

VENDREDI 29 MAI

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

09h30 → 11h00 & 14h00 → 15h30

DES METS ET DES MOTS

POUR LES ENFANTS

Pour les groupes scolaires uniquement.



© Francois Coudier

LES ENFANTS CUISINENT

Atelier de cuisine par Olivier Chaput, chef cuisinier engagé pour le bien manger des plus jeunes.

→ SALLE QUÉBEC / À PARTIR DE 8 ANS

LES SENTEURS DE CORDOUE

Après une visite de l'exposition *La Bibliomule de Cordoue*, Claude Goldstein et Patricia Gibert font découvrir les senteurs de l'Orient et les mots parfumés.

→ DANS L'EXPOSITION « LA BIBLIOMULE DE CORDOUE » / À PARTIR DE 10 ANS

LE THÉÂTRE DES MOTS

L'acteur Didier Dordolo propose aux enfants de traduire leur ressenti gourmand à travers l'expression corporelle.

→ SALLE CHÂTAIGNIER / À PARTIR DE 9 ANS

MANGE TES MOTS

Le collectif Mange tes Mots anime un atelier d'écriture autour des souvenirs culinaires : des textes à partager lors de la scène ouverte le samedi 30 mai à 17h30.

→ SALLE CHÊNE / À PARTIR DE 9 ANS

ATELIER FRUITS & LÉGUMES

La Fédération des fruits et légumes des Hauts-de-France (Interfel) propose des jeux et des dégustations.

→ SALLE POMMIER / À PARTIR DE 8 ANS

09h30 → 10h40

LES CONTES DU POMMIER

CINÉMA

Film d'animation de Patrik Pašš, David Súpup, Jean-Claude Rozec, et Léon Vidmar, 2025, 1h10. Suzanne raconte à ses deux petits frères l'histoire de leur grand-mère disparue.

→ CINÉMA LES CLUBS DE VILLERS-COTTERÊTS / À PARTIR DE 6 ANS

10h00 → 12h30

LE RENDEZ-VOUS DE L'ÉCO

NOUVEAU

DES METS ET DES MOTS

Une initiative de CCI International et CCI Aisne Hauts de France pour explorer les liens entre le monde de l'entreprise et la gastronomie.

TABLE RONDE 1 :

LA FRANCOPHONIE, UN ACCÉLÉRATEUR D'AFFAIRES SOUS-EXPLOITÉ

- Nouvelles routes agro-agri : marchés émergents et territoires d'opportunités
- Quand la tech change la donne : innovation utile dans l'agro-agri et la culture

TABLE RONDE 2 :

TRANSFORMER LA FRANCOPHONIE EN AVANTAGE CONCURRENTIEL

- Gastronomie & affaires : le savoir-faire français comme vecteur de croissance
- La francophonie comme espace de confiance : un levier commercial sous-estimé

Clôture par Olivia Grégoire, ancienne ministre déléguée chargée des PME, du commerce, de l'artisanat et du tourisme.

→ AUDITORIUM / INSCRIPTION SUR : <https://www2.teamfrance-export.fr/festival-des-mets-et-des-mots>

14h00 → 15h30

DICTÉE GOURMANDE & FRANCOPHONE

Dictée gourmande conçue et animée par Julien Soulié, membre des experts du *Projet Voltaire*, avec la participation de Pascal Ory de l'Académie française.

→ AUDITORIUM

14h00 → 16h00

WONKA

CINÉMA

Film de Paul King, 2023, 1h57. Le jeune Willy Wonka rêve d'ouvrir sa boutique malgré l'hostilité des chocolatiers. Un conte gourmand sur l'audace, la créativité et l'amitié.

→ CINÉMA LES CLUBS DE VILLERS-COTTERÊTS / À PARTIR DE 6 ANS

16h00 → 17h00

LA GRANDE CONVERSATION AVEC

FRANÇOIS-XAVIER DEMAISON



© Jonty Champelovier

Marcelle Ratafia s'entretient avec le comédien et grand amateur de vin François-Xavier Demaison autour de sa passion pour les vigneron et les vins de la vallée de l'Agly dans le Roussillon.

