

Le Grand Aïoli

- 13h. Repas servi à la salle des fêtes
par le traiteur « Le Puits Fleuri » des Beaumettes.

Petite salade de pommes de terre de Pertuis à l'huile
d'olive du moulin «VIEUX CHÂTEAU» de Mérindol

Morue, œuf, bulots, carottes, choux fleur, pommes
de terre, courgette et sa sauce aïoli
à l'huile d'olive extraite par le moulin.

Duo de fromages et son bouquet de verdure avec
son filet d'huile d'olive du moulin.

Choux pâtissier caramélisés.

Vins blancs et rouges

AOP Luberon des caves «LOUERION»

Terres d'Alliance de Lourmarin

Café

Coût 26 €.

Inscription avant le 11 Mai, dans la limite des places disponibles.
Règlement par chèque à l'ordre du
Groupe des Oléiculteurs de Vaucluse.

Sur place en mairie de Lagnes

Lundi et jeudi de 8h à 12h et 13h 30 à 18h

Mardi de 8h à 12h fermé l'après-midi

Mercredi de 8h à 12h et 13h 30 à 17h 30

Vendredi fermé le matin. Ouverture de 13h 30 à 18h.

Par courrier ou sur place au siège du Groupe :

Maison des Agriculteurs

62 avenue Augustin Bouscarle - 84300 Cavaillon

Tél : 04 90 78 21 61 - e-mail : civam84@wanadoo.fr

9h à 12h 30 et 13h 30 à 17h (fermé le mercredi après-midi).

Un coupon repas est remis en échange du règlement. Il devra
être remis à l'entrée de la salle des fêtes. Veillez à ne pas
l'oublier.

Les annulations 3 jours avant la manifestation ne pourront
être remboursées.

En ce jour du mois de Mai 2016 «Pentecôte», le moulin
«du Vieux Château» de Mérindol dans le Luberon est à
l'honneur et fournira l'huile dont la typicité est «fruité mûr»

Lagnes, Commune de Provence, située dans le
département du Vaucluse en région Provence-Alpes-
Côte d'Azur, sur la pointe Sud-Ouest des Monts de
Vaucluse, aux portes du Parc naturel régional du
Luberon.

Destination pleine nature reconnue «**Station verte**».
Le village de 1700 habitants se tient posé en étagé au
pied du rocher du Pieï. 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.



Programme en ligne sur : www.lagnes.fr

LAGNES Vaucluse

Fête de l'Olivier

et des
Moulins
à huile
d'olive
de
Vaucluse

Dimanche 15 Mai 2016
Pentecôte



www.lagnes.fr

Bulletin d'inscription à retourner avant le 11 mai 2016

Nom : Prénom :

Tél : Portable :

Adresse complète :

Nombre d'inscrit (s)..... (X 26 € =)..... €

Le marché et ses animations

• 9h. à 18 heures - *Rue principale*

«Marché des Saveurs et de l'Artisanat d'Art».

Le marché prend de l'ampleur. Couleurs, saveurs jalonnent les stands des exposants venus plus nombreux à cette édition 2016. Peintres, sculpteurs, ferronniers, potiers, créateurs... vendeurs d'outillages oléicoles, pépiniéristes,...

Les moulins à huile de Vaucluse se dispersent parmi eux. Ces ateliers artisanaux, extraient l'huile des olives en novembre et décembre. La variété dominante Aglandau offre aux huiles de Vaucluse des intensités aromatiques remarquables. La dernière saison oléicole s'inscrit parmi les plus belles années de production en Vaucluse. Les huiles d'olive dans une belle intensité de fruité expriment des notes d'artichaut cru, d'herbe, feuille, banane verte, amande fraîche, amande mûre. Elles développent dans d'autres typicités, de l'artichaut cuit, des notes de tapenade, d'olive noire. Tout un panel agréable à découvrir puis à consommer. Amertume et piquant : ces deux attributs seront souvent présents. Différents produits de terroir viennent compléter la diversité des exposants.

Parmi les stands

«Le gros carré de Lagnes». Ce poivron d'origine locale tente son renouveau avec l'appui de la population villageoise.

«Les tourneurs sur bois» unis autour du «Tour d'Octavis». Ces passionnés du travail du bois abordent toutes les méthodes de tournage ainsi que les techniques artistiques.



Tombola

Pour de belles salades d'été et de bons plats venez gagner votre poids. **50 % en huile d'olive des 10 moulins de Vaucluse et 50 % en pommes de terre de Pertuis.**

Un géant vous attend pour la pesée (participation 2 €).

Photo de couverture : l'illustration représente un travail collectif conçu en patchwork. Il a été réalisé par 25 personnes sur une période de 4 ans. Dénommé «l'olivier de l'amitié» cet ouvrage a pour dimension 1,50m x 1,20m. Il sera exposé ce jour puis il ornara un espace de l'hôtel de ville de LAGNES.

