

agenda culturel



L'Agenda Culturel
du Liban en France

#14 du 23 décembre 2025 au 26 janvier 2026

EDITO



Une année s'achève, refermant derrière elle, une fois de plus, des jours difficiles pour le Liban et de nombreuses incertitudes. Ces questions, qui depuis des centaines d'années taraudent les Libanais, poussent beaucoup d'entre eux à prendre le chemin de l'exil, de nos ancêtres jusqu'à nos enfants.

Et bien sûr, l'une des destinations phares des Libanais est la France : si proche de nous, géographiquement, mais aussi culturellement.

Pour nous, à l'Agenda Culturel, penser le Liban, c'est penser le monde. A Beyrouth et ailleurs, notre mission reste la même, promouvoir les artistes libanais et la vitalité de notre créativité.

C'est dans cette perspective que l'Agenda Culturel du Liban en France s'inscrit, se développe et creuse son sillon. Après plus de treize parutions, notre média est désormais très attendu, partagé et diffusé dans l'hexagone. Les artistes libanais savent qu'ils trouveront dans nos pages le soutien qu'ils recherchent, et nos lecteurs, toutes les informations nécessaires pour suivre l'actualité culturelle libanaise. À vous tous, artistes, lecteurs, mais aussi mécènes, merci d'être à nos côtés.

Continuez à nous lire, à partager l'*Agenda France* et à nous soutenir, afin de nous permettre de poursuivre notre mission et d'aller encore plus loin, au plus près de l'art et de la culture libanaise.

De la part de toute l'équipe, nous vous souhaitons une très belle année 2026, en espérant que le mot #paix sera le mot clé de l'année !

Myriam Nasr Shuman



L'équipe de
L'AGENDA CULTUREL - FRANCE
vous souhaite de

JOYEUSES FÊTES

et une année 2026 riche en émotions
culturelles !



SOMMAIRE

#14 du 23 décembre 2025 au 26 janvier 2026



En couverture

Azza Abo Rebieh

'Freedom Music Note', 200x 150 cm,
Tulle layering and threads
on canvas 2025

Avec l'aimable autorisation de la
Galerie Saleh Barakat

L'Agenda..... p 06

Le Mag..... p 010

Le Guide..... p 18

L'Agenda Culturel du Liban en France

est une publication de l'Agenda Culturel

Rue Clémenceau - Imm. Maktabi

Beyrouth, Liban

+961 (78) 959670

news@agendaculturel.com

Le Liban en héritage, le vin en passion.



ALT CELLARS
www.altcellars.com

Notre philosophie : Sortir des sentiers battus, explorer des régions viticoles singulières et sélectionner des cuvées authentiques, surprenantes et raffinées.

Parmi nos découvertes figurent de remarquables millésimes libanais, mais aussi une sélection grandissante de vins et de délices repérés autour du bassin méditerranéen – et au-delà.

Libanais d'origine, nous avons fait de la France notre point d'ancrage pour faire rayonner ces trésors viticoles à travers l'Europe.

Commander sur altcellars.com, c'est choisir la qualité, la curiosité et le plaisir de soutenir des producteurs et des traditions viticoles qui méritent la lumière.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VOTRE AGENDA EN FRANCE

