

Le Grand Aioli

13h - sous chapiteau installé derrière la Mairie. Inscription avant le 30 mai.

*Petite assiette provençale
Crespeou (gâteau d'omelette aux trois saveurs),
Bobémienne et bouquet de verdure.*

*Aioli : Morue, œuf, escargots, bulots
et ses quatre légumes
accompagné de sa sauce Aioli préparée avec 100% d'huile
du moulin du Pays d'Aigues*

Duo de fromages.

Fraisier.

*Café - Vins blanc et rouge
AOP Luberon de la Cave « Les Coteaux de Grambois »*

Repas préparé par : «**DUPAS Traiteur**» : Coût 29 €.

Les membres du « Caramentran » proposent
buvette et casse-croûte non loin de la mairie.

Les commerçants : l'épicerie, le café de la Fontaine,
la brasserie, l'hotel-restaurant du Mas des Grès,
l'auberge de Lagnes sont heureux de vous accueillir.

Modalités d'inscription :

Règlement par chèque à l'ordre du
Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Sur place en mairie de Lagnes
du lundi au vendredi 8h à 12h et 13h 30 à 18h
(sauf mercredi 17h 30)

Par courrier au siège du groupement ou sur place :
Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse
62 avenue Augustin Bouscarle -84 300 CAVAILLON
Tél : 04 90 78 21 61 - e-mail : civam84@wanadoo.fr
9h à 12h 30 à 13h 30 à 17h (Fermé le mercredi après-midi).

Un coupon repas est remis en échange du règlement. Il
donne accès au chapiteau. Veuillez à ne pas l'oublier. Les
annulations 3 jours avant la manifestation ne pourront être
remboursées.

Bulletin d'inscription à retourner avant le 30 mai

Nom : Prénom :

Tél : mail :

Adresse complète :

Nombre d'inscrit (s) (X 29 € =) €

Chaque année un atelier et son huile d'olive est à
l'honneur. En ce mois de juin 2014, le moulin « du
Pays d'Aigues » de La Bastidonne dans le Luberon
fournira l'huile.

Lagnes,

destination pleine nature reconnue "Station verte".
Le village de 1700 habitants se tient posé en étagé
au pied d'un rocher, le rocher du "Piei". Ici le regard
s'éloigne jusqu'au proche Luberon et vers les
Alpilles. Lagnes, village aux ruelles étroites
bordées de maisons anciennes offre
d'agréables promenades.



Imp. Berteol - Cavailon - Crédit photos "Club photo de Lagnes"

LAGNES

Vaucluse

Fête de l'Olivier

et des Moulins à huile d'olive de Vaucluse

Dimanche 8 Juin 2014

Pentecôte



Programme en ligne sur : www.lagnes.fr



le Marché de 9 à 18 heures

« Gastronomie de Terroir et Artisanat d'Art »

Rue principale

70 exposants entourent les moulins à huile d'olive de Vaucluse peinture, sculpture, ferronnerie, poterie,... Les moulins, ateliers artisanaux, extraient l'huile des olives en novembre et décembre. Les olives sont issues principalement de leur proche zone géographique. La variété dominante Aglandau offre aux huiles de Vaucluse des intensités aromatiques remarquables. Au grès des étals, les huiles de cette dernière campagne se dégustent.

Animation des rues

« La Javamobile ». Sur sa Rosalie notre accordéoniste assure une déambulation musicale visuelle et entraînante. Il décline un bouquet de chansons choisies dans le répertoire des succès populaires français.

les Expositions de 9 à 18 heures

• le concours photos des élèves de l'école communale

Place de l'Église

Deux classes (CE2 et CM1) après avoir travaillé avec le club photo de Lagnes exposent 80 photos sur le thème de la récolte et de la taille de l'olivier. Le public est convié à voter pour titrer deux élèves de chaque classe. Les écoliers vendent aux côtés de l'urne des jus de fruits au profit de l'école.

• l'exposition du Club photo de LAGNES - Four banal

Les membres du club après avoir visité les moulins à huile s'inspirent de la campagne de trituration et réalisent l'exposition « Huile d'olive : pression extraction ».

• l'exposition de travaux en patchwork par

« Les chemins du patch » - Eglise paroissiale

Les travaux de l'année sont exposés avec pour thème « Oliviers et tissus : créations ». Dans le même temps des démonstrations de travaux d'aiguilles sont réalisées.

• l'exposition de dessins et peintures par l'Académie de dessins de Lagnes - Le vieux lavoir

Les élèves des cours d'aquarelles exposent leurs créations. Découverte de la technique d'aquarelles en démonstrations.

• l'exposition sur l'olivier - Bibliothèque municipale

36 panneaux, 30 livres, album photos, recueil de copies de timbres, composent cette exposition qui éveillera la curiosité des passionnés. L'exposition sera installée 15 jours auparavant.

