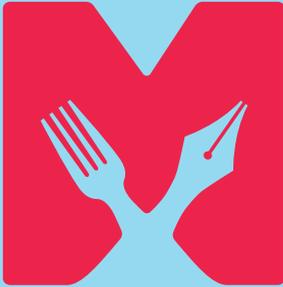


Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel Macron
Président de la République



Festival Des Mets & Des Mots

**DU 19 AU 21
AVRIL 2024**

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

PROGRAMME COMPLET SUR :
www.festival-desmetsetdesmots.com
www.cite-langue-francaise.fr

SUIVEZ-NOUS SUR :
INSTAGRAM : [festivaldesmetsetdesmots](https://www.instagram.com/festivaldesmetsetdesmots)
FACEBOOK : [festivaldesmetsetdesmots](https://www.facebook.com/festivaldesmetsetdesmots)

**JEAN-FRANÇOIS PIÈGE,
PARRAIN DU FESTIVAL**

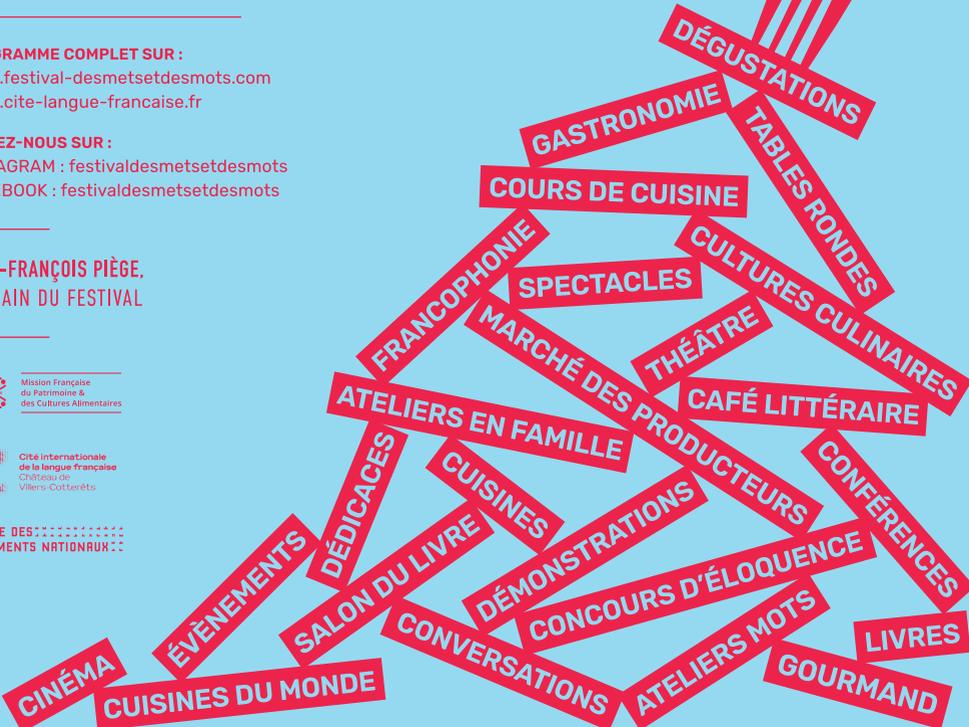


Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



Cité Internationale
de la Langue Française
Château de
Villers-Cotterêts

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX



VENDREDI 19 AVRIL

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

10H00 → 10H45

ATELIER DES ENFANTS

LES OGRES

À la découverte de l'univers des Ogres : lecture de textes de la littérature française, mise en scène et co-animée par [Didier Dordolo](#), comédien. Atelier imaginé par [Chantal Gantier](#). À destination des groupes scolaires.

→ SALLE POMMIER

10H00 → 10H45

ATELIER DES ENFANTS

JEUX GOURMANDS

Au programme : impro, poème collectif, petit bac gourmand, jouer avec les mots... Animé par [Carole Moerman](#) et [Claude Goldstein](#). À destination des groupes scolaires.

