



Festival Des Mets & Des Mots

DU 16 AU 18
MAI 2025

FESTIVAL DES CULTURES
ET DES GASTRONOMIES
FRANCOPHONES

MARRAINE/PARRAIN
MARGUERITE ABOUET
ET PIERRE HERMÉ

CITÉ
INTERNATIONALE
DE LA LANGUE
FRANÇAISE,
CHÂTEAU DE
VILLERS-COTTERÊTS

ENTRÉE GRATUITE



VENDREDI 16 MAI

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9H30 → 11H00 & 14H00 → 15H30

ATELIERS DES ENFANTS

Pour les groupes scolaires uniquement.



LES ENFANTS CUISINENT

Atelier de cuisine (6 à 10 ans) par Olivier Chaput, chef cuisinier engagé pour le bien manger des plus jeunes.

→ SALLE 1 & 2

LA DISPUTE DES FRUITS

Atelier d'écriture et d'improvisation (8 à 12 ans). Animé par Claude Goldstein et Patricia Gibert.

→ SALLE 3

LES OGRES DÉVORENT LES MOTS

Atelier théâtre (8 à 12 ans) par Didier Dordolo (Compagnie Acaly) et Chantal Gantier.

→ SALLE 4

9H30 → 11H00

CINÉMA

Pour les groupes scolaires uniquement.



LE PARFUM DE LA CAROTTE - 45MN

Film d'animation. Projection suivie d'une rencontre.

→ CINÉMA LES CLUBS DE VILLERS-COTTERÊTS

11H00 → 12H30

RENCONTRE

L'histoire des hostelleries et auberges cottenziennes du XVII et XVIII^{ème} siècle. Par Xavier Bailly, directeur délégué de la Cité internationale de la langue française. Présentée par l'association des 3 Dumas et pour la sauvegarde du vieux-Villers.

→ AUDITORIUM

14H00 → 15H00

LA GRANDE CONVERSATION



Conversation avec Marguerite Abouet, autrice de BD et du livre de cuisine illustré *Délices d'Afrique*. Avec Mattéo Caranta (journaliste).

→ AUDITORIUM

14H00 → 15H30

CINÉMA

Pour les groupes scolaires uniquement.



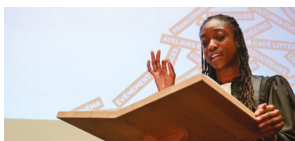
LA VIE EN GROS - 1H 20MN

Film d'animation réalisé par Kristina Dufková.

→ CINÉMA LES CLUBS DE VILLERS-COTTERÊTS

15H30 → 17H30

FINALE DU CONOURS D'ÉLOQUENCE



Quatre lycées du territoire participent à la finale du concours d'éloquence « spécial gastronomie » conçu par Rémi Flamant et le club d'art oratoire. La remise des prix sera suivie d'une présentation du gâteau de Compiègne par Bruno Van Der Weijden. Avec le soutien du Crédit Agricole Nord-Est.

→ AUDITORIUM

16H00 → 17H00

TABLE RONDE

LE VIN DES HAUTS-DE-FRANCE

Table ronde présentée par l'agence Sublimeurs avec Henri Cassemiche (exploitant agricole), Stéphanie Hennion (œnologue) et Laurianne Carbonnaux, (vigneronne). Suivie d'une dégustation.

→ ESPACES PARTAGÉS

18H15 → 19H45

CINÉMA



AYA DE YOPOUGON - 1H 24MN

Film d'animation réalisé par Marguerite Abouet et Clément Oubrierie. Dès 13 ans. Tarif spécial festival : 3€.

→ CINÉMA LES CLUBS DE VILLERS-COTTERÊTS



LES INVITÉS DU FESTIVAL

Retrouvez-les en dédicace sur le Salon du livre

→ COUR DU JEU DE PAUME

Marguerite ABOUET

Née à Abidjan, Marguerite Abouet arrive en France en 1983. Elle imagine avec Clément Oubrierie sa première BD, *Aya de Yopougon*, en 2005. La série qui se déroule à la fin des années 70, à Yopougon - un quartier populaire d'Abidjan, en Côte d'Ivoire - met en scène trois jeunes femmes et amies : *Aya*, *Adjoua* et *Bintou*. En 2010, Marguerite Abouet commence la série jeunesse *Akissi*, puis *Commissaire Kouamé* aux côtés de Donatien Mary dont le tome 3 vient de paraître chez Gallimard.

