

DIM. 20 OCT.

FÊTE DE LA LUCQUES NOUVELLE

2024



★ LA STAR DE L'OULIBO EN AVANT-PREMIÈRE !



MOULIN À HUILE



BOUTIQUE DES PRODUCTEURS



VISITE GUIDÉE



BIZE-MINERVOIS - 04 68 41 88 84



FÊTE DE LA LUCQUES NOUVELLE

DIMANCHE 20 OCTOBRE 2024

PROGRAMME

9h BALADE MATINALE

Balade guidée au pays de la Lucques pleine de découvertes et d'anecdotes.

Durée : 2h. Niveau facile. Réservation obligatoire.

DRESS CODE
NOIR
ET BLANC !

de 10h à 16h CASSEZ LA LUCQUES

Atelier de préparation de l'olive de table cassée
Repartez avec votre préparation !

de 10h à 16h LANCER DE SCOURTINS

Initiez-vous au lancer de Scourtins utilisés traditionnellement pour l'extraction de l'huile d'olive et préparez vous pour le concours de 16h !

★ 10h30 CONTE DE L'OLIVIER DU ROND-POINT

NOUVEAU

Annick Jahan, auteure et conteuse vous présentera son récit à la fois touchant et pédagogique sur Pablo l'olivier Transplanté.
Pour petits et grands.

10h30 & 15h30 AIGUISEZ VOS PAPILLES

Dégustation d'olives de table à l'aveugle. Cadeaux à gagner.

11h LE GRAND CHAMPIONNAT

Compétition internationale du lancer de noyaux d'olive
Cadeaux à gagner. Record à battre : 8m04

de 11h à 17h PHOTOBOOTH !

JEUX EN BOIS TRADITIONNELS GÉANTS

Pour les petits et les grands, repartez avec une photo souvenir sous les oliviers !

12h APÉRITIF EN MUSIQUE !

Apéritif offert avec intronisation de la Lucques nouvelle 2024 par les consuls de Narbonne en musique au rythme des bandas Rambal et Sagan !
Dégustation de vins de producteurs locaux

15h30 & 16h30 VISITE THÉÂTRALISÉE

Découvrez la légende de la Lucques du Languedoc contée par des personnages venus tout droit du passé.
Réservation obligatoire

15h30 DÉMONSTRATION DE TAILLE D'OLIVIERS

16h30 LES MINI-PÂTISSIERS EN CUISINE

Atelier de pâtisserie pour les plus jeunes autour de l'olive et de l'huile d'olive.
Durée : 1h30. Âge : à partir de 7 ans.
Réservation obligatoire.

16h GRANDE COMPÉTITION DE LANCER DE SCOURTINS !

13h A TABLE ! AÏOULIBO DU CONFISEUR OU BOLES DE PICOLAT **NOUVEAU**

Traditionnel repas sous les oliviers !
Choisissez entre l'aïoli ou le plat traditionnel Catalan : las Boles de Picolat !
Vin, dessert et café compris.
Réservation obligatoire. Prix : 28€

★ BRASERO AUX NOYAUX D'OLIVES ! **NOUVEAU**

Possibilité de se restaurer sur place sans réservation.
(Saucisses grillées, Sandwich Poulet Tapenade, Sandwich Végétarien, Pommes de terres sautées à l'huile d'olive et aïoli)

REMISE EXCEPTIONNELLE

-5%

SUR LES LUCQUES NOUVELLES
Toute la journée !

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS
www.loulibo.com / 04 68 41 95 84
resp-tourisme@loulibo.com