→ SALLE CHÈNE

10H30 → 11H15

DÉMONSTRATION

AUTOUR DU HARICOT

L'occasion de découvrir et de déguster la recette du macaron, à base de farine de haricot de Soissons. Par les étudiants du lycée Saint-Vincent-de-Paul de Soissons.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

11H00 → 12H30

CONCOURS

FINALE DU CONCOURS D'ÉLOQUENCE

Quatre lycées participent à la finale du concours d'éloquence autour de la gastronomie : le lycée Européen (Villers-Cotterêts), les lycées Gérard de Nerval, le Corbusier et Saint-Rémy (Soissons). Concours porté par [Rémi Flamant](#). Avec le soutien du Crédit agricole Nord Est et du Fonds de dotation [Louis Le Duff](#).

→ AUDITORIUM

11H45 → 12H30

RENCONTRE



LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

Une rencontre avec [Jean-François Mallet](#), auteur de la série *Simplissime* (Hachette Cuisine, 2015), animée par [Estérelle Payany](#), journaliste et auteure.

→ SALLE CHÈNE

13H15 → 14H15

DÉMONSTRATION



GEORGIANA VIUO

Cheffe étoilée du restaurant *Rouge*, à Nîmes (Gard), [Georgiana Viou](#) propose une recette inspirée de son enfance au Bénin. Animée par [Estérelle Payany](#).

→ AUDITORIUM

13H30 → 14H30

CONVERSATION

LE DICO DUMAS

Conversation autour du *Grand dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas* avec [Laurent Séminel](#), éditeur, et [Pascal Ory](#), de l'Académie française, historien, professeur et auteur.

→ SALLE CHÈNE

13H45 → 14H15 & 14H45 → 15H15

ATELIER DES ENFANTS

LES ENFANTS CUISINENT

Atelier de cuisine froide pour les enfants de 6 à 10 ans, organisé par [Olivier Chaput](#), chef cuisinier engagé pour le bien manger des plus jeunes. À destination des groupes scolaires.

→ SALLE POMMIER

14H30 → 15H45

SPECTACLE



« LA CUISINE DES AUTEURS »

Jérôme Pouly, ancien sociétaire de la Comédie-Française, présente son spectacle gourmand, mêlant grands auteurs de la littérature française et patrimoine gastronomique.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

15H00 → 15H45

CONFÉRENCE

COMMENT LA FRANCE INVENTA LA GASTRONOMIE ET CE QUI S'ENSUIVIT

Par [Pascal Ory](#), historien, professeur émérite à la Sorbonne (Paris-I), membre de l'Académie française.

→ AUDITORIUM

16H00 → 17H15

CONFÉRENCE

MOTS DE RABELAIS & LES MOTS DU VIN

Par [Loïc Bienassis](#), historien, et [Kilien Stengel](#), auteur et professeur. Deux conférences proposées par la Cité de la Gastronomie de Tours, avec l'IEHCA. Conférences suivies d'une dégustation de vins de Chinon.

→ SALLE CHÈNE

16H30 → 17H30

LECTURE LIBRE



DANY LAFERRIÈRE

Lecture insolite par l'écrivain et membre de l'Académie française.

→ AUDITORIUM

SALON DU LIVRE → TOUTE LA JOURNÉE

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.

Avec un espace dédié aux livres anciens.

→ COUR DU JEU DE PAUME

DÉDICACES → SUITE AUX CONFÉRENCES

JEAN-FRANÇOIS MALLET

Cuisinier de profession, [Jean-François Mallet](#) se tourne vers la photographie pour illustrer les 39 tomes de sa célèbre série *Simplissime, le livre de cuisine le plus facile du monde* (Hachette Cuisine, 2015).

ANNE MARTINETTI

Friande de littérature policière, [Anne Martinetti](#) a publié de nombreux ouvrages sur les liens entre polars et gastronomie. Elle vient de publier, avec le chef cuisinier étoilé [Guy Savoy](#), les deux premiers tomes de la série *Guy Savoy cuisine les écrivains* (Herschel, 2023).

GEORGIANA VIUO

Originaire du Bénin, [Georgiana Viou](#) est la cheffe étoilée du restaurant *Rouge* à Nîmes et l'auteure de *Le goût de Cotonou* (Éditions Alain Ducasse, 2021).

