

LE FESTIN DE MOLIÈRE

Jeudi 5 Juin 2025 - 19h - ABBAYE DE VALMAGNE

Théâtre «Les Précieuses Ridicules»

par la compagnie Illustre Théâtre de Pézenas

Diner Gastronomique

Une création du chef deux étoiles Michel Kayser ∞

Vins Languedoc-Pézenas

Plus de 20 cuvées à la dégustation



www.lefestindemoliere.com

LE FESTIN DE MOLIÈRE

**Le plaisir de savourer les vins du Terroir Pézenas à la table de Molière
dans le cadre exceptionnel de l'Abbaye de Valmagne !**

Jeudi 05 Juin 2025

La cinquième édition du Festin de Molière réunira plus de 300 convives à l'Abbaye de Valmagne le jeudi 5 juin 2025.

Comme chaque année, les vignerons du terroir Pézenas invitent à rejouer les fastes de la cité de Pézenas, théâtre de grands vins, en 1653, lorsque les États Généraux du Languedoc se réunissaient dans la ville. Molière et sa troupe venaient alors divertir la cour du Prince de Conti, grand seigneur amateur de théâtre, troisième personnage du royaume de France.

La soirée commence à 19h par un apéritif avec mises en bouche dans le cloître qui invite à un voyage sensoriel et historique. Ce lieu dévoile une architecture élégante où chaque pierre semble murmurer l'écho du passé.

7 comédiens de la troupe de L'illustre théâtre de Pézenas joueront la célèbre pièce « Les précieuses ridicules » sur tréteaux en extérieur.

Le diner gastronomique, une création inédite du chef deux étoiles Michel Kayser, sera servi dans la majestueuse et imposante église abbatiale de Valmagne surnommée la cathédrale des vignes. Elle impressionne par ses dimensions grandioses et surprend par ses immenses foudres de chêne disposés sur les côtés.

Les vigneronnes et vignerons, costumés pour l'occasion, accompagnent les convives à chaque table, pour présenter et servir les vins de l'appellation Languedoc Pézenas.

L'Abbaye de Valmagne : Un Trésor d'Histoire et de Vignes

Fondée en 1139, l'Abbaye de Valmagne est l'un des plus beaux témoignages du patrimoine cistercien du Sud de la France. Son église majestueuse, surnommée la « cathédrale des vignes », impressionne par ses voûtes élancées et ses immenses foudres de chêne, rappelant la tradition viticole du lieu. Le cloître, havre de paix aux arcs gothiques élégants, abrite un puits ancien et une fontaine-lavabo où l'eau murmurait autrefois sous les pas des moines. À cela s'ajoutent la salle capitulaire, les jardins aux senteurs méditerranéennes et le vignoble qui perpétue un savoir-faire ancestral. Un voyage entre spiritualité, architecture et

passion du vin.

Les Précieuses Ridicules : Le Rire au Service de la Satire

Molière, maître absolu du tacle littéraire et du fou rire intemporel, signe ici une comédie où le ridicule ne tue pas... mais fait beaucoup rire ! L'illustre Théâtre de Pézenas s'empare de cette farce avec une énergie décoiffante : dialogues ciselés, jeux de scène explosifs et costumes aussi extravagants que les prétentions de nos précieuses. Une satire mordante sur le paraître, toujours aussi savoureuse aujourd'hui – après tout, les snobs et les poseurs n'ont pas disparu, ils sont juste sur Instagram !

Alors, prêts à plonger dans l'univers délirant des précieuses ?

LE DÉROULÉ DE LA SOIRÉE

19h00 – Apéritif et mises en bouche

La soirée débutera par un apéritif servi dans le cloître de l'abbaye de Valmagne en compagnie des vigneronnes et vignerons du terroir Pézenas. Vous pourrez en profiter pour admirer ce lieu splendide.

20h00 - Les Précieuses Ridicules de Molière

Spectacle assis dans la cour de l'Abbaye. Vous assisterez à cette célèbre pièce de théâtre jouée dans son intégralité avec fougue et drôlerie par la troupe de 7 comédiens de L'illustre Théâtre. Dans Les Précieuses Ridicules, Molière nous amuse avec une satire incroyablement moderne sur les apparences et les effets de mode : "Les gens de qualité savent tout sans avoir jamais rien appris."

