

# LE FESTIN DE MOLIÈRE

*Jeudi 4 Juin 2026 - CHATEAU DE MALMONT*

*Apéritif Festif  
et Impromptus*

*avec la troupe de l'illustre Théâtre de Pézenas*

*Dîner  
Gastronomique*

*Une création du chef étoilé Guillaume Leclere*

*Dégustation Vins  
Languedoc-Pézenas*

*Plus de 20 cuvées à la dégustation*

**Pézenas**  
LANGUEDOC  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



**Pézenas**  
LANGUEDOC  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



[www.lefestindemoliere.com](http://www.lefestindemoliere.com)

## LE FESTIN DE MOLIÈRE

**Un voyage gustatif et théâtral au cœur du terroir Pézenas**

**Jeudi 04 Juin 2026 - 19h**

La sixième édition du Festin de Molière réunira 250 convives au Château de Malmont le jeudi 4 juin 2026.

Les vigneronns 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.

Cette année, la soirée commencera à 19h par un apéritif festif sur la terrasse du Château. Les comédiens de la troupe de L'illustre théâtre de Pézenas joueront quelques uns des impromptus tirés des pièces de Molière.

Le dîner gastronomique sera dans la salle de réception en intérieur où chaque table de 10 convives sera accompagnée d'une vigneronne ou d'un vigneron costumé, ambassadeur des vins rouges de l'appellation Languedoc Pézenas. Une occasion rare de déguster des crus d'exception, tout en découvrant leur histoire et leur terroir.

### **Le Château de Malmont à Villeneuve près de Clermont-l'Hérault**

Au cœur d'un écrin de verdure, le Château de 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.

### **Les impromptus en divertissement dès l'apéritif**

La troupe de L'illustre Théâtre de Pézenas interprétera plusieurs scènes irrésistibles de Molière au moment de l'apéritif en immersion complète dans le public qui sera certainement amené à interagir avec les comédiens...

Ce moment festif se déroulera sur la sublime terrasse du Château de Malmont dominant les vignes du domaine au soleil couchant.

## LE DÉROULÉ DE LA SOIRÉE

### CHATEAU DE MALMONT

#### **19h00 Apéritif Festif**

Apéritif et mises en bouche, en compagnie des vigneronnes et vignerons du terroir Pézenas  
Accueil et animations par les comédiens

#### **20h30 Dîner Gastronomique**

Salle de Réception

Dîner Gastronomique, service à la Française, en compagnie des vignerons

### **Menu du Chef étoilé Guillaume Leclere**

#### **Mises en Bouche**

Petit Pâté de Pézenas revisité par le chef  
Huître cuite au brasero et finie au flambadou  
Brochette de Saint-Jacques lardées  
Petit oeuf de caille mimosa, magret fumé et pain Black Pepper

#### **Hors d'Oeuvre**

Coussin de merlu soufflé à la fleur de thym, intérieur coulant à la truffe, sur un jus vert,  
d'ail des ours, et neige de vieux parmesan

#### **Rots**

Gigotin d'agneau de Lozère grillé au brasero, cocotte lutée aux légumes de printemps à la sauge,  
yaourt au citron confit et à l'aneth

#### **Fromages**

Mousse de brebis, griotte et fromage des hauts cantons

#### **Entremets**

Millefeuille de meringue et ganache de chocolat blanc et fleur de sureau,  
fraîcheur de fruits rouges du moment

#### **Le chef étoilé Guillaume Leclere**

Le chef Guillaume Leclere du restaurant Leclere à Montpellier, distingué par une première étoile Michelin en 2021, insuffle à sa table une dynamique culinaire à la fois innovante et profondément enracinée dans le respect des produits et de leur saisonnalité.

Il signe ce menu en harmonie avec les vins du terroir Pézenas, mis en oeuvre par le traiteur Husser qui assurera un 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.

### **Vignerons participants**

Mas Belles Eaux, Château La Font des Ormes, Domaines Paul Mas, Domaine Allegría, Domaine de l'Aster, Mas Gabriel, Terres des Perdrix, Sauta Roc, Domaine des Griffes Monplezy, Mas Farchat, Van Aalderen, La Fontesole, Les Trois Puechs, Villa Tempora, Les Caves Molière, Mas des Auribelles, Domaine de Bellefontaine.

### **Pourquoi Molière et Pézenas ?**

En 1653, Molière et sa troupe ont marqué l'histoire de Pézenas en divertissant la cour du Prince de Conti. La ville, théâtre de ses premières inspirations, a vu naître le mouvement moliériste au XIX<sup>e</sup> siècle. Comme le disait Marcel Pagnol : « *Si Jean-Baptiste Poquelin est né à Paris, Molière est né à Pézenas.* »

### **Informations pratiques**

Date et horaire : Jeudi 4 juin 2026, à partir de 19h

Lieu : Château de Malmont, Villeneuve

Nombre de convives : 250 places disponibles

### **Tarifs**

Dîner Spectacle : 150€ ttc/personne \*

\*tarif primeur valable jusqu'au 1er Mai 2026 : 140€ ttc/personne.

### **Information et réservation**

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

Email : [reservation@lefestindemoliere.com](mailto:reservation@lefestindemoliere.com)

Tel. : 06 04 51 92 50

---

### **Contact presse**

Olivier Lebaron

[contact@lefestindemoliere.com](mailto:contact@lefestindemoliere.com)

06 50 74 60 51