

# UNE SOIRÉE EXCEPTIONNELLE CHARLES – L'OPÉRA 2026



CHARLES  
L'OPÉRA  
Du Hardi au Téméraire



# UNE SOIRÉE INOUBLIABLE

*Charles – L'Opéra* s'inscrit dans les commémorations des Batailles de Grandson et de Morat (1476), événements majeurs de l'histoire suisse et européenne.

À travers une mise en scène vivante, musicale et accessible, le spectacle retrace le destin de Charles le Téméraire, duc de Bourgogne, et explore les enjeux politiques, militaires et humains du XV<sup>ème</sup> siècle.

Bilingue français-allemand, mêlant chant, théâtre, musique live et dispositifs technologiques immersifs, la production propose :

- ❖ une immersion au cœur de l'Europe médiévale ;
- ❖ une réflexion sur le pouvoir, l'ambition et leurs conséquences ;
- ❖ une mise en valeur du patrimoine régional dans un lieu chargé d'histoire ;
- ❖ une expérience artistique d'envergure portée par des artistes de Suisse romande et de France voisine.

Présenté dans la cour du Château de Grandson du 23 mai au 14 juin 2026 et dans la cour du château de Münchenwiler (Morat) du 16 juillet au 23 août, le spectacle offre un cadre exceptionnel pour organiser une soirée entre membres ou collègues.

Alliant exigence artistique, ancrage territorial et convivialité, *Charles – L'Opéra* constitue une opportunité unique de partager un moment culturel fort, au cœur des commémorations 2026.

# UN PROJET UNIQUE

Création originale de la compositrice vaudoise Jimena Marazzi, sur un livret de l'autrice fribourgeoise Mélanie Carrel.

Le spectacle réunit plus de **40 chanteurs et 13 instrumentistes professionnels**, issus des cantons de Vaud, Fribourg, Neuchâtel et de France voisine. Cette dimension intercantonale et transfrontalière fait écho aux réalités historiques et culturelles du **XV<sup>ème</sup> siècle**, lorsque les frontières et les alliances façonnaient le destin des territoires.

La représentation est enrichie par un dispositif de **médiation culturelle immersive** : avant et après le spectacle, des personnages historiques interviennent sous forme de courtes saynètes, permettant d'éclairer le contexte des événements et d'approfondir la compréhension des enjeux politiques et humains de l'époque.

Les représentations se déroulent dans la **cour du Château de Grandson**, du 23 mai au 14 juin 2026 et dans la cour du château de Münchenwiler (Morat) du 16 juillet au 23 août. Ce lieu emblématique, directement lié aux événements évoqués, offre un cadre exceptionnel et renforce la dimension patrimoniale de la soirée.

Cette immersion dans un site authentique transforme la représentation en une expérience culturelle complète, alliant exigence artistique, valorisation du patrimoine régional et convivialité.

# UNE IMMERSION VIVANTE DANS LE XV<sup>ÈME</sup> SIÈCLE

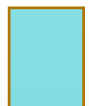


Dès leur arrivée, les invités sont accueillis dans une atmosphère médiévale qui prolonge et prépare l'expérience du spectacle. Certains soirs, les membres de la compagnie des Maciliens, en armures fidèlement reconstituées, montent la garde aux entrées et présentent des démonstrations de combat historique. Ces affrontements, exécutés selon des sources et techniques documentées, offrent une immersion spectaculaire dans les pratiques martiales du XV<sup>ème</sup> siècle. Plus qu'une animation, il s'agit d'une approche incarnée de l'histoire, rendant tangibles les réalités militaires et stratégiques de l'époque.

Avant la représentation et durant l'entracte, comédiens et médiateurs culturels donnent vie à des figures historiques complémentaires. Ces interventions permettent d'éclairer certains aspects du contexte politique et humain, et d'approfondir la compréhension des événements évoqués sur scène. Cette soirée propose ainsi une expérience culturelle complète, alliant immersion historique, exigence artistique et moment de convivialité à partager entre membres et invités.

Avant la représentation, l'Hôtel Résidence du Lac et son restaurant « L'Apéro », situés à 3 minutes à pied du Château de Grandson, vous proposent deux formules au choix : une formule apéritif à déguster dès 19h et une formule repas dès 18h30.

# CALENDRIER GRANDSON



Soirées tout public



Soirée de rattrapage en cas de mauvais temps



Soirées tout public avec la présence de la compagnie des Maciliens en bord de scène (Arts martiaux médiévaux)

| MAI 2026 <a href="http://www.calendrier.best">www.calendrier.best</a> |                       |       |          |              |                   |        |          | JUN 2026 <a href="http://www.calendrier.best">www.calendrier.best</a> |       |       |          |       |          |        |          |
|---|-----------------------|-------|----------|--------------|-------------------|--------|----------|---|-------|-------|----------|-------|----------|--------|----------|
| N°  | LUNDI                 | MARDI | MERCREDI | JEUDI        | VENDREDI          | SAMEDI | DIMANCHE | N°  | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
| 18  |                       |       |          |              | 1 Fête du Travail | 2      | 3        | 23  | 1     | 2     | 3        | 4     | 5        | 6      | 7        |
| 19  | 4                     | 5     | 6        | 7            | 8 Victoire 1945   | 9      | 10       | 24  | 8     | 9     | 10       | 11    | 12       | 13     | 14       |
| 20  | 11                    | 12    | 13       | 14 Ascension | 15                | 16     | 17       | 25  | 15    | 16    | 17       | 18    | 19       | 20     | 21       |
| 21  | 18                    | 19    | 20       | 21           | 22                | 23     | 24       | 26  | 22    | 23    | 24       | 25    | 26       | 27     | 28       |
| 22  | 25 Lundi de Pentecôte | 26    | 27       | 28           | 29                | 30     | 31       | 27  | 29    | 30    |          |       |          |        |          |