Xavier BAILLY

Historien de l'art, titulaire d'un master de sociologie, Xavier Bailly est également expert et membre d'ICOMOS France. Directeur délégué de la Cité internationale de la langue française, il assure également les missions d'administrateur des châteaux de Pierrefonds et de Coucy, du Pavillon Eugénie en forêt de Compiègne et de la cathédrale Saint-Gervais-Saint-Protas de Soissons.

LES SUBLIMEURS

D'un collectif de chefs et d'artisans, Sublimeurs est devenue la première agence de conseil & communication culinaire du nord. Aujourd'hui, Sublimeurs conseille les entrepreneurs de demain et les marques engagées pour le bien manger dans leur rayonnement, leur développement et leur transition.

SAMEDI 17 MAI

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

10H00 → 18H00

MARCHÉ DES PRODUCTEURS



→ COUR DES OFFICES

10H30 → 12H00

ATELIERS DES ENFANTS

LA DISPUTE DES FRUITS

Atelier d'écriture et d'improvisation (8 à 12 ans). Animé par Claude Goldstein et Patricia Gibert. Inscription sur place le jour même.

→ SALLE 3

LES OGRES DÉVORENT LES MOTS

Atelier théâtre (8 à 12 ans) par Didier Dordolo (compagnie Acaly) et Chantal Gantier. Inscription sur place le jour même.

→ SALLE 4

10H45 → 11H45

TABLE RONDE

LES CAFÉS & BISTROTS, UN PATRIMOINE SI VIVANT !

Avec Léa Wiazemsky (comédienne et auteure), Alain Fontaine (cuisinier), Laurent Bihl (historien) et Marcelle Ratafia (journaliste).

→ ESPACES PARTAGÉS

13H00 → 18H00

PERFORMANCE CULINAIRE



L'artiste et designer Gwendoline Blosse crée avec la biscuiterie Cocasse & Loquasse un jeu de mots croisés géant et comestible.

→ COUR DES OFFICES

13H00 → 18H00

ATELIER CRÉATIF

PEUT-ON JOUER AVEC LA NOURRITURE ? OUI, SI ON NE LA GÂCHE PAS !

Création de marionnettes de légumes par Catherine Hardy et Brieuc Segalen, compagnie AETRE. Tout public.

→ COUR DES OFFICES

13H00 → 14H00

TABLE RONDE

LA GOURMANDISE, UN PÉCHÉ VRAIMENT CAPITAL ?

Avec Lauren Malka (auteure), Jean-Robert Pitte (géographe, membre de l'Institut) et Florent Quellier (historien).

→ ESPACES PARTAGÉS

13H30 → 15H00

ATELIERS DES ENFANTS

LES ENFANTS CUISINENT

Atelier de cuisine (6 à 10 ans) par Olivier Chaput, chef cuisinier engagé pour le bien manger des plus jeunes. Inscription sur place le jour même.

→ SALLE 3

MENUS PLAISIRS

Atelier graphique d'élaboration de menus, entre mets, mots et dessins, par la dessinatrice Lisa Mouchet. À partir de 8 ans. Inscription sur place le jour même.

→ SALLE 4

14H00 → 15H00

LA GRANDE CONVERSATION



Pierre Hermé, l'Art pâtissier : l'excellence à la française, une conversation avec Estérelle Payany, journaliste culinaire et auteure.

→ AUDITORIUM

15H15 → 16H15

LECTURE - RENCONTRE

HOMMAGE À MARYSE CONDÉ

Avec Maroussia Pourpoint, comédienne et Balla Fofana, journaliste et auteur.

→ ESPACES PARTAGÉS

15H15 → 16H15

RENCONTRE LUDIQUE

CUISINE DE RUE VS STREET FOOD

Rencontre ludique avec Marcelle Ratafia, autour de son ouvrage *Culture Street Food : Histoire et recettes de la cuisine de rue*.

→ SALLE 1 & 2

16H00 → 17H00

TABLE RONDE

LA FACE CACHÉE DES GRANDS HOMMES

Autour des personnages de Paul Bocuse et de Jim Harrison, avec les auteures Eve-Marie Zizza-Lalu et Christine Campadieu.

→ SALLE 4

17H00 → 18H00

LECTURE MUSICALE

Zineb Mekouar propose une lecture en musique d'extraits de son roman *Souviens-toi des abeilles*, accompagnée au oud par Mohamed Salah Lahsoumi.