● ART

● CINÉMA

● THÉÂTRE

● LITTÉRATURE

● MUSIQUE

La compagnie Les Entiché.e.s
et le Théâtre El Duende présentent

TRAITS D'UNION

Le festival de la jeune création

9ème édition

WILD BEYROUTH

COLLECTIF LES AFFABLES AFFAMÉS

15 & 16 janvier

> 20h30

23 RUE HOCHE

IVRY SUR SEINE

Billetterie theatre-elduende.com

Métro L7 : terminus Mairie d'Ivry

Tram T9 : Arrêt Cimetière Parisien

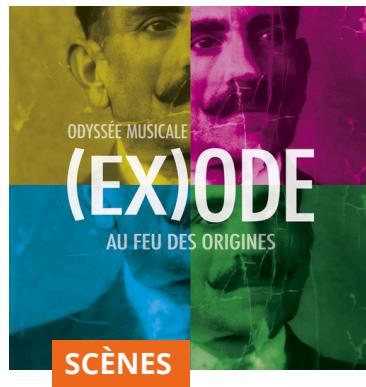




SCÈNES

BIG TIME, COCO MAKMAK >>

Paris
08/01/2026 à 19h30
La Scène Parisienne



SCÈNES

(EX) ODE – AU FEU DES ORIGINES >>

Boulogne-sur-Mer
08/01/2026 à 20h00
L'Embarcadère



MUSIQUE

NOTES POUR LA PAIX >>

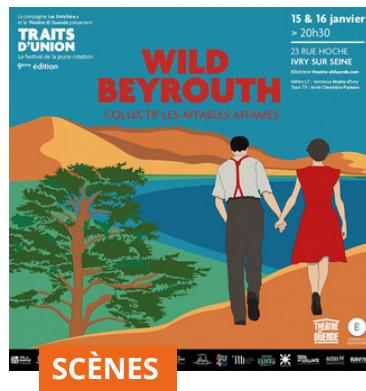
Paris
11/01/2026 à 17h00
Conservatoire Serge Rachmaninoff de Paris



SCÈNES

INSTANTS DE FEMMES >>

Marly-le-Roi
14/01/2026 à 20h30
Centre culturel Jean Vilar



SCÈNES

WILD BEYROUTH >>

Ivry-sur-Seine
15/01/2026 et 16/01/2026
Théâtre El Duende



CONFÉRENCE

URBANISME ET RECONSTRUCTIONS AU LIBAN >>

Paris
17/01/2026 à 16h00
11 Av. Mac-Mahon



BBIMF PARIS EDITION >>

Montreuil
23/01/2026 et 24/01/2026
La Marbrerie



GHAMED 3EN FATE7 3EN >>

Paris
28/01/2026 à 20h30
Théâtre du 13ème Art



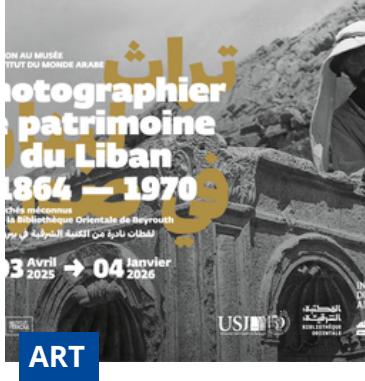
I REMEMBER I FORGET, YASMINE HAMDAN >>

29/01/2026 au 23/04/2026
Plusieurs lieux



REGARD D'AUTEURS, CHARIF GHATTAS >>

Paris
Jusqu'au 31/12/2025
Maison des Auteurs de la SACD



PHOTOGRAPHIER LE PATRIMOINE DU LIBAN, 1864-1970 >>

Paris
Jusqu'au 04/01/2026
IMA - Institut du monde arabe



GIACOMETTI MARWAN, OBSESSIONS >>

Paris
Jusqu'au 25/01/2026
Institut Giacometti

LE MAG

MUSIQUE



ART



LITTÉRATURE



FESTIVAL

CINÉMA



THÉÂTRE



Un Écrin Parisien pour la Culture Libanaise

L'Agenda culturel du Liban en France poursuit son chemin et a célébré sa première année d'existence en beauté à Paris.

À cette occasion, l'ambassadeur du Liban en France, Rabih Chaer, et son épouse, Stéphanie Marcha Chaer, ont ouvert les portes de leur résidence de la rue Copernic aux acteurs de la scène culturelle libanaise de Paris.

Vendredi 5 décembre 2025, les lumières scintillaient autant que les regards des nombreux talents réunis, heureux de se retrouver, d'échanger et de faire de nouvelles rencontres.

« Réunir, le temps d'une soirée, autant de voix, de regards et de figures engagées de la culture libanaise est un geste précieux, profondément inspirant.

Grâce à ce nouveau media, la culture libanaise en France trouve un espace vivant, élégant et fédérateur, porté par une énergie rare. » a écrit la chorégraphe Lamia Safieddine, une des figures de la scène culturelle libanaise à Paris.