# INFOS PRATIQUES

Ouverture des portes 19h30

Premier Acte 20h30

Entracte 21h30

Deuxième Acte 22h00

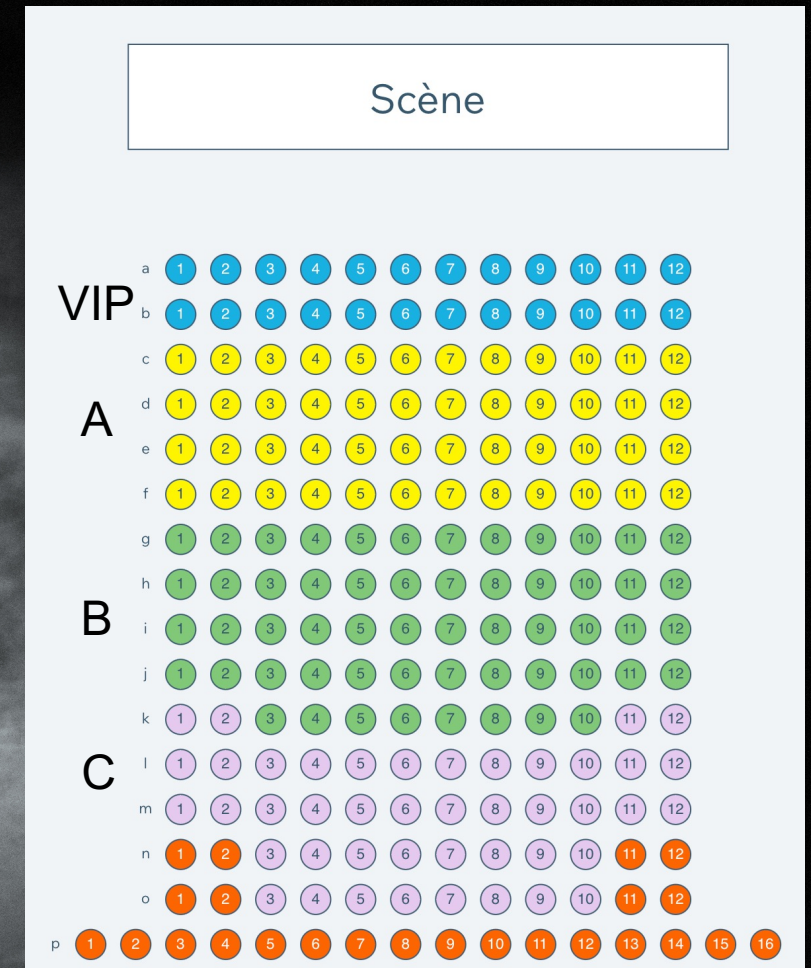
Fin du spectacle 22h45



# OFFRES GROUPEES

(SANS REPAS)

| Nombre de places             | Catégorie A<br>225 frs  | Catégorie B<br>180 frs  | Catégorie C<br>135 frs  |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| De 8 à 24 places             | 205 frs<br>par personne | 165 frs<br>par personne | 125 frs<br>par personne |
| De 25 à 50 places            | 195 frs<br>par personne | 155 frs<br>par personne | 115 frs<br>par personne |
| Au-dessus de 51<br>personnes | 180 frs<br>par personne | 145 frs<br>par personne | 105 frs<br>par personne |



# FORMULE REPAS

| Nombre de places          | Catégorie A             | Catégorie B             | Catégorie C             |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| De 8 à 24 places          | 270 frs<br>par personne | 230 frs<br>par personne | 190 frs<br>par personne |
| De 25 à 50 places         | 260 frs<br>par personne | 220 frs<br>par personne | 180 frs<br>par personne |
| Au-dessus de 51 personnes | 250 frs<br>par personne | 210 frs<br>par personne | 170 frs<br>par personne |

Avant la représentation, l'Hôtel Résidence du Lac et son restaurant « L'Apéro » vous proposent :

## Repas

- ❖ Apéritif : 2 antipasti par personne
- ❖ Amuse-bouche
- ❖ Pâtes maison à choix ou
- ❖ Entrecôte ou Plat végétarien
- ❖ Dessert : Opéra
- ❖ Boissons incluses : Minérales, café ou thé



# FORMULE APÉRO

| Nombre de places          | Catégorie A             | Catégorie B             | Catégorie C             |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| De 8 à 24 places          | 240 frs<br>par personne | 200 frs<br>par personne | 160 frs<br>par personne |
| De 25 à 50 places         | 230 frs<br>par personne | 190 frs<br>par personne | 150frs<br>par personne  |
| Au-dessus de 51 personnes | 220 frs<br>par personne | 180 frs<br>par personne | 140 frs<br>par personne |

Avant la représentation, l'Hôtel Résidence du Lac et son restaurant « L'Apéro » vous proposent un apéritif dînatoire:

- ❖ 8 pièces par personne
- ❖ Boissons incluses : verre d'accueil, minérales et café ou thé