→ CHAPELLE

17H30 → 18H30

SPECTACLE

ÇA NE GÂCHE RIEN !

Mise en lecture des transcriptions de l'émission « *La Cuisine des Mousquetaires* » du duo Maïté et Micheline, par l'artiste Gala Colette avec Thomas de Pourquery (comédien et musicien), Barbara Carlotti (auteure-compositrice-interprète), l'artiste Pooya Abbasian et Alix Turnheim-Colette.

→ AUDITORIUM



LES INVITÉS DU FESTIVAL

Retrouvez-les en dédicace sur

le Salon du livre → COUR DU JEU DE PAUME

ou en démonstration → COUR DES OFFICES

Hanane ABDELLI



Hanane Tancrede-Abdelli a fondé le restaurant traiteur *Mama Nissa* à Paris, après avoir redécouvert le livre de recettes de sa mère, originaire d'Algérie. Elle est notamment l'auteure de *Goûts d'Algérie*, et de *Easy Algérie* (Mango, 2025).

Laurent BIHL



Laurent Bihl est historien des médias et de la caricature. Il est maître de conférences à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne. Il travaille depuis plusieurs années à réhabiliter toutes les formes d'humour visuel. Il est l'auteur de nombreux ouvrages dont *Histoire populaire des bistrots* (Nouveau-Monde Editions, 2023).

Christine CAMPADIEU



Vigneronne au domaine La Tour Vieille à Collioure, elle rencontre Jim Harrison en 2002 et devient sa compagne de voyage durant des années. Elle raconte leurs aventures dans *Le sorcier et la luciole* (Nouriturfu, 2024). Elle anime également un lieu de résidence pour artistes et écrivains dans les Pyrénées-Orientales.

Anto COCAGNE



Anto Cocagne ou Le Chef Anto, est une fervente défenseuse des cuisines africaines. Elle est cheffe à domicile, consultante en cuisines africaines et propriétaire à Paris de l'épicerie fine africaine *Baraka*. Anto Cocagne a publié *Goûts d'Afrique* et *Mon Afrique* chez Mango (2024).

Gala COLETTE



Gala Colette est une artiste franco-belge. Le langage constitue la matière principale de son travail qui comprend des formes plastiques et littéraires. Elle est également autrice de *Ça ne gâche rien* (Les éditions de l'Epure, 2023), un recueil de transcriptions de 12 épisodes de *La cuisine des Mousquetaires* animée par Micheline et Maïté.

Balla FOFANA



Balla Fofana est journaliste à Libération depuis 2016. Dans son premier roman, *La prophétie de Dali* (Grasset, 2023), il raconte l'exil à hauteur d'enfant, la violence sourde qu'il engendre, mais surtout la force d'une femme, sa mère, à laquelle il rend un magnifique hommage.

Alain FONTAINE



Alain Fontaine est le chef du restaurant *Le Mestret* à Paris. Il préside l'Association Française des Maîtres Restaurateurs depuis novembre 2019. Il a porté et obtenu l'inscription des « pratiques sociales et culturelles dans les Bistrots et Cafés en France » à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

Pierre HERMÉ



Élu meilleur pâtissier du monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, Pierre Hermé est un chef pâtissier-chocolatier français, reconnu pour sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands de la terre. Il est propriétaire de nombreuses pâtisseries en France et à travers le monde, et est l'auteur de nombreux ouvrages sur la pâtisserie.

Lauren MALKA



Journaliste, Lauren Malka collabore à Causette, Philosophie Magazine, Figaro Magazine... Elle est l'autrice de *Mangeuse, histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès* (éditions Les Pérégrines, 2023).

Jackie MASSE



Jackie Masse est chef à Fort-Mahon plage, dans la Somme, au restaurant panoramique du Homard Gourmand. Très attaché et inspiré par sa région, il est ambassadeur culinaire des Hauts-de-France et Disciple d'Escoffier. Il est l'auteur, aux côtés de Bruno Ghys, du tout récent *Instants gourmands en baie de Sommes et d'Authie*.

Zineb MEKOUAR



Zineb Mekouar est née à Casablanca en 1991. Elle est arrivée à la littérature par la poésie. Elle est l'autrice de *Souviens-toi des abeilles*, (Gallimard, 2024), qui conte l'histoire d'un jeune marocain dont le grand-père l'initie à la nature.