LAURENT SÉMINEL

Éditeur de gastronomie, [Laurent Séminel](#) a créé les éditions Menu Fretin qui « imaginent des lectures qui éclairent notre alimentation ». Il publie notamment le *Dico Dumas* (2017), préfacé par [Pascal Ory](#), qui reprend le *Grand dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas* illustré et commenté.

DANY LAFERRIÈRE

[Dany Laferrière](#) est écrivain et membre de l'Académie française. Né en Haïti, très présent dans la littérature et les débats du Canada, il est l'auteur de plus d'une trentaine d'ouvrages, parmi lesquels *L'Énigme du retour*, prix Médicis 2009. Son dernier livre : *Un certain art de vivre* (Grasset, 2023).

OFFRES CULINAIRES* 11H30 → 17H30

Cuisine khmère proposée par l'ambassade royale du Cambodge.

Mets libanais proposés par [Karim Haidar](#), auteur culinaire et chef de *Les Mets et le Ciel* à Paris.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

*Payant



SAMEDI 20 AVRIL

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

11H00 → 11H45 & 15H45 → 16H30

ATELIER DES ENFANTS

LES OGRES

À la découverte de l'univers des Ogres : lecture de textes de la littérature française, mise en scène et co-animée par [Didier Dordolo](#), comédien. Atelier imaginé par [Chantal Gantier](#).

→ SALLE POMMIER

11H30 → 12H15

CONFÉRENCE

METS ET MOTS CHEZ BRILLAT-SAVARIN

Par [Jean-Robert Pitte](#), géographe et auteur de *Brillat-Savarin, le gastronome transcendant* (Tallandier, 2024). Conférence suivie d'une dégustation de pâté.

→ SALLE CHÈNE

12H00 → 13H15

SPECTACLE

« LA CUISINE DES AUTEURS »

[Jérôme Pouly](#), ancien sociétaire de la Comédie-Française, propose un spectacle gourmand, mêlant grands auteurs de la littérature française et patrimoine gastronomique.

→ JARDIN DE LA REINE

12H30 → 13H30

CÉRÉMONIE

Cérémonie de remise d'une édition originale du *Grand dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas* par l'association des Trois Dumas au Centre des monuments nationaux.

→ COUR DU JEU DE PAUME

13H15 → 14H30

DÉMONSTRATION

SÉBASTIEN TANTÔT

[Sébastien Tantôt](#), chef étoilé de *L'Auberge à la Bonne Idée* à Saint-Jean-aux-Bois (Oise), propose une démonstration de son dessert signature, le cristallin. Animée par [Cyril Rouquet-Prévoist](#).

→ AUDITORIUM

13H45 → 14H15, 14H45 → 15H15 & 16H00 → 16H30

ATELIER DES ENFANTS

LES ENFANTS CUISINENT

Atelier de cuisine froide pour les enfants de 6 à 10 ans, organisé par [Olivier Chaput](#), chef cuisinier engagé pour le bien manger des plus jeunes. Sur inscription sur place le jour même.

→ SALLE POMMIER

14H30 → 15H15

TABLE RONDE

LES MOTS DU VIN

En présence de deux spécialistes du vin, [Alicia Dorey](#), auteure et journaliste, et [Laure Gasparotto](#), auteure. Animée par [Goulven le Polles](#), journaliste et auteur.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

15H15 → 16H15

CONVERSATION & DÉMONSTRATION



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Conversation avec [Jean-François Piège](#), parrain du festival, chef multi-étoilé et auteur de nombreux ouvrages, autour des livres de cuisine, suivie d'une démonstration extraite de son dernier livre, *Zéro Gaspi*. Animée par [Cyril Rouquet-Prévoist](#).

→ AUDITORIUM

15H30 → 16H30

TABLE RONDE

BANDE DESSINÉE ET GASTRONOMIE

Exploration des liens étroits entre cuisine et bande dessinée par [Benoit Peeters](#), scénariste, [Aurélia Aurita](#), auteure et dessinatrice, et [Théophile Sutter](#), auteur et illustrateur. Animée par [Farid Abdelouahab](#), historien.

