FEST'IN MED

13/14/15 NOVEMBRE 2026

La Méditerranée à table

Fest'in Med est un festival qui fait dialoguer les cuisines de la Méditerranée et celles et ceux qui les font vivre.

À Nîmes, il rassemble pendant trois jours chefs, auteurs, producteurs, restaurateurs et passionnés autour d'un même fil : une cuisine vivante, populaire et contemporaine.

À travers un salon du livre, des rencontres, un marché de producteurs, un grand banquet et des rendez-vous culturels, Fest'in Med célèbre une Méditerranée de partage, de transmission et de plaisir.



Cuisiner
Rencontrer
Partager
Transmettre

La légumineuses

Petites graines, grande Méditerranée
Pois chiches, fèves, lentilles, haricots secs, pois, lupins, caroube...

Pour son édition 2026, Fest'in Med met les légumineuses au centre de la table.

Accessibles, nourrissantes et profondément liées aux cuisines méditerranéennes, elles racontent une histoire commune faite de terroirs, d'échanges et de savoir-faire. À travers les livres, les débats, les producteurs et bien sûr les assiettes, le festival explore leurs multiples facettes : tradition, création, enjeux agricoles et perspectives d'avenir.

De la terre à l'assiette, une même histoire.



Trois jours de festival



Livres
Rencontres
Producteurs
Banquet

Vendredi 13 novembre

Ouverture du festival

18H - 21H

Inauguration, verre d'ouverture et présence artistique autour du travail de Jean-Noël Avesque.
Une première soirée pour découvrir le festival et lancer cette nouvelle édition dans un esprit convivial.
Accès libre.

Samedi 14 novembre

Lire, rencontrer, débattre

La grande journée du festival avec : salon du livre, marché des producteurs, rencontres, conférences, tables rondes, talk et soirée



Dimanche 15 novembre

Le grand banquet

Pour clôturer le festival, une centaine de convives se retrouveront autour d'une grande table pour partager un menu faisant écho au thème 2026.



Zoom sur le samedi

Salon du livre et marché des producteurs de 10h à 18H

10H **Ouverture**
Salon du livre et marché des producteurs

11H **Mireille Sanchez**
Le pois chiche et le houmous

14H30 **Table ronde**
Animé par Agathe Baudoin - Journaliste
Les légumineuses, d'hier à aujourd'hui avec producteurs, auteurs et spécialistes

16H **Talk**
Animé par Jenny de Belly (@legoutdusorbet)
Du digital aux livres: quand une communauté devient un univers éditorial?
avec Hugo Zeldine et Joannes Richard

19H **Lecture & musique**
Textes de Jacques Maigne, lus par Emma Morin et mis en musique par Raphaël Lemonnier

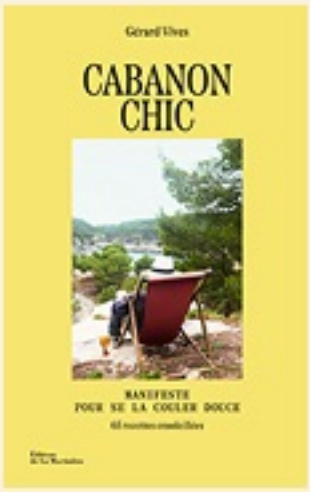
Suivie du concert
Raphaël Lemonnier Trio + Olympe Assohoto
Accès payant