Lisa MOUCHET



Lisa Mouchet, diplômée de l'école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg en 2016, travaille depuis 2018 à Montreuil en tant qu'autrice-illustratrice au sein d'un lieu partagé. Elle a récemment participé au programme de résidences croisées entre la Cité internationale de la langue française et le Conseil des arts et des lettres du Québec.

Jean-Robert PITTE



Membre de l'Institut, géographe, Jean-Robert Pitte est l'auteur de nombreux ouvrages sur la gastronomie et le vin : *Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion* (Fayard, 1991), *l'Atlas gastronomique de la France* (Armand Colin, 2017), *Souvenirs friands* (Calmann-Lévy, 2024), *Brillat-Savarin, le gastronome transcendant* (Tallandier 2024) et *À la table de l'Histoire et du monde* (Tallandier 2025).

Maroussia POURPOINT



Comédienne, autrice et metteuse en scène, Maroussia Pourpoint fonde en 2018 La Rookerie, pépinière pour jeunes metteurs en scène. En 2023, Maroussia est Lauréate du dispositif Mondes Nouveaux du ministère de la Culture. Elle travaille à sa prochaine création *Conversation avec Joséphine* et co-écrit avec Ange-Régis Hounkpatin la série *La cerise sur les accras* (Arte France).

Florent QUELLIER



Professeur d'histoire moderne à l'université d'Angers, titulaire d'une chaire CNRS histoire de l'alimentation des mondes modernes de 2010 à 2015, il est l'auteur de nombreux ouvrages, dont *Gourmandise, histoire d'un péché capital* (Dunod, 2024).

Marcelle RATAFIA



Marcelle Ratafia est une autrice mordue d'histoire culinaire, experte des étymologies comestibles et du cinéma. Critique et journaliste culinaire, elle collabore au *Fooding*, à *Time Out*... Elle est l'autrice de *Culture Street Food : histoire et recettes de la cuisine de rue* (Marabout, 2024).

Jean-Claude RIBAUT



Jean-Claude Ribaut a tenu pendant 20 ans la rubrique vin et gastronomie au Monde. Il est l'auteur du *Dictionnaire gourmand du bien boire et du bien manger*, ouvrage opulent et truculent publié aux éditions du Rocher (2024).

Léa WIAZEMSKY



Léa Wiazemsky est comédienne. Tout en travaillant dans des troquets, elle imagine l'histoire de son premier roman, *Le vieux qui déjeunait seul*. Son récent ouvrage, *Petit éloge des cafés* (Les Pérégrines, 2024), est un vagabondage littéraire qui met à l'honneur les cafés et celles et ceux qui les tiennent.

Eve-Marie ZIZZA-LALU



Après des études de lettres, Eve-Marie Zizza-Lalu se tourne vers la critique gastronomique et le journalisme. Elle dirige aujourd'hui le magazine Régal. Elle est l'auteure de la biographie « officielle » de Paul Bocuse, *Le Feu sacré* (Glénat, 2018) et du récent *Bocuse malgré moi* (Stock, 2024).

CUISINE DU TCHAD



L'association des femmes de la diaspora tchadienne est un réseau de solidarité international. Du siège des Nations Unies jusqu'en France, elle soutient les étudiants et promeut la culture tchadienne par des expositions, reportages et conférences, mettant en avant la diversité ethnique du pays et son immense diversité culinaire.

SALON DU LIVRE

TOUTE LA JOURNÉE,
DANS LA COUR DU JEU DE PAUME

Découvrez une large sélection de livres de littérature gourmande et de livres de cuisine du monde francophone, présentée par l'Arbre à palabre, la librairie de la Cité internationale de la langue française. Un espace est dédié aux livres anciens par Henri-Pierre Millecamps. La liste complète et les horaires des dédicaces sont annoncés chaque jour, sur place.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS & OFFRE CULINAIRES

10H00 À 18H00

Retrouvez la liste complète des producteurs et des offres culinaires page 11.



DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

- Alain Fontaine, cuisine de bistrot à 12h
- Le Chef Anto, saveurs africaines à 14h
- Cuisine tchadienne, par l'association des femmes de la diaspora tchadienne à 15h
- Jackie Masse, cuisine de la Somme à 16h

ESPACE DES MAÎTRES RESTAURATEURS,
COUR DES OFFICES



DIMANCHE 18 MAI

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

10H00 → 18H00

MARCHÉ DES PRODUCTEURS



→ COUR DES OFFICES

10H30 → 12H00

DICTÉE GOURMANDE & FRANCOPHONE

Dictée gourmande conçue et animée par Julien Soulié, membre des experts du Projet Voltaire. Avec le soutien du Centre Leclerc de Villers-Cotterêts.