→ AUDITORIUM / SUIVIE D'UNE SÉANCE DE DÉDICACES DANS LA COUR DU JEU DE PAUME

17h30 → 18h30

DIS-MOI CE QUE TU MANGES... À LA

DÉCOUVERTE D'UN INCONNU CÉLÈBRE

CONFÉRENCE INAUGURALE



© Francesca Mantovani

À l'occasion du bicentenaire de la publication de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, Pascal Ory, auteur de la première édition annotée, retravaire la fabrique d'un ouvrage majeur.

→ AUDITORIUM / SUIVIE D'UNE SÉANCE DE DÉDICACES DANS LA COUR DU JEU DE PAUME

20h00 → 21h00

RENCONTRE & PROJECTION



Le Grandmas Project revient ! Les recettes et récits de grands-mères du monde entier, filmées par leurs petits-enfants. Projection du film *Molokheya* en avant-scène en présence du réalisateur Jonas Parienté.

→ CINÉMA LES CLUBS DE VILLERS-COTTERÊTS



NOS INVITÉS DU VENDREDI

Retrouvez-les en dédicace sur le Salon du livre

→ COUR DU JEU DE PAUME



Olivier CHAPUT

Avec l'association *Les Enfants Cuisinent*, le chef Olivier Chaput initie les plus jeunes au plaisir de cuisiner et à l'importance de bien manger. Ses ateliers ludiques et pédagogiques permettent aux enfants de découvrir les saveurs, les gestes de la cuisine et les bases d'une alimentation équilibrée.

François-Xavier DEMAISON

Après des débuts sur scène, il est révélé en 2008 au cinéma avec le film *Coluche : L'Histoire d'un mec* pour lequel il reçoit une nomination aux Césars 2009 dans la catégorie « meilleur acteur ». Parmi ses projets les plus remarqués, la comédie dramatique *Comme des frères* d'Hugo Gélin et *Le Petit Nicolas*. Il est actuellement au théâtre dans *La Famille* de Samuel Benchetrit. Passionné de vin, il a créé avec Dominique Laporte (MOF et Meilleur Sommelier de France) le domaine Mirmanda (Roussillon).

Pascal ORY

Historien, professeur émérite à la Sorbonne (Paris-1), membre de l'Académie française, Pascal Ory a notamment contribué à définir 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), de nombreuses rééditions de classiques de la gastronomie et de la première édition annotée par ses soins de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (Menu Fretin, 2026).

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* se décline aussi en livre (Hachette cuisine, 2024).

Marcelle RATAFIA

Autrice et journaliste culinaire, Marcelle Ratafia est lauréate du prix Curnonsky du journalisme du vin 2023. Elle a écrit *Parlons vin, Parlons bien* (Le Robert, 2022) et collabore au *Figaro Vin*, au magazine *C'est Meilleur quand c'est Bon* et a cofondé le média *Au Comptoir*.

Julien SOULIÉ

Passionné par l'étymologie, les dictées, la grammaire, les verbes irréguliers et les calembours, verbiériste pour plusieurs publications, dont 7 Étoiles, Le Robert et Le Figaro, Julien Soulié a remporté en 2013 le concours des « Timbrés de l'orthographe ». Il est également à l'origine de deux jeux linguistiques dans le parcours permanent de la Cité internationale de la langue française.

SAMEDI 30 MAI

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

10h00 → 18h30

MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

MARCHÉ DES MÔMES

Des étals à hauteur d'enfants.

→ COUR DES OFFICES

10h30 → 12h00

ATELIERS DES ENFANTS

Tous les ateliers sont accessibles sur réservation uniquement, sur place, le jour même dans la Cour du Jeu de Paume.



LE THÉÂTRE DES MOTS

L'acteur Didier Dordolo propose de traduire le ressenti gourmand à travers l'expression corporelle.

→ SALLE CHÂTAIGNIER / À PARTIR DE 8 ANS

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.

