER
LA MUSCADETTERIE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)

Les étapes du Voyage à Nantes 2026 en nocturne

.23

— ENTRÉE LIBRE DE 19H À 22H

Musée d'arts de Nantes (1)

Collections permanentes
et Anne et Patrick Poirier,
Odyssée de l'oubli

Maison régionale de l'architecture (2)

Installation *Sous l'enrobé, la terre !*
Exposition *Architectures
et paysages des écoles*

Château des ducs de Bretagne, musée d'histoire de Nantes (3)

Collections permanentes
Expression(s) décoloniale(s) #4
Omar Victor Diop – Rosana Paulino

Passage Sainte-Croix (4)

Caroline Le Méhauté,
Ce que la terre retient

HAB Galerie (5)

INTERSTELLAR
Ré-imaginer la Terre

Musée Dobrée (6)

Collections permanentes
et Ali Cherri, *Sommeils légers*

Planétarium (7)

-22.7 °C

École des beaux-arts Nantes Saint-Nazaire (8)

L'océan comme méthode



Les étapes du Voyage à Nantes 2026 en nocturne

— ENTRÉE LIBRE DE 19H À 22H
SAUF MENTION CONTRAIRE

OUVERTURE JUSQU'À 21H30

Jardin des plantes (1)

Pierrick Sorin,
Hortulanus mirabilis

OUVERTURE JUSQU'À 20H

Jardin Extraordinaire (2)

Barbara Schroeder,
Les Mistériennes

OUVERTURE JUSQU'À 22H

Chapelle du Lycée Clémenceau (3)

Edgar Sarin, *Architecture n°2
principe chêne et torchis*

Et aussi...

Les Machines de l'île

La Nuit du Van est l'occasion de (re)découvrir la Galerie des Machines, le Carrousel des Mondes Marins ou le Grand Éléphant, dans une atmosphère particulière. Visites à réserver en ligne.

Culture Bar-bars

Prolongez La Nuit du Van devant les scènes culturelles offertes par les bars et les clubs adhérents du Collectif Culture Bar-bars, toute la programmation sur www.bar-bars.com

.25

L'accueil du Voyage à Nantes

situé rue des États en face du
château, sera ouvert jusqu'à 21h30.



Passez prendre le programme
du Voyage à Nantes 2026 !



À partir de 15h,
venez déguster une glace.

L'artisan glacier Le Verger Perdu et la boulangerie engagée Maison Arlot Cheng collaborent pour cette nouvelle édition du VAN autour du goût retrouvé des gourmandises Nantaises. Les effluves de Petit Beurre, paille aux petits fruits et autre Gâteau Nantais, qui ont jadis bercées les rues Nantaises, se retrouvent dans leurs dernières créations givrées et boulangères. Un espace glacier, ouvrira dès l'après-midi, avec en toile de fond une création originale de l'artiste Geoffroy Python.



L'achat de la cuvée *Terres*,
le muscadet du Voyage sera possible
au Bazar officiel du Voyage à partir de 18h.

Infos pratiques

Accessibilité

En complément des communications de sensibilisation sur place, plusieurs dispositifs sont mis en place pour accompagner le confort et la sécurité de tous les visiteurs durant la soirée.



Des médiateurs

facilement repérables (ils portent des gilets roses) sont présents pour accueillir et orienter les publics à besoins spécifiques. N'hésitez pas à les solliciter !
Cour du château : 18h à minuit – Place Royale, Cours Cambronne et rues du Marais-Léon Blum : 18h à 21h.



Des chaises pliantes

à emprunter gratuitement améliorent le confort des personnes fatigables. !!! Les sites seront densément fréquentés ! Pensez à vous présenter dès 18h pour disposer facilement des assises.



Mobilité

Pour accéder et profiter au mieux de cette soirée : transports en commun, stations vélo, parkings vélo supplémentaires sur tous les sites et parkings relais sur www.naolib.fr ainsi que vos plus belles chaussures.

Dans la cour du Château



Discours inaugural, dans la cour du château, interprété en LSF.



Confort acoustique

Jeune public, des casques peuvent être empruntés. Bouchons d'oreille à disposition pour tous.



SUBPAC

Des subpacs

sont disponibles à l'emprunt.



Un espace change

est fléché pour faciliter la vie des plus petits (et de leur parents).