→ AUDITORIUM

12H00 → 13H30

RENCONTRE & PROJECTION



GRANDMAS PROJECT

Projection de trois films partageant les recettes et récits de grands-mères du monde entier, filmées par leurs petits-enfants. En présence de Jonas Parienté (réalisateur).

→ ESPACES PARTAGÉS

12H30 → 13H30

RENCONTRE



Rencontre avec Cécilia et Nicolas Gautier, propriétaires du restaurant une étoile L'Auberge de la Grive à Trosly-Loire.

→ AUDITORIUM

13H00 → 16H30

PERFORMANCE CULINAIRE



L'artiste et designer Gwendoline Blosse crée avec la biscuiterie Cocasse & Loquasse un jeu de mots croisés géant et comestible.

→ COUR DES OFFICES

13H00 → 16H30

ATELIER CRÉATIF



PEUT-ON JOUER AVEC LA NOURRITURE ? OUI, SI ON NE LA GÂCHE PAS !

Création de marionnettes de légumes par Catherine Hardy et Brieuc Segalen, compagnie AETRE. Tout public.

→ COUR DES OFFICES

14H00 → 15H00

TABLE RONDE

DES METS, DES MOTS ET DES BULLES

Table ronde autour du champagne, avec Jean Pruvost, historien de la langue française, Laure Ménétrier, directrice du musée du vin de Champagne et Séverine Couvreur, présidente de la Mission Coteaux, maisons et caves de champagne.

→ SALLE 4

14H00 → 15H00

TABLE RONDE

LA CUISINE DE LA CONSOLATION

Avec les auteures Nathacha Appanah, Diane Dupré La Tour, et Stéphanie Schwartzbrod.

→ SALLE 1 & 2

15H00 → 16H00

CONFÉRENCE

DES METS, DES MOTS ET DU VIN

Deux conférences, *Rachi, le rabbin et le champagne* et *Montesquieu, l'esprit des lois ou les Graves de Bordeaux* par l'auteur Hervé Le Tellier avec la complicité de Pascal Ory, de l'Académie française.

→ AUDITORIUM

15H00 → 16H00

TABLE RONDE

L'AFRIQUE CUISINE EN FRANCE

Avec Vérane Frédiani, Gilles Dolatabadi et Marie Amegnaglo, fondateurs du Jabiru Café à Strasbourg.

→ ESPACES PARTAGÉS

16H30 → 17H30

TABLE RONDE

LE GOÛT DE LA FRANCOPHONIE

Avec Noha Baz (médecin), Emmanuel Maury (haut fonctionnaire) et Hemley Boum, auteure lauréate du Prix des cinq continents.

→ ESPACES PARTAGÉS

17H00 → 18H00

CONCERT



ACCORDEZ VOS VÉLOS !

Tournée symphonique cyclo-itinérante par l'Orchestre Les forces majeures. Sur la route de Paris à Roubaix, les musiciens-cyclistes font une halte à la Cité et interprètent un répertoire « Mets et Mots » ; du cake d'amour de Peau d'âne au bal des champignons d'Anne Silvestre en passant par Yves Montand.

→ COUR DES OFFICES



LES INVITÉS DU FESTIVAL

Retrouvez-les en dédicace sur

le Salon du livre → COUR DU JEU DE PAUME

ou en démonstration → COUR DES OFFICES

Nathacha APPANAH

Née à l'île Maurice et vivant depuis plusieurs années en France, Nathacha Appanah explore dans ses livres les relations familiales, la mémoire, les questions géopolitiques et sociales avec une plume sensible et précise. Ses livres sont traduits en plusieurs langues et ont été couronnés de nombreux prix littéraires. Le plus récent, *La mémoire délavée* (Mercure de France, 2023) est réédité en Folio Gallimard.

Nicolas BARETJE

Nicolas Baretje, ambassadeur de la cuisine polynésienne, promeut les saveurs et la culture de ce patrimoine unique. Il propose des spécialités comme le poisson cru au lait de coco, le po'e, le fafa, et les rhums tahitiens, mettant en avant des produits locaux et des recettes traditionnelles.

ORCHESTRE LES FORCES MAJEURES

L'orchestre Les Forces Majeures fondé en 2015 réunit des ensembles de musique de chambre. En 2021, Les Forces Majeures lancent *Accordez vos vélos !*, un concept de tournées symphoniques au cœur des territoires sillonnés à vélo par un orchestre de taille réduite. L'orchestre bénéficie du soutien de la Fondation Société Générale.