→ COUR DES OFFICES / À PARTIR DE 4 ANS

11h00 → 12h00

BONS BAISERS, BON APPÉTIT

CONFÉRENCE & POÉSIE CULINAIRE



Matthieu Nicol, iconographe et collectionneur d'images, dévoile sa collection de cartes postales culinaires françaises des années 1960 - 1970 réunies dans le livre *Bons baisers, bon appétit*. Animée par Fred Boucher.

→ AUDITORIUM

12h00 → 13h00

CHAUD DEVANT !

UNE RENCONTRE DESSINÉE



Le dessinateur Hubert Van Rie illustre en direct les tribulations de la journaliste Géraldine Meignan qui a repris en 2023 le chemin de l'école pour obtenir son C.A.P. de cuisine. Animée par Farid Abdelouahab.

→ SALLE CHÈNE

12h00 → 13h00

DÉMONSTRATION DE CUISINE

Alain Fontaine, président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

→ COUR DES OFFICES

13h30 → 15h00

LES SENTEURS DE CORDOUE

ATELIER

Après une visite de l'exposition *La Bibliomule de Cordoue*, Claude Goldstein et Patricia Gibert font découvrir les senteurs de l'Orient au IX^e siècle et jouer autour des mots parfumés.

→ DANS L'EXPOSITION « LA BIBLIOMULE DE CORDOUE » / À PARTIR DE 10 ANS

13h30 → 15h00

LES ENFANTS CUISINENT ATELIER

Atelier de cuisine par Olivier Chaput, chef cuisinier engagé pour le bien manger des plus jeunes.

→ SALLE QUÉBEC / À PARTIR DE 8 ANS

14h00 → 15h00

DÉMONSTRATION DE CUISINE

Aïssatou Mbaye, cheffe et autrice de *Ma Cuisine d'Afrique*, (Marie-Claire, 2025).

→ COUR DES OFFICES

14h30 → 15h30

LA GRANDE CONVERSATION AVEC

MORY SACKO



Le chef étoilé Mory Sacko, l'un des visages phares de la gastronomie française et mondiale du moment, revient sur son parcours, ses inspirations culinaires croisées entre l'Afrique, le Japon et la France, au cours d'une conversation avec le journaliste Antoine Kauffer.

→ AUDITORIUM

15h00 → 16h00

ATELIER MOUTARDE

Devenez expert de la moutarde maison aux côtés de Cristelle Vandroux, chef de l'atelier Honoré.

→ COUR DES OFFICES / ADULTES

15h30 → 16h30

LE VIN, L'ORIENT ET QUELQUES

BULLES RENCONTRE

Autrice et journaliste, Laure Gasparotto raconte l'origine du vin en compagnie du peintre et graphiste Michel Tolmer auteur des aventures de *Mimi, Fifi et Glou glou*. Un dialogue animé par Farid Abdelouahab.

→ SALLE CHÈNE

15h30 → 16h30

MANGE TES MOTS

ATELIER D'ÉCRITURE

Un atelier d'écriture animé par le collectif Mange tes Mots pour rédiger votre poème gourmand, votre souvenir savoureux ou une simple anecdote culinaire amusante ! Des textes à partager le jour-même à 17h30 dans l'auditorium !

→ SALLE CHÂTAIGNIER / TOUT PUBLIC

SUITE DU PROGRAMME

16h30 → 17h30

MARRAINE

VÉRONIQUE OVALDÉ

LECTURE MUSICALE



© Asselin

Quand une voix devient lectrice, un son pop, un cadre majestueux : Véronique Ovaldé lit des extraits de son recueil *À nos vies imparfaites* accompagnée par Kolya, compositeur de musique électro-symphonique.

→ CHAPELLE

17h00 → 18h00

DÉMONSTRATION DE CUISINE

Marion Châtelain, cuisinière et autrice de *Le gras, c'est la vie !*.

→ COUR DES OFFICES

17h30 → 18h30

MANGE TES MOTS

SCÈNE OUVERTE

Le collectif Mange tes mots vous invite à prendre le micro pour déclamer, slamer, rapper, lire vos textes culinaires. Une seule règle : 3 minutes, pas plus ! Avec la participation de l'artiste belge Mel Moya.