[... voir la video](#)



Le Prix France-Liban 2025 décerné à Hala Moughanie

Le jury du Prix France-Liban de l'ADELFI s'est réuni mardi 2 décembre 2025 afin de choisir son lauréat pour l'édition 2025. Le Prix est décerné au roman de Hala Moughanie paru aux Éditions Elyzad : « Les Bestioles ».

Le jury a salué ce texte haletant et ironique, cri de douleur et de colère d'un narrateur dont la vie a basculé le 4 août 2020 dans l'explosion du port de Beyrouth de sinistre mémoire. Écrit dans une langue brutale, crue, orale et populaire, le récit plonge son lecteur au cœur de l'extrême violence, subie par les beyrouthins ce jour où près d'un tiers de leur ville a été détruite, et de la folie qu'elle génère. Témoin lucide et désabusé, le narrateur abasourdi exprime, à travers ses traumatismes et ses délires, le vertige de cette catastrophe collective, qui s'inscrit dans la continuité de l'histoire récente du Liban, de ses guerres et de ses trop nombreuses crises. Il tente de regarder la tragédie en face -du moins avec le seul œil qui lui reste - celle d'un d'un pays qui, à force d'être détruit, ne sait plus s'il est encore vivant. Et néanmoins, en dépit de sa noirceur, ce roman sait faire preuve d'une vitalité certaine et d'un humour ravageur.

Une mention spéciale est attribuée au roman de Rayas Richa « Les jeunes constellations : préférence pour un naufrage », paru chez Quidam éditeur.

Le jury souhaite souligner à quel point ce texte inclassable est novateur. Le voyage qui mène un jeune homme de Venise en Orient, sur les traces de son père qu'il n'a jamais connu, entremèle passé et présent, érudition et ironie, violence et douceur, dans une langue superbe et profondément poétique.

Pour information, les membres du jury dont la responsable depuis 2016 est Georgia Makhlouf sont : Carmen Boustany, Albert Dichy, Valérie Marin La Meslée, Abdallah Naaman, Bahjat Rizk et Hyam Yared. Depuis l'édition 2022, le lauréat est invité à rejoindre le jury et à participer à ses choix pendant un an ; Marwan Chahine, lauréat de l'an dernier avec son récit « Beyrouth, 13 avril 1975. Autopsie d'une étincelle » paru aux Éditions Belfond s'est donc associé aux délibérations.



LIVRES

ALTCELLARS : Deux amis libanais, une cave qui raconte des mondes



LE MAG

ALTCELLARS est née de l'amitié de deux complices de longue date, expatriés libanais et passionnés de vin, qui ont souhaité rendre hommage à leur terre natale. Animés par un même amour du voyage, de la musique, des arts et de la culture, ils ont choisi d'entrelacer ces passions avec les vins qu'ils découvrent sur leur route, partageant ainsi avec le monde les histoires et émotions que chaque cuvée sélectionnée pour leur cave révèle. Rencontre avec Georges Khoury et Ghassan Fayad.

Georges et Ghassan, qui êtes-vous et quel lien vous unit à votre terre natale ?

Nous sommes deux vieux amis, Libanais d'origine et passionnés de vin, aujourd'hui expatriés mais toujours profondément attachés à notre pays. Le Liban reste pour nous une source d'inspiration inépuisable : une terre de lumière, d'histoire et de contrastes, où la vigne pousse depuis des millénaires. C'est là que s'enracine notre rapport au vin, un lien à la fois intime, affectif et culturel. Pour nous, une bonne bouteille libanaise est bien plus qu'un simple produit : c'est une expression vivante de tout ce qu'il y a de plus noble dans notre culture la générosité, la fierté et le goût du partage. En créant ALTCELLARS, nous avons voulu rendre hommage à cette terre qui nous a forgés, tout en ouvrant un dialogue entre les terroirs du Liban et ceux du monde.

Présentez-nous le concept d'ALTCELLARS

ALTCELLARS, c'est avant tout une aventure humaine et sensorielle. L'idée est née d'un désir simple : faire découvrir en France et ailleurs en Europe des vins singuliers, porteurs d'âme et d'histoire, issus de régions encore méconnues ou de vignerons qui sortent du lot.