• l'exposition du conservatoire des Vieux vergers de Lagnes

Hall de la mairie

Présentation en continu de l'action entreprise sur le conservatoire de Lagnes.

les Rencontres de la journée

Parcours pédestre et découverte paysagère

• 9h - Départ place de la Fontaine (durée 2h)

L'itinéraire aisé, guidé par **Josette DONNAT**, permettra de passer à coté d'un champ d'oliviers avec son puits, de voir un magnifique mur aux oursins, de parcourir le sentier de découverte qui mènera sur les hauteurs de la falaise. Il s'ouvrira en un vaste panorama sur le village et la plaine.

Randonnée en VTT organisée par le «Club cyclo Lagnois».

• 9h30 - Départ place de la Mairie pour un parcours familial

d'une durée d'environ 1h 30, à la rencontre des oliviers. Public : tous âges à partir de 10 ans (les jeunes doivent être accompagnés de leurs parents) correctement équipés (casque, gants, lunettes, kit réparation, eau, prévoir un en-cas). Nombre limité aux 30 premiers présents.

Techniques de culture de l'olivier : connaissances élémentaires.

• 9h30 - Salle de la grange.

La conduite du verger d'oliviers se décline en quelques points : la taille, la fertilisation, la protection sanitaire. **Isabelle CASAMAYOU** du groupement des oléiculteurs de Vaucluse présentera les méthodes d'entretien.

Dédicace du livre "LAGNES"

• 10h à 13h - Four banal

Cet ouvrage de photographies et d'histoires du village sera dédié par les auteurs **Anne et André PHAREL**.

Patrimoine : découverte commentée du coeur du village de LAGNES (durée 1 h).

• 10h - Départ place de la Fontaine

De ruelles en ruelles en étroits lacis, **Gilles BOU** passionné d'histoire locale conduira les visiteurs vers les découvertes de ce village paisible.

Conférence sur la préparation des olives de table

• 10h - Salle Jean Lèbre

Présentation des techniques de désamérisation et de préparation des olives de table pour les conserves familiales. **Henri BRES** oléiculteur et confiseur en olives de table sous AOP Nyons présentera les variétés utilisables (Aglandau, Tanche, Salonenque), les bons stades de récolte, les solutions pour supprimer l'amertume, les préparations pour olives piquées, saumurées...

3 Démonstrations d'initiation à la taille d'oliviers - (durée 1h)

• 10h (1) et 16 h (2) - Fléchage à partir de la mairie.

Le verger se situe à 300 m. Dans ce verger à 10h, **Robert UFFREN** (Oléiculteur) puis à 16h, **André BESSET** (Agriculteur) et **Eric MATHIEU** (Oléiculteur) présenteront les bonnes pratiques pour réussir une taille équilibrée. Ils rappelleront les erreurs à ne pas commettre.

Inauguration de la Fête de l'Olivier

• 10h - Place de la fontaine



Le concours d'aïoli

• 11h 30 - Place de la mairie

12 candidats réalisent, sous le regard du public et sous la conduite du jury des **MAÎTRES CUISINIERES DE FRANCE** et de restaurateurs locaux, un bol de sauce aïoli avec l'huile du moulin « du Pays d'Aigues » de la Bastidonne.

Apéritif

• 12h 30 - Place de la mairie

Le public déguste les bols d'aïolis réalisés pendant le concours. 3 000 croutons proposés pour également découvrir sauce servie au grand aïoli. L'huile du moulin « du pays d'Aigues » de la Bastidonne dans le sud Luberon est l'ingrédient essentiel. Cet apéritif est accompagné de vins du Luberon de la cave des « Coteaux de Grambois »

Grand Aïoli

• 13h - Sous chapiteau (voir au dos).

« Histoire de l'olivier »

• 16h - Sous les ombrages du platane de la cour de l'école (à côté de la bibliothèque).

L'olivier est connu pour son caractère social, culturel, gastronomique. **André BERVILLE** co-auteur d'un ouvrage, ancien directeur de recherche à l'INRA évoquera ses origines génétiques et sa domestication, elles ne sont plus un mystère. La librairie «le lézard amoureux» de Cavillon sera présente.

Conférence santé :

• 16h - Salle de la grange.

Organisée par la Mutualité Française.

Intervention conjointe, interactive et complémentaire

Être bien dans sa vie : **M. Thibault DAVID** Diététicien Nutritionniste développera « l'alimentation méditerranéenne ».

Être bien dans son corps : **M. Jean Marie MAHIEU** Professeur des méthodes PILATES et ISO-STRETCHING, interviendra sur «l'équilibre du corps et du maintien»

« Le CALENDRIER 2015 des moulins à huile d'olive de Vaucluse et du Grand Avignon »

Réalisé par le club photo de Lagnes ce document exceptionnel tiré en 500 exemplaires est en vente sur le marché (11 €).