→ AUDITORIUM

17h30 → 18h30

QUAND NOTRE TERRE SE DÉGUSTE

GIVRÉE TABLE RONDE

L'agence Les Sublimeurs réunit deux glaciers, Muriel Morbelli (Domaine de Richecourt) et Tom Bertrand (Crémoir), pour débattre des initiatives glacées de revalorisation du terroir. Suivie d'une dégustation.

→ SALLE CHÈNE

NOS INVITÉS DU SAMEDI

Retrouvez-les en dédicace sur le Salon du livre

→ COUR DU JEU DE PAUME



MARRAINE

Véronique OVALDÉ



© Céline Nieszawer

Véronique Ovaldé est autrice, éditrice et chroniqueuse littéraire. Elle a publié onze romans, parmi lesquels *Et mon cœur transparent* (prix France Culture-Télérama, 2008), *Ce que je sais de Vera Candida* (prix Renaudot des lycéens, 2009), et récemment *À nos vies imparfaites* qui a obtenu le Goncourt de la nouvelle 2024.

PARRAIN

Mory SACKO



© Caspar Miskin

Chef parisien, à la tête du restaurant gastronomique étoilé *Mosuke* et de l'enseigne de *Comfort food Mosugo*, Mory Sacko est salué pour sa créativité, sa rigueur et l'originalité de sa cuisine. Audacieuse et visionnaire, elle reflète l'esprit d'un voyage initiatique entre l'Afrique et le Japon, magnifié par une cuisine gastronomique à la française.

Farid ABDELOUAHAB



Farid Abdelouahab est écrivain, historien, concepteur éditorial et muséographe. Il a signé plus d'une trentaine d'ouvrages, principalement des beaux livres. Il est l'auteur avec Pascal Blanchard et Pierre Haski du documentaire historique *L'Amérique en guerre* (Arte, 2025).

Fred BOUCHER, DIAPHANE



Fred Boucher est directeur du centre d'art contemporain d'intérêt national *Diaphane* qu'il a fondé en 1991. Il est également le créateur et directeur artistique du festival des *Photomnales* à Beauvais. Depuis septembre 2025, il est correspondant dans la section photographie à l'Académie des Beaux-Arts.

Alain FONTAINE



Alain Fontaine est le chef du restaurant *Le Mesturet* à Paris. Il préside l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. 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.

Laure GASPAROTTO



Journaliste au *Monde*, Laure Gasparotto est spécialiste du vin depuis plus de vingt ans. Son *Atlas des vins de France*, est l'ouvrage de référence sur les vignobles français. Chez Grasset, elle a publié, *Vigneronne, Si tu veux la paix, prépare le vin* (2023) et récemment *Quand l'Orient inventait le vin* (2025).

Antoine KAUFFER



Plume et reporter trilingue Antoine Kauffer est également conseiller éditorial et artistique. Lecteur vorace et gastronome enthousiaste, il anime régulièrement des débats dans le cadre de manifestations et de programmations littéraires.

KOLYA



Jeune et talentueux compositeur interprète de musique électro-symphonique, Kolya a produit son premier album *Seas* en 2025 qui ouvre avec un extrait du fameux discours de Greta Thunberg *How dare you ?*. À découvrir sur les plateformes d'écoute.

MANGE TES MOTS



Mange tes Mots est un cabaret littéraire à voix et à plumes qui met en valeur la création poétique contemporaine. Pour Ginkgo, Galatée, et les personnes qui participent à ce rendez-vous chaleureux, la poésie est une forme de prise de parole accessible, libre, inclusive et politique! Au détour d'un atelier d'écriture, d'une scène ouverte ou d'un podcast, *Mange tes mots* fabrique des espaces où se dire, ensemble.

Mel MOYA



Mel Moya est une slameuse autrice et rappeuse belge. Elle anime des ateliers d'écriture et de slam. En 2023, elle publie un recueil de poésie intitulé *Mater Dolorosa* aux Éditions L'arbre de Diane.