21h00 - Le Dîner Gastronomique

Les vigneronnes et vignerons seront costumés et présents à chaque table et l'ensemble de leurs vins sera accessible aux convives ; une occasion parfaite pour découvrir le terroir de Pézenas. Le menu est une création du chef deux étoiles Michel Kayser, mis en scène par le traiteur Husser, fidèle au Festin.

Le Menu du chef deux étoiles Michel Kayser

Mises en Bouche

Aparté de cuisine de l'Homo habilis en Petite Camargue
Jaune d'œuf de poulette tiédi, crème de ciboulette au miel de fleurs des Cévennes
Carpaccio de lisette fumée sur pois chiches au cumin

Hors d'Oeuvre

Panoplie de textures autour de la Brandade de Nîmes

Rots

Tourte de canard des rizières, parfumée d'agrumes, jus corsé au safran de Manjolive

Fromages

Carré printanier de chèvre des Garrigues, fraîcheur d'abricots et jeunes pousses de laurier

Entremets

Harmonie de fraises du Gard et fleur de sureau, meringue soufflée aux olives noires confites, crème glacée à la sauge de Provence

Le chef deux étoiles

Le chef Michel Kayser est réputé pour sa cuisine créative et son souci de la perfection.

À la tête de son restaurant « Alexandre » à Nîmes, près de la Camargue, il met en valeur les richesses de ce terroir en réinventant son métier avec conviction.

Il accorde une grande importance à la proximité, la solidarité et le respect de la nature.

Le traiteur Husser réalisera ce dîner d'exception selon les principes du service à la française.

Les vins du Terroir Pézenas

Véritable mosaïque de sols, le terroir Pézenas se compose de cailloutis villafranchiens, de schistes, de calcaire et de grès, avec cette particularité d'être traversé par des coulées de basalte. Ce terroir volcanique se singularise dans le vignoble du Languedoc et en fait sa rareté à l'échelle de la planète apportant de la complexité et de la minéralité aux vins.

Uniquement en rouge, nos crus Pézenas présentent une signature commune, élégante et veloutée. Riches à l'attaque, ils font preuve d'équilibre et de rondeur avec des tanins présents, soyeux et persistants. Ces vins volcaniques révèlent un étonnant potentiel de garde. Nos vins éprouvent le besoin naturel de s'accorder avec un menu original.

Les Vignerons du terroir de Pézenas participants :

Mas Belles Eaux - Château La Font des Ormes - Domaines Paul Mas - Domaine Allegria
Domaine de l' Aster - Mas Gabriel - Terres des Perdrix - Sauta Roc - Le domaine des Griffes
Monplezy - Mas Farchat - Van Aalderen - La Fontesole - Les Trois Puechs - Villa Tempora
Domaine Le Conte des Floris - Les Caves Molière - Mas des Auribelles

Pourquoi Molière et Pézenas ?

Si les vignerons du Terroir de Pézenas se sont passionnés pour Molière c'est que celui-ci a vécu ici une partie de sa carrière d'homme de théâtre. Durant l'été 1653, Pézenas s'anime. Armand de Bourbon, Prince de Conti, que les piscénois avaient connu enfant, vient s'installer, lui et sa suite composée de 200 personnes, dans le château de la Grange des Prés. Entre deux représentations à la Grange des Prés et pour les États Généraux, assemblée itinérante qui vote l'impôt au roi et supervise l'administration des diocèses, Molière joue dans les palais de la ville. Ses pièces se nourrissent des scènes qu'il observe dans la cour du Prince aussi bien que sur les places de foire, ou encore dans la boutique de son ami, le barbier Gély, qui occupe une place centrale devant laquelle la foule se presse et joue toutes les meilleures scènes de la vie dont Molière se délecte.

Des fréquents séjours de Molière à Pézenas est né le mouvement moliériste du XIXème siècle. Ce qui fera dire plus tard à Marcel Pagnol que « si Jean Baptiste Poquelin est né à Paris, Molière est né à Pézenas. »

Tarifs

Diner Spectacle : 150€ ttc/personne *

*tarif primeur valable jusqu'au 1er Mai 2025 : 140€ ttc/personne.

Information et réservation

Site Internet : <https://www.lefestindemoliere.com/>

Email : reservation@lefestindemoliere.com

Tel. : 06 25 93 08 08

Contact presse

Olivier Lebaron

contact@lefestindemoliere.com

06 50 74 60 51