→ SALLE CHÈNE

16H15 → 17H00

TABLE RONDE

SE NOURRIR DE L'ESSENTIEL

Autour de l'œuvre collective *La cuisine de l'oasis : se nourrir de l'essentiel* (Le Cherche-Midi, 2021) qui propose une immersion culinaire dans une oasis aux portes du désert, en Tunisie. En présence des auteurs, [Frederick e. Grasser-Hermé](#) (dite FeGH), [matali crasset](#), [Patrick El Ouarghi](#) et [Philippe Chapelet](#).

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

17H00 → 18H15

SPECTACLE



LES MOTS À LA BOUCHE

Par [Enzo M.](#), comédien passionné de littérature et de gastronomie, mêlant dans son spectacle belles lettres et bonne chère en piochant dans les textes classiques de fins gastronomes. Ouverture par [Rubens Simon](#), danseur à l'Opéra de Paris, et [Gaspard Martin-Laprade](#), comédien. Avec le soutien du fonds *Philanthropic Ars Nova*.

→ AUDITORIUM

18H30 → 20H15

PROJECTION

DANS LES CUISINES DE LA FRANCE

Avant-première du documentaire réalisé par [Stanislas Kraland](#), produit par Antipode et distribué par GAD, retraçant l'émergence des dynasties de cuisiniers et de la France comme pays de la gastronomie, au travers des premiers restaurants et auberges-étapes bordant la nationale 7. En présence du réalisateur.

→ CINÉMA LES CLUBS, VILLERS-COTTERÊTS

SALON DU LIVRE → TOUTE LA JOURNÉE

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.

Avec un espace dédié aux livres anciens.

→ COUR DU JEU DE PAUME

DÉDICACES → SUITE AUX CONFÉRENCES

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Chef multi-étoilé de plusieurs établissements dans le monde, [Jean-François Piège](#) est l'auteur de nombreux livres de cuisine parmi lesquels *Le Petit Dictionnaire d'Alexandre Dumas avec des recettes de Jean-François Piège*, (J'ai Lu), *Le Grand Livre de la cuisine française, recettes bourgeoises et populaires*, (Hachette Cuisine), et tout récemment *Mon répertoire de recettes* (Hachette cuisine) et *Zéro gaspi* (Hachette Pratique, 2023).

DANY LAFERRIÈRE

[Dany Laferrière](#) est écrivain et membre de l'Académie française. Né en Haïti, très présent dans la littérature et les débats du Canada, il est l'auteur de plus d'une trentaine d'ouvrages, parmi lesquels *L'Énigme du retour*, prix Médicis 2009. Son dernier livre : *Un certain art de vivre* (Grasset, 2023).

ALICIA DOREY

Ancienne responsable éditoriale du Figaro Vin, [Alicia Dorey](#) anime le podcast « *Au goulot* ». Spécialisée en vin naturel et en gastronomie, elle a dirigé l'ouvrage *Parlons vin, parlons bien I*, (éditions Le Robert, 2022). Son dernier livre, *À nos ivresses*, (Flammarion, Prix du livre Jean Carmet 2023) est un doux éloge de l'ivresse miroir de nos sociétés. Elle a reçu en 2023 la Plume d'Or de la meilleure journaliste vin de l'année.

OFFRES CULINAIRES* 11H30 → 17H30

Cuisine khmère proposée par l'ambassade royale du Cambodge.

Mets libanais proposés par [Karim Haïdar](#), auteur culinaire et chef de *Les Mots et le Ciel* à Paris.

Cuisine locale et de saison préparée par [Nathalie Messe](#), dans son camion-restaurant l'Epicur'Oïse.

Cérémonies du thé et du café et mets sucrés et salés proposés par la Ligue des Droits de l'Homme de Villers-Cotterêts.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

*Payant

LAURE GASPAROTTO

Journaliste au Monde, [Laure Gasparotto](#) est écrivaine, historienne et critique de vin. Elle est l'auteur de *Vigneronne* (Grasset, 2021), qui retrace son expérience personnelle. Son dernier ouvrage s'intitule *Si tu veux la paix, prépare le vin* (Grasset, 2023).