Géraldine MEIGNAN



Géraldine Meignan est journaliste indépendante et ancienne grand reporter. Elle a suivi comme enquêtrice les filières de l'agroalimentaire, *Les Réseaux de la malbouffe* (JC Lattès, 2015). Elle a ensuite quitté son journal, pour décrocher un CAP de cuisine. *Chaud Devant !* (Bayardgraphic, 2025) est son premier roman graphique.

Matthieu NICOL



Chercheur visuel et directeur artistique, Matthieu Nicol interroge la circulation, la mémoire et les usages des images. Collectionneur d'iconographie culinaire, il publie en 2025 *Bons Baisers, Bon Appétit* (Éditions de l'Épure), recueil de poèmes culinaires d'Émilie Bernard illustrés d'une collection de cartes postales françaises des années 1960.

Michel TOLMER



Diplômé de l'École Supérieure d'Arts Graphiques, Michel Tolmer, peintre et graphiste, évolue dans un monde de vigneron « libres et natures ». Son travail tendre et décalé sait s'adapter au monde de la ripaille. Il est l'auteur de la série *Mimi, Fifi et Glouglou* (Éditions de l'Épure).

Agence SUBLIMEURS



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

Hubert VAN RIE



Hubert Van Rie est diplômé des Arts Déco de Paris. Il est directeur artistique dans l'édition et illustrateur. Il est l'auteur des *Bons Mots de l'Histoire* (Robert Laffont). En 2022, il a suivi la campagne présidentielle et rassemblé ses dessins et observations dans *Le Bon air de la Campagne* (Presses de la Cité).

DIMANCHE 31 MAI

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

10h00 → 18h30

MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

MARCHÉ DES MÔMES

Des étals à hauteur d'enfants.

→ COUR DES OFFICES

10h00 → 18h00

INTERFEL

Interfel accueille petits et grands à la découverte des fruits et légumes et réserve de nombreuses surprises.

→ COUR DES OFFICES

10h30 → 12h00

PEUT-ON JOUER AVEC LA NOURRITURE ?

OUI, SI ON NE LA GÂCHE PAS **ATELIER**

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

→ COUR DES OFFICES / À PARTIR DE 4 ANS

11h00 → 12h00

FRANCE-ITALIE ; LES LIAISONS

SAVOUREUSES **TABLE RONDE**

Retour sur l'histoire et les identités de deux cuisines inscrites au patrimoine de l'UNESCO. Une table ronde avec Alessandra Pierini, Loïc Bienassis, Guillaume Vatin et Annibale Fracasso di Torrepaduli.

→ SALLE CHÊNE

12h00 → 13h00

CONVERSATION AVEC

YANICK LAHENS



Frédérique Roussel s'entretient avec Yanick Lahens, Grand Prix du roman de l'Académie française 2025, pour nous partager la force évocatrice d'une langue puissante et les désirs de la table en Haïti.

→ AUDITORIUM

12h00 → 13h00

DÉMONSTRATION DE CUISINE

Par les Disciples d'Escoffier. Nouvelle bande dessinée : Auguste Escoffier.

→ COUR DES OFFICES

13h00 → 14h00

ATELIER MOUTARDE

Cristelle Vandroux, vous propose d'apprendre à faire de la moutarde !

→ COUR DES OFFICES / ADULTES

13h00 → 14h00

VIVE LE GRAS ! **TABLE RONDE**

À la découverte des royaumes du goût et du gras ! Avec Marion Chatelain, Frédéric Grasser-Humair, Jacky Durand et Christophe Lavelle. Suivie d'une dégustation de pâté-croûte.

→ SALLE CHÊNE

14h00 → 15h00

DÉMONSTRATION DE CUISINE

Eka Moncarré, Présidente de la Maison de l'Indonésie.

→ COUR DES OFFICES

14h00 → 15h00

LE GOÛT DE LA FRANCOPHONIE

TABLE RONDE

Des Mets et des Mots francophones avec Fatou Diome, Karim Haïdar, Alexandre Bella Ola, Alexandre Lenot et Ahmed Fouad Bouras.