La France reste sans conteste le grand pays du vin, mais nous avons aussi constaté qu'il y manque parfois une certaine curiosité. Le discours sur le vin y demeure souvent centré sur la production locale et s'exprime dans un cadre encore un peu élitiste, parfois même figé. Bien sûr, on trouve ici ou là quelques vins libanais ou d'autres "vins du monde" sur les cartes de restaurants ou dans certaines caves, mais leur accès reste limité.

Retrouvez l'article complet [ici](#)

Jihane Khairallah au Domaine de Fontenille : Entre ciel, saveurs et vignes

Par Noha Baz

Perché sur une épaule de colline du Luberon, un domaine élégant et serein est installé entre vignobles et oliviers, comme un joli secret murmuré par le temps. Nous y venons souvent en famille et en voisins, pour des randonnées dégustation dans les vignes et pour partager, à l'ombre des cèdres majestueux du jardin, quelques bons petits plats de "la table d'Amelie", l'enseigne gourmande du lieu. Dans cette bastide du XVIII^e siècle, gracieusement posée au milieu de splendides jardins, tout invite à l'apaisement. Les pierres polies par les ans racontent une Provence sincère et élégante, joyeusement laborieuse, jamais ostentatoire. Arrivée à Fontenille en mai 2021, Jihane Khairallah veille depuis sur le domaine avec l'élégance naturelle et l'énergie tranquille qui la caractérisent. Elle dirige une très belle équipe avec rigueur et chaleur, savoir-faire et sensibilité. Présente sans jamais s'imposer, elle veille, entre vignes, salons et cuisines, à chaque détail,

exactement comme elle l'avait fait pendant dix ans à l'Albergo, le mythique relais et châteaux de Beyrouth.

Avec le chef Olivier Scola, secondés par une belle équipe, ils font ensemble vivre les espaces, orchestrent les saisons, insufflent une modernité subtile à l'héritage ancien, avec un sens aigu de l'accueil, une écoute sincère, et cette capacité rare : celle de faire sentir à chacun des visiteurs qu'il est chez lui.

Au domaine de Fontenille, tout respire l'excellence et l'harmonie. L'huile d'olive, le miel et les herbes aromatiques du potager se donnent la main pour rajouter de l'histoire à l'histoire.

Ici, la vie se goûte, bercée par le doux murmure de la fontaine, dans le parfum du soleil, de la lavande et de la terre à table. Chaque assiette est une promesse, chaque verre un soleil rempli de lumière.



LE MAG

Bravo à Georges Khabbaz



Le film Yunan a marqué le Red Sea International Film Festival en décrochant une double distinction: le prix du Meilleur acteur et celui de la Meilleure mise en scène.

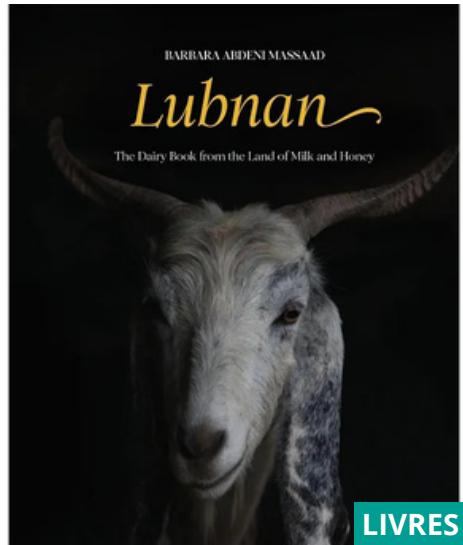
Une reconnaissance forte qui confirme la puissance de son interprétation et la maîtrise de sa réalisation, et qui place Yunan parmi les œuvres qui ont le plus fait parler cette édition.

Bravo à toute l'équipe et notamment à notre acteur national Georges Khabbaz pour ce parcours remarquable.



