

DIM. 19 OCT.

Fête de la Lucques Nouvelle

2025



Une œuvre d'art à déguster !



Moulin à huile



Boutique des producteurs



Visite guidée



BIZE-MINERVOIS - 04 68 41 88 84



Fête de la Lucques Nouvelle

DIMANCHE 19 OCTOBRE 2025

Programme

9h BALADE MATINALE

Balade guidée au pays de la Lucques pleine de découvertes et d'anecdotes.
Durée : 2h. Niveau facile. Réservation obligatoire.

9h30 DÉMONSTRATION DE TAILLE D'OLIVIERS

Apprenez à tailler vos oliviers en compagnie d'un de nos adhérents qui vous transmettra ses meilleures techniques pour la santé de votre arbre.

de 10h à 16h CASSEZ LA LUCQUES

Atelier de préparation de l'olive de table cassée.
Repartez avec votre préparation et la recette du confiseur.

de 10h à 16h LANCER DE SCOURTINS

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

10h30 & 15h30 AIGUISEZ VOS PAPILLES

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

de 10h à 17h JEUX EN BOIS TRADITIONNELS GÉANTS ET PHOTOBOOTH

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

11h LE GRAND CHAMPIONNAT

Compétition internationale du lancer de noyaux d'olives
Cadeaux à gagner.
Record à battre : 11m02

12h APÉRITIF EN MUSIQUE

13h À TABLE !

de 15h à 17h LA LUCQUES EN GRAFF !

Venez participer à la fresque collective animé par AZBA86 Graffeur local.
Réservation obligatoire

15h30 & 16h30 VISITE THÉÂTRALISÉE

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

16h GRANDE COMPÉTITION DE LANCER DE SCOURTINS !

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.

12h Apéritif en musique !

Apéritif offert avec intronisation de la Lucques nouvelle 2025 en musique au rythme des bandas Rambal et Sagan !

Dégustation de vins de producteurs locaux

13h à table !

AÏOULIBO DU CONFISEUR ou BOLES DE PICOLAT

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 : 29€

BRASERO AUX NOYAUX D'OLIVES !

Possibilité de se restaurer sur place sans réservation.
Sandwich, Grillades, Tapas

REMISE
EXCEPTIONNELLE

-5%

SUR LES LUCQUES NOUVELLES
Toute la journée !

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

www.loulibo.com / 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com