Animations des rues

♦ Musique dans les rues

«Le casque et les plumes» : ils sont trois musiciens, recalés de diverses corporations, majorettes, harmonies municipales... rejetés des défilés, ils errent dans les rues. Ils aiment jouer à la musique avec un trombone, un soubassophone et une batterie à roulettes et même parfois, ils chantent quelques airs connus plus ou moins retouchés, retordus. Leur style : du sans fil à énergie renouvelable et Co2 expiré.

Venez écouter la mini fanfare.

♦ Costumes provençaux

«Les Comtadins» conduisent un groupe d'ânes bâtés. Les Sabots de Provence promènent au gré des rues.

♦ Jeu de plein air pour les plus jeunes

Une structure gonflable est installée place Batailler.

Haut du village à côté du lavoir municipal.

Les expositions

♦ «Œuvre collective» et concours photos des élèves de l'école communale

Place de la Fontaine.

Une classe (CE1 et CE2) après avoir travaillé avec le club photo de Lagnes expose une oeuvre d'art collective. Puis les photos sélectionnées sur le thème de l'olivier donnent lieu à un concours. Le public est convié à voter pour titrer deux élèves.

♦ «Huile d'olive : pression extraction» par le Club photo de Lagnes

Four banal.
Les membres du club reconduisent l'exposition sur la campagne de trituration. De nouvelles vues renforcent l'exposition.

♦ «Oliviers et tissus» créations en patchwork par «Les chemins du patch»

Eglise paroissiale.

Expositions, présentation des ouvrages de l'année. Des démonstrations de travaux d'aiguilles sont réalisées. Plusieurs réalisations sur le thème de l'olivier sont proposés en tombola sur le lieu de l'exposition.

♦ «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.

Les rendez-vous de la journée

• 9h 30. - **Comment protéger ses oliviers** avec le moins de traitements possibles et obtenir de belles olives quand on est un oléiculteur amateur - Intervention d'**Alex SICILIANO** (AFIDOL).
Salle Jean LEBRE (durée 1h 30).

• 10h. - **Démonstration de taille de l'olivier** la période, la méthode, les objectifs, les erreurs à ne pas commettre. Intervention de **Robert UFFREN**.
Parcelle à 200 mètres, suivre le fléchage à partir de la mairie.

• 10h. et 16h. - **Exposé** sur «le gros carré de Lagnes».
Stand sur le marché. (durée 1/2 h.)

• 10h 30. - **Inauguration de la fête de l'olivier**
Départ place de la Fontaine.

• 11h.30 - **Concours d'aïoli.** 12 candidats sont attendus. Les écoliers de Lagnes participent. Il se déroule sous la présidence de **Michel PHILIBERT**, Chef Restaurateur «le Gajulea» au Barroux (84) Maître Cuisinier de France, de ses confrères **Jean Pierre MEISSONNIER**, **Alain BURNEL**, **Christian ETIENNE**. **Jean Pierre MARTIN** membre parmi les chefs Disciples d'Escoffier puis **Thierry CROVARA** «Le mas des Grès» à Lagnes sont également présents.

12 candidats sont attendus dont 1 équipe d'écoliers de Lagnes. L'huile du moulin du «**VIEUX CHÂTEAU**» de la famille BOUDOIRE de Mérindol en sera l'ingrédient essentiel.

Place de la Mairie.

• 12h.30 - **Apéritif.** Dégustation des aïolis du concours avec des croutons. Ils sont accompagnés par des vins blancs et rosés des caves associées «**LOUERION**» de Lourmarin - *Place de la Mairie.*

• 13h. - **Grand aïoli** servi à la salle des fêtes (voir au dos).

• 15h.30 - **Découverte pedestre** un lacs de ruelles découpe le vieux village, un théâtre de verdure accueille des spectacles, le village de **LAGNES** a son histoire. **Jean Pierre LEROUX**, élu communal conduira cette découverte.
Départ place de la fontaine (durée 1 h.).

• 15h.30 - **Conférence sur l'alimentation méditerranéenne :** Aspects culturels, nutrition, santé et durabilité. Intervention de **Denis LAIRON**, chercheur émérite à l'INSERM, Nutritionniste, il est directeur de recherches émérite à l'INSERM (Institut National de la Santé Et de la Recherche Médicale), membre du laboratoire de recherche NORT mixte INSERM/INRA à la Faculté de médecine à Marseille. *Salle Jean LEBRE.*

• 16h. - **Démonstration de taille de l'olivier** la période, la méthode, les objectifs, les erreurs à ne pas commettre. Intervention d'**Yves BOUDOIRE**.
Parcelle à 200 mètres, suivre le fléchage à partir de la mairie.

• 16h. - **Exposé** sur «le gros carré de Lagnes».
Stand sur le marché. (durée 1/2 h.)

• 17h. - **Tirage de la Tombola.**