Le pays du lait et du miel : le Liban intime de Barbara Abdeni Massaad

Dans Lubnan : The Dairy Book from the Land of Milk and Honey, la photographe, écrivaine et anthropologue culinaire Barbara Abdeni Massaad tourne son regard vers le cœur pastoral du Liban, ses bergers, ses cuisines de village, et les rituels séculaires qui transforment le lait en culture. À travers des images, des récits et des recettes, elle documente un monde fragile mais résilient, où la nourriture est à la fois héritage et espoir.



l'Agenda Culturel a rencontré Barbara Massaad qui revient sur le parcours qui a mené à l'un de ses projets les plus ambitieux.

Qu'est-ce qui vous a d'abord inspirée à créer un livre entièrement dédié au patrimoine laitier du Liban ?

J'ai toujours été fascinée par l'intersection entre la nourriture et l'identité. Les produits laitiers sont l'une des expressions les plus anciennes et les plus intimes de la vie rurale libanaise. Partout où j'allais, de la Békaa à Akkar en passant par les chaînes du Mont-Liban, je trouvais des histoires autour du lait : des familles qui préparent le labneh de la même manière depuis des générations, des bergers qui connaissent chaque chèvre par son nom, des hommes et des femmes dont les techniques de fabrication du fromage sont ancrées dans un savoir transmis à travers le temps.

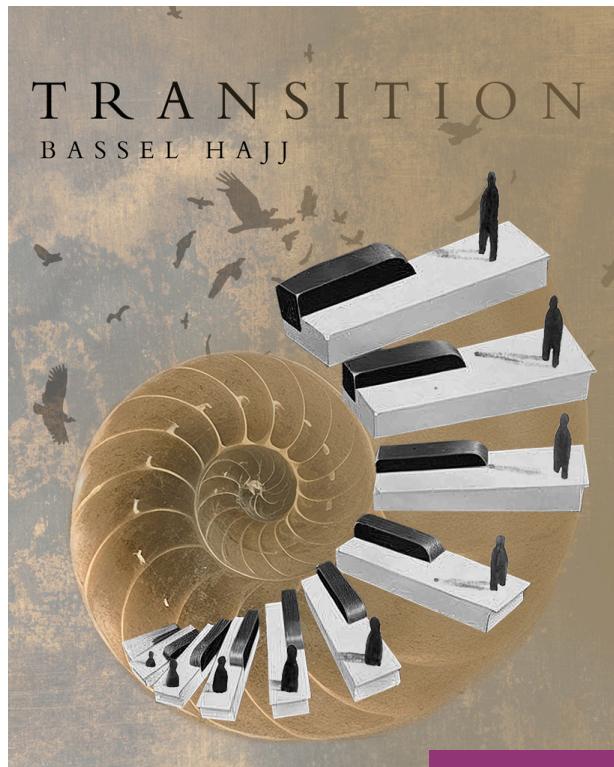
J'ai ressenti la responsabilité de documenter ces traditions avant qu'elles ne disparaissent. Lubnan est né de cette urgence.

Que signifie pour vous « du pays du lait et du miel » dans ce contexte ?

Cela évoque un Liban que beaucoup ont oublié, une terre bénie par la nature, la générosité et l'abondance, même en période difficile. Cette expression me rappelle que le Liban rural porte encore une beauté quasi sacrée, qui nous nourrit autant spirituellement que physiquement. Ce livre est un hommage à cette richesse.

Retrouvez l'article complet [ici](#)

A écouter : BASSEL HAJJ - Transition



ÉCOUTER



Transition est un voyage entre réflexion et mouvement, où chaque pièce capture un moment de passage. Entièrement improvisé sur le moment, l'album a été enregistré sans partitions ni préparation, mais chaque oeuvre se déploie avec la cohérence et la profondeur d'une composition écrite.

Interprété par Bassel Hajj, Transition trace un fil continu – un itinéraire sensible où les pièces s'enchaînent avec naturel, entre tension et apaisement, question et clarté. La musique y est d'une sérénité rare – elle ne cherche jamais à impressionner, mais à révéler un équilibre intérieur, une justesse presque silencieuse.