Les auteurs invités

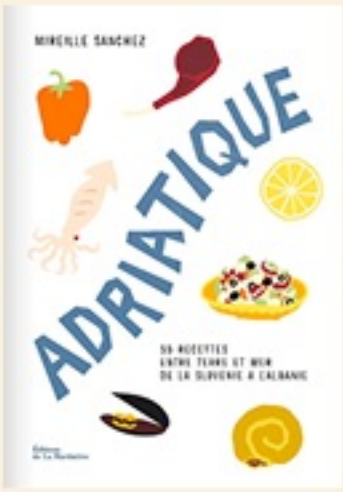




Chiche !
Zohra Levacher



Cabanon chic
Gérard Vives



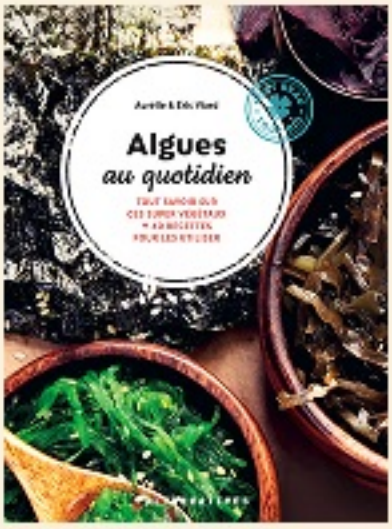
Adriatique
Mireille Sanchez



Jour de Marché à Sommières
Sophie Babonneau
Ludovic Bollo



Méditerranée
Mireille Sanchez



Algues au quotidien
Aurélie Mazerm Viard

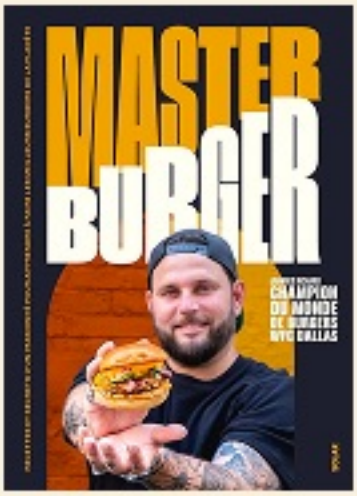
COMMUNIQUÉ DE PRESSE DISPONIBLE DES OUVRAGES SUR DEMANDE

Les auteurs invités





Ma pâtisserie en neuf saveurs
Hugo Zeldine



Master Burger
Joannes Richard



La cucina leggera
Laura Zavan



Piments
Sophie Depuis-Gaulier



La farine de pois chiche
Mayalen Zubillaga

COMMUNIQUÉ DE PRESSE DISPONIBLE DES OUVRAGES SUR DEMANDE

Le marché des producteurs

Une quinzaine de producteurs seront présents pour faire découvrir leurs produits, leurs savoir-faire et échanger avec le public.

Parce que derrière les cuisines de la Méditerranée, il y a d'abord des produits, des terres et celles et ceux qui les travaillent, le marché fait partie intégrante de Fest'in Med.

Le marché fera la part belle aux produits emblématiques du Gard, Militant du Goût.

Samedi 14 novembre · 10 h - 18 h
Carré protestant · Nîmes
19 rue du Grand Couvent,

Samedi soir

Lecture, musique & jazz



19H — LECTURE-CONCERT
Textes de Jacques Maigne
Emma Morin + Raphaël Lemonnier

SUIVI DU CONCERT RAPHAËL LEMONNIER TRIO + OLYMPE ASSOHOTO

On connaît le pianiste Raphaël Lemonnier pour ses collaborations avec China Moses, Camille ou encore Angie Wells, c'est dire s'il s'y connaît en matière de chanteuses. Avec son trio, il invite ici Olympe Assohoto, à la voix puissante, expressive, imprégnée de soul et de blues. C'est un voyage aux racines du jazz qui nous est proposé. Des spirituals aux grands classiques de ces premières dames du blues que sont Bessie Smith, Alberta Hunter, Billie Holiday...



Nîmes à table

Pendant le festival et dès le vendredi soir, plusieurs restaurateurs partenaires font vivre la thématique des légumineuses directement dans leurs établissements.

La Marmite

La Pie qui couette

Vincent Croizard

Rouge

Leone

Le coin

Le Caboulot de la sérendipité

Gamel

Heita

Mauvais Quartier

Le bruit des miettes

Casa Flores

Mamie Langos

Chaque adresse proposera un plat ou un menu imaginé spécialement autour de l'édition 2026 de Fest'in Med, disponible pendant toute la durée du festival.



Le grand banquet de Fest'in Med

Dimanche, place à une grande table !
Le Grand Banquet réunira une centaine de convives pour clôturer le festival autour d'un menu faisant écho au thème 2026.
Chef, menu, horaire et modalités de réservation à venir.

Informations pratiques

Dates

13, 14 & 15 novembre 2026

Lieu principal

Carré Protestant
19 rue du Grand Couvent, 30000 Nîmes
(juste derrière la Maison Carrée)

Accès

Une grande partie de la programmation est en accès libre.
Certains événements nécessitent une réservation ou l'achat d'un billet.

Contacts

Coordination général
Eric Gauthier: festinmed@orange.fr

Communication
Jenny de Belly : jenny.debelly@gmail.com

Coordination marché des producteurs
Sabine Charpiat : contact.festinmed2@orange.fr

Coordination salon du livre
Line Saunier : line.saunier@orange.fr



Les illustrations ont été réalisées par Delphine Molines