

LE FESTIN DE MOLIÈRE

Jeudi 4 Juin 2026

Château de Malmont



www.lefestindemoliere.com

Le Festin de Molière vous propose de vous retrouver en 1653 lorsque les Etats Généraux du Languedoc se réunissaient dans la ville de Pézenas. La soirée réunit les vins du terroir Pézenas autour des Arts de la table et des Arts du théâtre rejouant une époque où Molière et sa troupe divertissaient la cour du Prince de Conti, grand seigneur amateur de théâtre, troisième personnage du royaume de France.

- L'édition 2026 sera fabuleuse avec la participation du chef 1 étoile, Guillaume LECLERE : Chef du restaurant « Leclere » à Montpellier.**

Le chef Guillaume Leclerc signera un menu d'exception pour le dîner gastronomique en partenariat avec le traiteur Husser pour la réalisation.



- Le Château de Malmont à Villeneuvette**

Au coeur d'un écrin de verdure, Malmont est un château viticole datant de la fin du 19ème siècle adossé à d'importantes dépendances plus anciennes.

C'est le lieu idéal pour accueillir le Festin de Molière dans un cadre unique au Nord de l'Appellation entre Clermont-l'Hérault et le site touristique du cirque de Mourèze.



- Impromptus par La troupe de L'Illustre Théâtre de Pézenas**

Les convives vont se retrouver au coeur du spectacle et du jeu des personnages de Molière le temps de l'apéritif sur la terrasse et dans les jardins du Château.

Plus de 300 convives seront à nouveau attendus pour célébrer les Arts de la table aux Arts du spectacle vivant agrémentés des vins de l'appellation Languedoc Pézenas.





Un évènement magique pour célébrer le Terroir Pézenas

Les vignerons et vigneronnes sont très fiers de pouvoir partager cette soirée festive avec leurs clients, leurs partenaires et leurs fournisseurs.

Présents à chaque table et costumés, chacun et chacune vous parlent passionnément de leurs vins et sont heureux d'échanger et de partager leurs plus beaux millésimes avec tous les convives lors d'une soirée exceptionnelle.

Un menu gastronomique signé par le chef étoilé Guillaume Leclerc et réalisé par le traiteur Husser

Le chef Guillaume Leclerc originaire de Champagne, distingué par une première étoile Michelin depuis 2021, insuffle à sa table une dynamique culinaire à la fois innovante et profondément enracinée dans le respect des produits et de leur saisonnalité. Son parcours, jalonné par des expériences auprès de figures emblématiques telles que Marc Veyrat ou encore Anne Majourel, a forgé son approche unique de la cuisine.

Découvrez les vins signés Pézenas

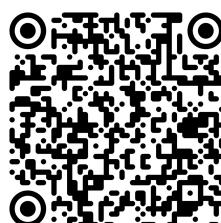
Tout au long du dîner gastronomique, les plats sont accompagnés des plus belles et des plus rares cuvées des domaines qui œuvrent pour porter le nom de Pézenas vers l'Appellation d'Origine Protégée et vous faire découvrir la richesse et la diversité de son terroir.

Une date à retenir : JEUDI 4 JUIN 2026 - 19h

Avec l'implication de tous ceux qui œuvrent pour le succès de cette soirée et le soutien fidèle de nos Mécènes, le Festin de Molière est devenu un évènement incontournable et attendu sur notre Terroir.

Il favorise l'essor de notre Appellation. Nous attendons des convives de la France entière et au-delà des frontières dont des représentants de la presse nationale et internationale.

Réservation en ligne sur le site de réservation des évènements du syndicat de l'AOC Languedoc :



Les vignerons partenaires :

Domaine Allegria - Domaine de l'Aster - Villa Tempora - Terres des Perdrix - Van Aalderen - Domaine des Griffes - Mas

Farchat - Sauta Roc - Château La Font des Ormes - Les Domaines Paul Mas - Mas Gabriel - Les Caves Molière - Domaine de Bellefontaine - Domaine Les Trois Puechs - La Fontésole - Domaine Monplézy - Mas Belles Eaux - Mas des Auribelles