Noha BAZ



Médecin pédiatre de formation, Noha Baz est gastronome par passion. Elle est, en parallèle de son métier, chroniqueuse gastronomique et autrice de plusieurs ouvrages sur la transmission du goût et les traditions de tables levantines et libanaises.

Hemley BOUM



Romancière camerounaise, elle est lauréate du Prix des 5 continents de la Francophonie 2025 pour son roman *Le rêve du pêcheur* (Gallimard, 2024). Cet ouvrage est une fresque poignante sur l'exil et la transmission, qui illustre la richesse et la diversité des littératures francophones.

Diane DUPRÉ LA TOUR



Diane Dupré la Tour est co-fondatrice des Petites Cantines, un réseau de restaurants de quartier qui propose une expérience de confiance à un maximum de citoyens grâce à des repas participatifs, une alimentation engagée et à prix libre. Elle est l'autrice de *Comme à la maison* (Actes Sud 2024).

Marie-Laure FRÉCHET



Journaliste, Marie-Laure Fréchet défend avec ardeur le terroir et les chefs, notamment au sein de l'association Mange, Lille ! qu'elle a créée et préside. Elle collabore aux magazines *Saveurs* et *180°C* et est l'auteure de plusieurs encyclopédies culinaires.

Vérane FRÉDIANI



Vérane Frédiani est journaliste et fondatrice de la société de production La Ferme I, spécialisée dans les documentaires sur la gastronomie. Elle rédige également des livres thématiques sur la cuisine dont *L'Afrique cuisine en France* (éditions de La Martinière, 2024).

Cécilia & Nicolas GAUTHIER



Le chef originaire de l'Aisne et son épouse décident d'installer leur auberge en plein cœur du département illustrant ainsi l'évidence du retour aux sources. Avec 12 couverts, *l'auberge de la Grive* tient sa promesse en offrant une expérience culinaire intime qui privilégie le partage et la convivialité pour une gastronomie sincère.

Carline HIRANTUS



Carline Hirantus, ambassadrice de la cuisine haïtienne, s'installe à Villers-Cotterêts pour le Festival des Mets et des Mots. Découvrez des plats emblématiques comme le griot, le lambi, et la soupe joumou, accompagnés de boissons locales telles que le crémas et le clairin.

Emmanuel MAURY



Emmanuel Maury est un haut fonctionnaire français. Il a été secrétaire général administratif de l'Assemblée parlementaire de la Francophonie (2019-2022). Il est auteur d'une dizaine de livres, dont *Le goût de la francophonie* (Mercure de France, 2024).

Pascal ORY



Historien, professeur émérite à la Sorbonne (Paris-I), membre de l'Académie française, Pascal Ory a notamment contribué à définir l'objet de l'« histoire culturelle ». Il est, entre autres, l'auteur du *Discours gastronomique français, des origines à nos jours* (Gallimard, 1998), de l'édition scientifique des *Souvenirs culinaires d'Auguste Escoffier* (Mercure de France, 2014), et de nombreuses rééditions de classiques de la gastronomie.

Jonas PARIENTÉ



Réalisateur et producteur, Jonas Parienté a créé *Grandmas Project* en 2013, une web série collaborative dédiée à la transmission, où des grands-mères filmées par leurs petits-enfants réalisent une recette de cuisine traditionnelle. *Grandmas Project* est aussi un livre (Hachette cuisine, 2024).

Jean PRUVOST



Professeur émérite de lexicologie et d'histoire de la langue française, auteur de très nombreux ouvrages, chroniques et dictionnaires, Grande médaille de la francophonie de l'Académie française, Jean Pruvost raconte avec passion les mots et leur histoire.

Stéphanie SCHWARTZBROD



Stéphanie Schwartzbrod est co-médiennne et auteure. Elle travaille actuellement sur un nouveau projet participatif autour de la cuisine et de l'adolescence, et est l'auteure de *La cuisine de l'exil* (2019) et *La cuisine de la consolation* (2024) aux éditions Actes Sud.

Hervé LE TELLIER



Hervé Le Tellier est auteur de romans, de poésie et de pièces de théâtre. Il préside l'Ouvroir de Littérature Potentielle (Oulipo). Il a été collaborateur de l'émission de France-Culture « Les Papous dans la tête ». Il obtient en 2020 le prix Goncourt pour son roman *l'Anomalie*. Son avant-dernier livre, *Le nom sur le mur* (Gallimard, 2024), est un récit historique sur un jeune résistant mort à vingt ans.