BERNOÛT PEETERS

[Benoît Peeters](#) est écrivain et éditeur, scénariste et théoricien de l'image. Il a occupé la chaire de création artistique au Collège de France. Il publie *Comme un chef* (Casterman, 2018), illustré par [Aurélia Aurita](#). Il préface *Bouchées doubles, les nourritures du futur en bande dessinée*, en lien avec l'exposition *Craquez ! la BD met les pieds dans le plat*, à Angoulême puis à la Cité de la Gastronomie de Dijon.

MIREILLE SANCHEZ

Embarquez pour un voyage au cœur de la Méditerranée, à la découverte des 24 pays riverains et insulaires, de leur culture, de leur histoire et de leur gastronomie. Pour explorer ces cuisines, [Mireille Sanchez](#) vous offre 1300 recettes gourmandes, riches en couleurs et en saveurs, nourries d'échanges et de partages, à retrouver dans le monumental *Méditerranée : Voyage dans les cuisines*, aux Éditions de la Martinière.

DIMANCHE 21 AVRIL

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

11H00 → 12H00

TABLE RONDE

LA FRANCOPHONIE À TABLE

Rencontre entre acteurs publics et praticiens des cultures culinaires pour débattre et interroger l'influence de la gastronomie au sein de la francophonie.

→ SALLE CHÊNE

12H00 → 13H15

SPECTACLE



« LA CUISINE DES AUTEURS »

Jérôme Pouly, propose un spectacle gourmand, mêlant grands auteurs de la littérature française et patrimoine gastronomique.

→ JARDIN DE LA REINE

12H15 → 13H15

DÉMONSTRATION

LES CUISINIERS DE FRANCE

Trucs et astuces pour réussir petits et grands plats avec Philippe Renard, ancien chef du Lutétia aujourd'hui à La Table du Luxembourg (Paris). Animée par Cyril Rouquet-Prévost.

→ AUDITORIUM

13H00 → 13H45

CONVERSATION



RYOKO SEKIGUCHI

Avec Ryoko Sekiguchi, « la plus francophone des écrivains japonais », à propos de son dernier ouvrage *L'appel des odeurs* (P.O.L., 2024). Animée par Estérelle Payany, journaliste et auteure.

→ SALLE CHÊNE

14H00 → 16H00

ATELIER DES ENFANTS

MARIONNETTES EN LÉGUMES

Atelier de confection de marionnettes en légumes proposé par Catherine Hardy et Brieuc Segalen, marionnettistes. À partir de 5 ans. Uniquement sur inscription sur place le jour même.

→ COUR DES OFFICES

14H30 → 15H15

LECTURE MUSICALE

TOUT LE MONDE N'A PAS LA CHANCE D'AIMER LA CARPE FARCIE

Lecture musicale conçue par Elise Goldberg, auteure, et Muriel Missirlou, chanteuse et guitariste. Extraits du roman d'Elise Goldberg retraçant son histoire familiale au travers de la cuisine juive ashkénaze.

→ SALLE CHÊNE

14H45 → 15H45

CONFÉRENCE



LA FAIM DE L'HISTOIRE

Discussion autour de la bande dessinée *La Faim de l'Histoire* (Dargaud, 2023) en présence des auteurs Jul, dessinateur, et Aïtor Alfonso, scénariste et auteur. Animée par Farid Abdelouahab, historien.

→ AUDITORIUM

15H15 → 15H45

CONCOURS

CONCOURS DE PÂTISSERIE

Remise des prix du concours de pâtisserie sur le thème du gâteau de voyage.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

16H00 → 16H45

RENCONTRE

SAVEURS DU LIBAN

Discussion autour de la richesse gastronomique du Liban avec Andrée Maalouf, auteure culinaire, et Karim Haïdar, chef cuisinier. Animée par Farid Abdelouahab, historien.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

16H00 → 16H45

SPECTACLE



« ARTUSI »

Mise en voix de morceaux choisis de *l'Artusi, La science en cuisine et l'art de bien manger* (L'Épure, 2023), le recueil de cuisine domestique le plus lu des italiens. La présentation par Alessandra Pierini, auteure, et Stéphane Solier, professeur et chroniqueur, sera suivie d'une dégustation de thé et de mignardises.