→ AUDITORIUM

15h00 → 16h00

DÉMONSTRATION DE CUISINE

Agostino Coppola, Président de l'Association des Chefs Italiens en France.

→ COUR DES OFFICES

15h30 → 16h30

PASSER À TABLE ! **RENCONTRE**

Ce que manger ensemble veut dire, avec Émilie Laystary, Anne Sophie-Moreau et Loïc Bienassis. Discussion animée par Antoine Kauffer.

→ SALLE CHÊNE

16h30 → 17h30

PETITE PHILOSOPHIE DU FLAN

CONVERSATION ET LECTURE



L'humoriste Alexis Le Rossignol discute des vertus du flan et lit des extraits de son essai à la fois truculent et profond, subjectif et réconfortant. Une conversation philosophique et joyeuse suivie d'une dégustation.

→ AUDITORIUM

16h30 → 17h30

L'ÉPOPÉE DES ALIMENTS

CONTE ET DÉGUSTATION



À travers le voyage de la banane, du manioc, ou des arachides, Alexandre Bella Ola, cuisinier et comédien, interroge les ramifications historiques et les identités culturelles.

→ SALLE POMMIER / TOUT PUBLIC

16h30 → 18h00

DÉFILÉ DES CONFRÉRIES EN FANFARE



Intronisations et grande parade en fanfare des Confréries du Haricot de Soissons, des Compagnons du Brie de Meaux, des Talmeliers du Bon Pain d'Île-de-France...

→ COUR DES OFFICES

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 palabres, la librairie de la Cité internationale de la langue française.

RETROUVEZ TOUS LES PARTICIPANTS DU FESTIVAL

À SCANNER



NOS INVITÉS DU DIMANCHE

Retrouvez-les en dédicace sur le Salon du livre

→ COUR DU JEU DE PAUME



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.

Alexandre BELLA OLA



Camerounais de naissance, Alexandre Bella met en œuvre dans son restaurant Ola Rio Dos Camaraos à Montreuil la transmission de la grande histoire des patrimoines culinaires africains. Il joue dans la pièce *Autophagies* créée en 2021 par Eva Doumbia.

Loïc BIENASSIS



Agrégé d'histoire, chargé de mission scientifique à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours), Loïc Bienassis explore dans ses ouvrages des siècles de culture et de rapport à alimentation. Également spécialiste d'histoire de la diplomatie, sa monumentale *Grande histoire de la gastronomie* (Larousse, 2024) reflète la richesse de son approche pluridisciplinaire.

Marion CHÂTELAIN



Graphiste de formation et infatigable gourmande, Marion Châtelain met en valeur les savoir-faire des artisans du goût, imagine des recettes et les met en scène pour la presse et l'édition. *Le Gras c'est la vie* (Flammarion 2025) est une déclaration d'amour à tout ce qui fond, dore, crépite, sublime la cuisine et la vie.

Fatou DIOME



Fatou Diome, membre de l'Académie royale de Belgique, s'est fait connaître avec *Le Ventre de l'Atlantique* (Anne Carrière, 2003), grand succès traduit en une vingtaine de langues. *Aucune nuit ne sera noire* (Albin Michel 2025) est un poignant éloge d'un maître à penser, son grand-père.

Jacky DURAND



Écrivain et journaliste, Jacky Durand a été tour à tour reporter, chef du service Société, chef d'édition et créateur de la célèbre chronique culinaire *Tu Mitonnes* au journal Libération. Il est l'auteur de cinq romans, dont *Marguerite*, *Les recettes de la vie* et *Plus on est de fous plus on s'aime*, tous disponibles en poche chez Folio.

Ahmed FOUAD BOURAS



Né à Alger, Ahmed Fouad Bouras est chirurgien des hôpitaux. Il vit des deux côtés de la Méditerranée. *Les béliers* (Emmanuelle Collas, 2025), son premier roman a reçu la mention spéciale du Prix des 5 continents en 2026.

