

Samedi 11 et dimanche 12 mai 2024

Maussane-les-Alpilles

Oléa

Les rencontres de l'huile d'olive
AOP Les Baux-de-Provence

terresdesbaux@laposte.net

4^e édition

Dégustations . conférences

Sous le parrainage de Glenn Viel Chef de l'Oustau de Baumanière
et de Paola Callet cavalière de dressage

Concours « jeunes chefs 7 à 12 ans »

Au programme :

- Démonstrations et dégustations avec des chefs cuisiniers et des mouliniers de la Vallée des Baux
- Conférences : Le fruité noir, toute une histoire ! - La cueillette, jeux de mots, jeux de rôles - L'histoire du savon de Marseille
- Ateliers sur le goût pour enfants et adultes
- Concours de cuisine « jeunes chefs 7 à 12 ans » : « La Tartine Terres des Baux »

Espace Agora - A partir de 10h - Entrée gratuite

programme complet sur :



Terres des Baux, d'hier à aujourd'hui



Samedi 11 mai 2024

10h00 : ouverture d'Oléa par Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, parrain de cette 4^e édition

accompagné de Paola Callet, jeune cavalière de dressage

10h30 : concours des « jeunes chefs de la Vallée des Baux » - création de la « Tartine Terres des Baux » avec des chefs comme « commis » d'un jour

11h30 : ateliers goût enfants

démonstration et dégustation avec les chefs de Camargue Roger Merlin et Miche Van Hoed

Pause repas

14h30 : conférence animée par Elise Rouanet SIOVB « Appellation, agréments, cahier des charges »

15h30 : démonstration culinaire : Alaïs Vaubourg, cheffe Pâtissière de la Cabro d'Or - les Baux-de-Provence

17h : résultats du concours « jeunes chefs de la Vallée des Baux »

17h : conférence animée par : Félix Laffé et Jean-Benoît Hugues « Le fruité noir, toute une histoire ! »

Des stands, des jeux tout au long de la journée

Dimanche 12 mai 2024

10h00 : ouverture des stands, des jeux

10h15 : jeux de rôle et jeux de mots animés par André Camous, Félix Laffé et Hélène Perez « La cueillette des olives »

11h15 : dégustation des huiles présentées par les mouliniers sous la houlette d'André Camous (Grenier à olives) et Jean-Benoît Hugues (Moulin Castelas)

Pause Repas

15h : réouverture des stands, des jeux

« Histoire du savon de Marseille » conférence de monsieur Patrick Boulanger historien suivie d'un débat entre les savonniers présents.

16h30 : démonstrations culinaires : Julie Chaix, Cheffe Hameau des Baux - Le Paradou
Edouard Bec, Chef Restaurant Bec - Le Paradou

18h : clôture d'Oléa 4^e édition, remerciements

Des stands, des jeux tout au long de la journée

Stands :

Huile AOP Les Baux-de-Provence - Savons à base d'huile d'olive



Huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence

Moulin Castelas - Les Baux-de-Provence
Moulin Coopératif - Mouriès
Moulin de la Coquille - Fontvieille
Moulin Coopératif Cornille - Maussane-les-Alpilles
Moulin des Plaines Marguerite Maussane-les-Alpilles
Mas de Gourgonnier - Mouriès

Les chefs de cuisine

Démonstration et dégustation et/ou « commis » des enfants jeunes chefs

Sous le parrainage de Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière
et de Paola Callet jeune cavalière de dressage

Alpilles

Edouard Beaufiles - Restaurant Bec - Le Paradou
Julie Chaix - Le Hameau des Baux - Le Paradou
Simon Gonnin- Le Bistrot de l'Aupiho - Domaine de Manville
Les Baux-de-Provence
Michel Hulin - La Cabro d'Or - Les Baux-de-Provence
Edouard Léon - Café Castillon - Le Paradou
Vincent Quenin - Chef du Bistrot du Paradou - Le Paradou
Alaïs Vaubourg - La Cabro d'Or - Les Baux-de-Provence

Camargue

Roger Merlin
Michel Van Hoed

Les savonneries

Savonnerie Rampal - Salon-de-Provence
Savonnerie du Regagnas - Trets
Le Clos des oliviers - Les Baux-de-Provence
Arom'Alpilles

Les conférenciers

Patrick Boulanger - historien
André Camous - Le Grenier à olives
Jean-Benoît Hugues - Moulin Castelas
Félix Laffé - historien
Hélène Perez - enseignante
Elise Rouanet - SIOVB