→ SALLE CHÊNE

16H45 → 17H30

PROJECTION EN AVANT-PREMIÈRE



« GLENN VIEL »

Projection du documentaire « Glenn Viel », sur les traces du chef triplement étoilé de Baumanière (Les Baux-de-Provence), suivie d'une discussion avec les réalisateurs Anne et Jean-Philippe Garabédian, fondateurs de la revue « *Le Cœur des Chefs* ».

→ AUDITORIUM

SALON DU LIVRE

→ TOUTE LA JOURNÉE

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.

Avec un espace dédié aux livres anciens.

→ COUR DU JEU DE PAUME

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

10H00 → 17H30

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, issus de la terre et de la ferme.

Avec la complicité de Didier Cassemiche, agriculteur à Oigny-en-Valois, Président des producteurs de haricot de Soissons.

→ COUR DES OFFICES

OFFRES CULINAIRES*

11H30 → 17H30

Cuisine khmère proposée par l'ambassade royale du Cambodge.

Mets libanais proposés par Karim Haïdar.

Cuisine locale et de saison proposée par Nathalie Messe, dans son camion-restaurant l'Épicur'Oïse.

Cérémonies du thé et du café et mets sucrés et salés proposés par la Ligue des Droits de l'Homme.

→ TENTE DU JARDIN DE LA REINE

*Payant

DÉDICACES → SUITE AUX CONFÉRENCES

STÉPHANE SOLIER

Stéphane Solier est professeur, chroniqueur et auteur culinaire. Il signe avec Alessandra Pierini *Artusi, La science de la cuisine et l'art de bien manger* (L'Épure, 2023), le recueil de cuisine domestique le plus lu des italiens.

ELISE GOLDBERG

Avec *Tout le monde n'a pas la chance d'aimer la carpe farcie* (Verdier, 2023), Elise Goldberg a reçu en 2023 le prix du premier roman Les Inrocks. Elle y retrace de manière savoureuse, sensible et toujours jubilatoire une histoire de famille, de cuisine et de culture ashkénaze.

RYOKO SEKIGUCHI

Autrice de nombreux romans, essais et recueils de poésie, Ryoko Sekiguchi est souvent présentée comme « la plus francophone des écrivains japonais ». Elle signe *L'appel des odeurs* paru en février 2024 chez P.O.L.

ALESSANDRA PIERINI

Alessandra Pierini est experte en cuisine italienne, journaliste culinaire et l'autrice de plusieurs titres dans la collection Dix façons de préparer... dont récemment *Dix façons de préparer les pâtes* (L'Épure, 2024).

ESTÉRELLE PAYANY

Estérelle Payany est journaliste indépendante et cuisinière. Elle écrit notamment pour Téléràma, les magazines Régal ou Trois Étoiles. Elle a signé plus de vingt ouvrages de cuisine, dont *L'Encyclopédie de la cuisine végétarienne* qui a reçu un Gourmand Award en 2016.