Annibale FRACASSO

DI TORREPADULI



Secrétaire Général de la Chambre de Commerce Italienne pour la France, Annibale Fracasso di Torrepaduli et son équipe assurent le dynamisme des échanges culturels et commerciaux franco-italiens.

Frédéric GRASSER-HUMAIR

FeGH



Personnage inclassable et influent à la croisée de la culture, de l'art et de la gastronomie, Frédéric Grasser-Humair, FeGH, est l'auteur avec Christophe Lavelle de *Plaidoyer pour le gras* (Hachette, 2026).

Karim HAÏDAR



Des goûters d'enfant aux plats de fête, en passant par les produits d'exception, *Le Dictionnaire des saveurs du Liban* (éditions Cosmopole, 2026) de Karim Haïdar est un retour littéraire au pays. Au détour d'expressions, d'habitudes et de scènes du quotidien, c'est tout le Liban d'hier et d'aujourd'hui qui reprend vie.

Carline IRANTUS



Carline Irantus est ambassadrice de la cuisine haïtienne. Elle mijote sur place des plats emblématiques comme le griot, le lambi, et la soupe au Giraumon également appelée la soupe de la Liberté, accompagnés de boissons locales telles que le crémas et le clairin.

Yanick LAHENS



Auteure haïtienne traduite dans le monde entier, Yanick Lahens est saluée par le Collège de France comme l'une des figures majeures de la littérature francophone. Lauréate du Prix Femina pour *Bain de lune*, et du Grand Prix du Roman de l'Académie française pour *Passagères de nuit* (Ed. Sabine Wespieser, 2025), on lui doit également un combat déterminant pour l'enseignement du créole dans les écoles d'Haïti.

Christophe LAVELLE



Christophe Lavelle est chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle à Paris. Il tient des rubriques gastronomiques et co-signe une vingtaine d'ouvrages liant science et arts culinaires.

Émilie LAYSTARY



Émilie Laystary est journaliste société et l'auteurice de *Passer à table* (Divergences, 2025). Son travail porte sur le fait alimentaire et l'acte de manger comme loupe pour analyser des faits de société. Elle enseigne au sein du master « Boire, Manger, Vivre » à Sciences Po Lille.

Alexandre LENOT



Alexandre Lenot refuse de choisir entre le roman et la poésie, la fiction et le documentaire, l'écriture et la marche, Fela Kuti et Leonard Cohen. *Cette vieille chanson qui brûle* (Denoël 2025), son deuxième roman, a obtenu le Prix des 5 continents de la Francophonie en 2026.

Alexis LE ROSSIGNOL



Alexis Le Rossignol est un auteur et humoriste français. Il a exercé plusieurs métiers dont vendeur d'imprimantes, commercial pour la tech, distributeur de vins et de fromages, crêpier puis pâtisseries ambulants. Autant de vies qui ont remis à plus tard sa rencontre avec la scène, qui est aujourd'hui devenu son quotidien. Il présente une *Petite philosophie du flan* (Pérégrines, 2025).

Anne-Sophie MOREAU



Philosophe et journaliste, Anne-Sophie Moreau est rédactrice en chef à *Philosophie Magazine*. Son ouvrage *Fermentations* (Larousse, 2024) propose de très nombreuses analyses sur la fascination contemporaine pour le pourri, en croisant des exemples venus de l'alimentation, la cosmétique, la médecine ou l'économie.

Alessandra PIERINI



Les passionnés de culture et de cuisine italiennes en France doivent énormément à Alessandra Pierini. Sa monumentale traduction d'*Artusi*, son foisonnant *Cucina Kitsch*, l'étonnante *Cuisine des maisons de plaisir italiennes*, et tous ses ouvrages aux Éditions de l'Épure sont autant de trésors à lire, et relire.

Frédérique ROUSSEL



Journaliste pour le quotidien national français *Libération*, dont elle est responsable du service Livres, Frédérique Roussel est l'auteurice de nombreux articles autour de la littérature contemporaine.