VHSS

(Violences et Harcèlement Sexistes et Sexuels)

Le Voyage à Nantes ne tolère aucune remarque, et aucun comportement sexiste ou portant sur l'identité de ses équipes et de l'ensemble de ses publics. Un dispositif de prévention contre les violences sexistes et sexuelles en milieu festif est mis en place dans le cadre de La Nuit du Van. Un stand de prévention et de réduction des risques en milieu festif est animé par l'association NOSIG, dans la cour du Château.



Éco-responsabilité

Cet événement s'inscrit dans une démarche éco-responsable, en collaboration avec Les Boîtes Nomades (contenants alimentaires), Toilettes&Co (toilettes sèches), Bout' à Bout' et France consigne (bouteille consignée et remployée). La collecte et la valorisation des déchets sont effectuées, en partenariat avec GRDF, par Aremacs (sensibilisation et surtri des déchets) et De l'Assiette au Champ (méthanisation des biodéchets).



JONATHAN BERTIN

Visuel officiel de La Nuit du VAN
signé Jonathan Bertin.

Né en Normandie en 1996, Jonathan Bertin vit et travaille à Paris depuis 2023. Photographe de la couleur, il se définit comme un « artiste de l'ultra-banal ». Adolescent, il arpente les paysages normands, explorant leurs lumières et s'initiant à la photographie. Jeune adulte, il poursuit des études en image avant de répondre à l'appel du voyage : deux années de périples à travers le monde qui affûtent son regard et nourrissent sa fascination pour la captation de « l'instant » qu'il soit décisif ou quotidien.

**Vous ne le voyez pas
mais sous la ligne verte
circule du gaz vert !**

GRDF

**LE
VOYAGE
À NANTES**
levoyageanantes.fr

**En 2050, 100 % du gaz consommé
en France pourrait être renouvelable.**

Dès aujourd'hui, les acteurs du territoire agissent pour la transition énergétique : lors de La Nuit du Van, 100 % des déchets alimentaires sont collectés grâce à Aremacs, puis transformés localement en gaz vert par De l'Assiette au Champ grâce à la méthanisation.

En savoir plus
sur le **gaz vert**



Le programme heure par heure

En couverture :
© Jonathan Bertin / LVAN

À PARTIR DE 10H

Ouverture du parcours
estival – Jusqu'à 22h
pour certains lieux :
Jardin Extraordinaire,
Jardin des plantes,
Chapelle du Lycée
Clémenceau. (p. 23)

À PARTIR DE 15H

Rue des États, à proximité
de l'Inquiétable et de
la Fontaine Wallace,
Les Glaces du Goût
de Nantes avec l'artisan
glacier Le Verger Perdu
et la boulangerie Maison
Arlot Cheng. (p. 25)

À 18H

Cour du Château
des ducs de Bretagne
Inauguration du
Parcours estival. (p. 4)

DE 18H À 22H

Cour du Château
des ducs de Bretagne
Food hall des Tables
de Nantes. (p. 17)

DE 18H À 22H

Place Royale
DJ sets / Aly Mrabet,
Bloody L. (p. 16-17)

DE 18H À 22H

Cours Cambronne
Food hall des Tables
de Nantes. (p. 19)

DE 18H À 22H

Rue du Marais /
Léon Blum
Food hall des Tables
de Nantes. (p. 21)

DE 18H30 À 22H

Cour du Château
des ducs de Bretagne
Embouteillage de Terres,
le muscadet du Voyage. (p. 7)

DE 18H30 À MINUIT

Cour du Château
des ducs de Bretagne
Concerts, DJ sets /
Jonathan Poulet et
Anne-Line Drocourt,
Tryphème, Elastic
Systems, Marie
Davidson, Voiski. (p. 8-9)

DE 19H À 21H

Place Royale
Al Walima (Le Festin).
(p. 14-15)

DE 19H À 22H

Musée d'arts,
Maison régionale de
l'architecture, Château
des ducs de Bretagne,
Passage Sainte-Croix,
HAB Galerie, Musée
Dobrée, Planétarium,
École des beaux-arts
Nantes Saint-Nazaire
Nantes Université. (p. 23)

*Prolongez La Nuit du
Van devant les scènes
culturelles offertes par
les bars et les clubs
adhérents du Collectif
Culture Bar-bars, toute
la programmation sur
www.bar-bars.com*



www.levoyageanantes.fr

Ne pas jeter sur la voie publique. Impression Allais