À travers huit pièces pour piano – Dilemma, Enigmatic, Incentive, Where Light Slips into the Sea, Flickering Rhythms, Never Ending Tale, Hard to Let Go et The Final Turn – l'album explore la transformation comme un état continu, une respiration qui relie chaque instant au suivant. Transition évoque l'art du passage – cette zone fragile entre ce qui se défait et ce qui s'invente à nouveau, là où la musique devient mouvement intérieur et lumière retrouvée.

LE GUIDE

Les addresses préférées de Noha Baz



Mes cinq adresses gourmandes pour célébrer les fêtes en saveur et en joie à Paris.

Je privilégie avant tout la qualité des ingrédients, l'accueil et la convivialité.

Voici donc 5 adresses sûres, testées et approuvées, devenues toutes des cantines au fil des jours.

01 —

LASTRE SANS APOSTROPHE

188, rue de Grenelle, 75007 Paris

[@yohanlastre](https://www.instagram.com/yohanlastre)

Traiteur imbattable pour la tradition gastronomique française. Mon incontournable !

On va retrouver chez lui des croque-monsieur divins, les meilleurs pâtés en croûte de Paris, en variations multiples saisonnières.

Du Pithiviers à l'oreiller de la belle Aurore, plats mythiques de la gastronomie française, en passant par le riz au lait, la mousse au chocolat, le baba au rhum, qui est pour moi le meilleur de Paris.

Tout chez lui est d'une fraîcheur exceptionnelle, avec en prime un accueil fabuleux et les sourires d'Alexandre et de Mélodie, évidemment, de Yoan et de Marion, son épouse.



02

La brasserie du PETIT LUCAS

9, place de la Madeleine, 75008 Paris

[@lucascartonparis](https://www.instagram.com/lucascartonparis)

Chez Lucas Carton avec le chef Hugo Bourny aux commandes et l'accueil d'Anaïs, son épouse. Venu principalement de l'école d'Anne-Sophie Pic, il a su tracer sa route avec une créativité permanente. Vous y trouverez tous les classiques de la bistro-nomie française, avec une petite touche libanaise, puisque j'ai eu le plaisir de lui faire connaître le zaatar, qu'il a immédiatement travaillé, et que vous retrouverez à la carte, incorporé dans un merveilleux plat.



03

ROSE BAKERY café

Bon Marché , 24 Rue de Sèvres, 75007 Paris

[@rosebakeryparis](https://www.instagram.com/rosebakeryparis)

Au Bon Marché, où Elisabeth Alisson Johnsson s'occupe de vous régaler avec une équipe impeccable à toutes les heures de la journée. Vous pouvez vous y poser pour un simple latte, accompagné de scones devenus légendaires et dont la composition varie au fil des saisons. Vous avez toute une kyrielle de desserts qui varient suivant la saison, et, pour déjeuner, des salades et des plats simples avec des ingrédients frais, de saison et bio ; que demander de plus ?



04

AL AJAMI

58, rue François 1er, 75008 Paris

[@al ajami restaurant](https://www.instagram.com/al_ajami_restaurant/)

Côté gastronomie libanaise, je cuisine beaucoup à la maison les plats traditionnels, mais, quand j'ai envie de faire une petite escale au Levant, le restaurant AL AJAMI est mon incontournable pour la qualité de ses produits. Je vous conseille vivement un brunch libanais chez lui, où vous aurez du foul, de la ballila, la variété d'œufs bi awarma, bi sumac... avec le sourire d'une équipe formidable et une brigade exceptionnelle en cuisine.



05

PAVYLLON

8, avenue Dutuit, 75008 Paris

[@pavillon_paris](https://www.instagram.com/pavillon_paris/)

Ambiance conviviale et joyeuse : un joli jardin d'hiver qui fait également office de terrasse ouverte l'été. Brunch et menus qui suivent les saisons, et une tarte soufflée au chocolat extraordinaire !

Vous êtes au théâtre avec vue plongeante sur les cuisines. Le sourire de Yannick et les "oui chef" bien sonores qui accompagnent la mise en place des plats sont, à chaque fois, une joyeuse représentation !



ABONNEZ-VOUS A LA NEWS LETTER

**Restez branché.e sur toute l'info
culturelle au Liban et ailleurs**

agendaculturel.com/newsletter