



# 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.

#### 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 AIGUISEZ VOS PAPILLES

& 15h30 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 !





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 VISITE & 16h30 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 !

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS  
[www.loulibo.com](http://www.loulibo.com) / 04 68 41 95 84  
[resp-tourisme@loulibo.com](mailto:resp-tourisme@loulibo.com)

### 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 !