CHRISTOPHE LAVELLE

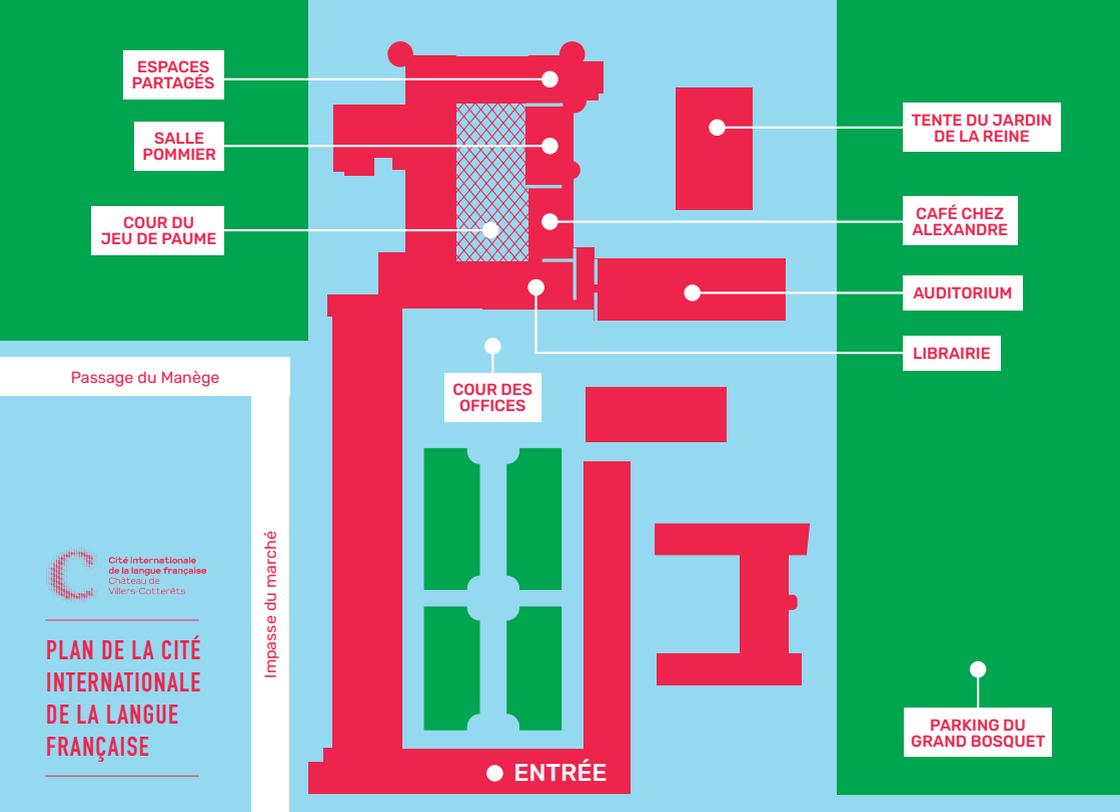
Christophe Lavelle est chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle à Paris. Spécialiste de l'alimentation, il enseigne au sein de nombreuses universités et écoles et donne régulièrement des conférences auprès du grand public et des professionnels (chefs, formateurs, ingénieurs).

ANNE ET JEAN-PHILIPPE GARABÉDIAN

Anne Garabédian est journaliste et auteure culinaire et Jean-Philippe Garabédian photographe culinaire. Originaires de Marseille, ils font de leur passion pour la gastronomie le cœur de leurs projets, et créent la revue *Le Cœur des Chefs* en 2017. Leur livre, *Dans la tête de Glenn Viel*, suit le chef triplement étoilé de Baumanière. Ils réalisent également un documentaire, présenté en avant-première au Festival des Mets et des Mots.

JUL ET AÏTOR ALFONSO

Dessinateur de presse et de bande dessinée, détenteur de plusieurs prix dont le Prix René Goscinny pour *Le Guide du moutard* (Glénat BD, 2016), Jul publie *La faim de l'histoire, une histoire du monde par la gastronomie* (Dargaud, 2023) avec Aïtor Alfonso, agrégé d'espagnol, scénariste de bande dessinée et critique gastronomique. Aïtor Alfonso est l'auteur du truculent *Propos de table* paru en 2021 chez Nouriturfu.



Cité internationale
de la langue française
Château de
Villers-Cotterêts

PLAN DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA LANGUE FRANÇAISE

Impasse du marché

Place Aristide Briand

CINÉMA

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.

Toutes les inscriptions se font sur place, uniquement le jour même (pas de réservation en ligne).

Le parcours permanent de visite 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)
- N2 depuis Soissons (23km)
- D973 depuis Compiègne (30km)

Des parkings gratuits sont proposés dans Villers-Cotterêts : Parking du Grand Bosquet et Parking de la Gare.

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 :

Vendredi de 10h00 → 18h00
Samedi et dimanche de 10h30 → 18h00

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DE

LA PROGRAMMATION SUR :

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