Guillaume VATIN



À travers *Pepe Bacio*, Maison Gastronomique Italienne, Guillaume Vatin sélectionne, valorise et révèle des produits d'excellence issus de producteurs locaux, privilégiant des méthodes biologiques et les savoir-faire ancrés dans des siècles de tradition.



MARCHÉ DES PRODUCTEURS.RICES LOCAUX

SAMEDI &
DIMANCHE

10h00 à 18h30

Le marché du Festival des Mets & des Mots rassemble des producteurs, éleveurs et entrepreneurs locaux, tous animés par l'amour de leur terroir. Passionnés par leur métier, ils aiment partager leur savoir-faire et proposent des produits de qualité, respectueux de l'environnement.

→ **LE MARCHÉ DES MÔMES,**
des étals à hauteur d'enfants de 4 à 12 ans.

NOUVEAU

OFFRES CULINAIRES DES CINQ CONTINENTS

SAMEDI &
DIMANCHE

10h00 à 18h30

- **CUISINE CAMBODGIENNE,**
par Yuvachun, l'association mondiale des jeunes Khmers.
- **CUISINE MAROCAINE,**
par le chef Amine El Gouchi.
- **CUISINE POLYNÉSIEENNE,**
par le chef Nicolas Barejte.
- **CUISINE HAÏTIENNE,**
par la cheffe Carline Irantus.
- **CUISINE ITALIENNE,**
par la Maison Gastronomique Pepe Bacio.
- **CUISINE DES APPRENANTS,**
par la Ligue des droits de l'homme.

MARCHÉ DU FESTIVAL

- **BAR À VIN LOCAL**
Henri Cassemiche, Benoît Davin,
Valentin Ferté et Bertrand Renard -
Cuvées de blancs et rosés.
- **BARAQUE À FRITES**
Les élèves du Lycée Le Corbusier
de Soissons - Frites fraîches de
la Maison Béguin.
- **LA FERME DE BAISEMONT**
Alicia Marie - Safran, fruits et légumes.
- **ASSOCIATION DU HARICOT DE
SOISSONS**
Indication Géographique Protégée (IGP).
- **TYPIKAH**
Pierre Yverneau, torréfacteur -
Cafés, thés et tisanes.
- **LES P'TIS PÂTES D'ALEX**
Pâtes de gibier et produits de la région.
- **LES VERGERS DU PETIT MARAIS**
Sylvie et Emmanuelle - Beignets et
jus de pomme pressé sur place.
- **LES VERGERS DAMPLEUX**
Guillaume Seguin, « pomiculteur
écoresponsable » - Fruits et légumes.
- **LA FERME DU MEUNIER NOIR**
Justin Delalieu - Fruits et légumes
du jour.
- **ATELIER HONORÉ**
Christelle Vendroux et ses moutardes
locales.
- **PAYZAN**
Tristan, Margot et Aymeric -
Produits apéritifs à base de soja bio.
- **AUX PETITS DÉLICES DE CHÈVRES**
Cédric Bernard - Fromages, chèvres et
chevreaux.
- **LA FERME DES CHARMETTES**
Pierre Maclart et ses trois fils -
Jus bio, cidre et vinaigre.
- **MIELLERIE DES CHAOUX**
Asmaa - Miel et produits issus des
ruches.
- **ANCOLIE VAGABONDE**
Dylan et Sounny - Semis d'herbes et
fleurs comestibles, fleurs et bouquets.
- **SAFRAN DE L'OURCQ BIO**
Par Virginie et Nicolas Groscaux.
- **CHAMPAGNE LECLERE-TORRENS**
Viticulteur - Maison familiale.
- **DOMAINE DE RICHCOURT**
Muriel Morbelli - Glaces et sorbets.
- **BIÈRES N'ROSES**
Brasserie artisanale par Florian
Lefèbvre - Bières originales,
aromatiques et typées.
- **LDH - LIGUE DES DROITS DE
L'HOMME**
Animée par Angélique Duhauvelle
et ses apprenants.
- **CANARISES DES 3 VALLÉES**
Fanny et Bertrand Fagot - Élevage
de canards et fabrication de produits
fermiers.