Pascal VO



Pascal Vo, propriétaire du restaurant Ngoc Xuyen Sai Gòn à Paris, célèbre toutes les saveurs de la cuisine vietnamienne. Son restaurant, fondé en 1999, est reconnu pour l'authenticité de ses plats et son ambiance unique.

SALON DU LIVRE

TOUTE LA JOURNÉE,

DANS LA COUR DU JEU DE PAUME

Découvrez une large sélection de livres de littérature gourmande et de livres de cuisine du monde francophone, présentée par l'Arbre à palabre, la librairie de la Cité internationale de la langue française. Un espace est dédié aux livres anciens par Henri-Pierre Millecamps.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

SAMEDI & DIMANCHE

10H00 À 18H00

Le marché réunit des producteurs et des entrepreneurs locaux qui développent des initiatives originales, aiment partager leur passion, et proposent des produits de qualité et respectueux de l'environnement.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS & ARTISANS

JÉRÔME VIEILLARD → Maraîcher et ses légumes de saison
FERME DU MEUNIER NOIR → Asperges et production viticole
FERME DE BAISEMONT → Safran sous toutes ses formes
ASSOCIATION DES HARICOTS DE SOISSONS → Haricot IGP
VERGERS DU PETIT MARAIS → Beignets de pommes & jus pressés
VERGERS DE DAMPLEUX → Pommes et les produits de la ferme
LA FERME DES CHARMETTES → Cidre et jus de fruits du verger
CHAMPAGNE FAÏ MICHEL → Vigneron indépendant axonais
CHAMPAGNE PANNIER → Coopérative vinicole de l'Aisne
FABRIQUE D'ALEX → Chocolatier soissonnais (uniquement dim.)
TYPIKAH, TORRÉFACTEUR → Dégustation de café
CANARISES DES 3 VALLÉES → Produits fermiers
ATELIER HONORÉ → Moutarde artisanale
MAISON BEGUIN → Frites fraîches et locales
LES 3 GIVRÉES → Chariot de glaces et sorbets artisanaux
PAYZAN → Les multiples facettes du soja bio
MIELLERIE DES CHAUX → Miel et produits d'apiculture
LES P'TITS PÂTÉS D'ALEX → Gibier de la région
BRASSERIE DS → Dégustation de bières
AUX PETITS DÉLICES DE CHÈVRES → Fromages de chèvres
LA CHIPS FRANÇAISE → De la ferme de Coquerel

OFFRES CULINAIRES

SAMEDI & DIMANCHE

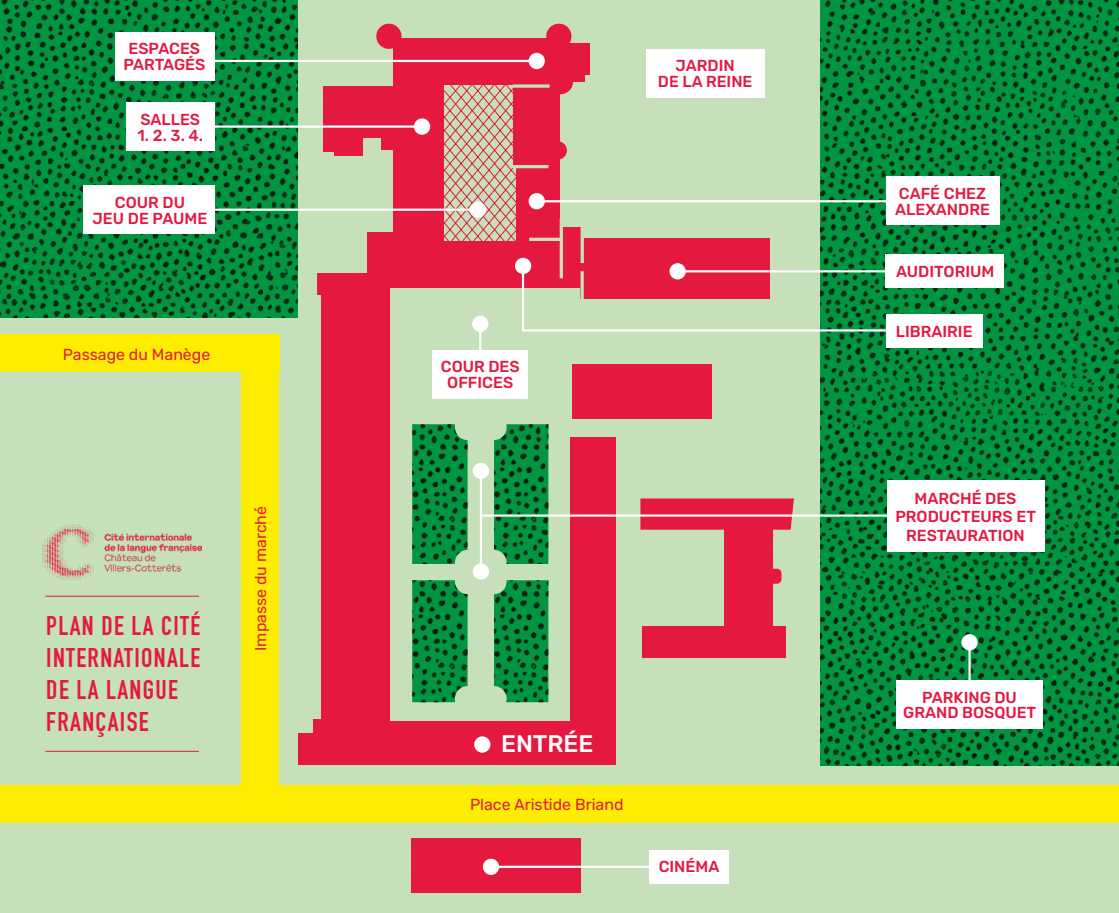
10H00 À 18H00

- **Baraque à frites**
du lycée Le Corbusier
- **Cuisine vietnamienne**,
par le chef Pascal Vo
- **Cuisine du Tchad**,
par l'association des femmes
de la diaspora tchadienne
- **Cuisine polynésienne**,
par le chef Nicolas Barejte
- **Cuisine haïtienne**,
par la cheffe Carline Hirantus
- **Ligue des droits de l'homme**,
cuisine des apprenants avec Angélique
Duhauvelle et Yannick Champain
- **Maîtres restaurateurs**
par le chef Alain Fontaine

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

- **Nicolas Baretje**,
cocktails de fruit polynésiens à 12h
- **Hanane Abdelli**,
cuisine algérienne à 14h
- **Pascal Vo**,
cuisine vietnamienne à 15h
- **Carline Hirantus**,
cuisine haïtienne à 16h

ESPACE DES MAÎTRES RESTAURATEURS,
COUR DES OFFICES



INFOS PRATIQUES :

Le Festival des Mets et des Mots investit les espaces de la **Cité internationale de la langue française**, nichée au cœur du **Château de Villers-Cotterêts**.

1, PLACE ARISTIDE BRIAND

02600, VILLERS-COTTERÊTS

L'ensemble des propositions du Festival est en **accès libre et gratuit dans la limite des places disponibles** (à l'exception des projections au Cinéma Les Clubs).

Les inscriptions pour les ateliers jeune public **le samedi se font uniquement sur place, le jour même** (pas de réservation en ligne possible).

Le parcours permanent de la Cité internationale de la langue française reste payant pendant le Festival, au prix de 9€ et gratuit pour les personnes de moins de 26 ans.

COMMENT SE RENDRE AU FESTIVAL :

EN VOITURE :

→ A1 puis N2 depuis Paris (85km)
→ N2 depuis l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle (52 km)

Des parkings gratuits sont proposés dans Villers-Cotterêts :

Parking du Grand Bosquet

EN TRAIN :

Le Festival est accessible en TER, ligne SNCF Paris-Laon, au départ de la Gare du Nord (Paris). Temps de trajet d'environ 50 minutes. Compter 10 minutes de marche depuis la gare de Villers-Cotterêts.

NOUS CONTACTER :

desmetsetdesmots.festival@gmail.com
01 30 85 68 43

HORAIRES :

Pendant trois jours, le Festival des Mets et des Mots ouvrira ses portes de :
10h00 → 18h00

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DE

LA PROGRAMMATION SUR :

→ www.festival-desmetsetdesmots.com
→ www.cite-langue-francaise.fr

Les commerçants de Villers-Cotterêts se mobilisent pendant le week-end du Festival. Retrouvez toutes les offres « spécial festival » sur notre site rubrique « [accès et informations](#) ».



RETROUVEZ TOUS

LES PARTICIPANTS AU

FESTIVAL SUR QR CODE