

DIM. 18 OCT.

FÊTE DE L'OLIVE LUCQUES NOUVELLE 2026



*Le seul diamant
qui se déguste*



Moulin à huile



Boutique des producteurs



Visite guidée



BIZE-MINERVOIS - 04 68 41 88 84



Fête de l'Olive Lucques Nouvelle

DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026

9h BALADE MATINALE

Balade guidée au pays de la Lucques pleine de découvertes et d'anecdotes.

Durée : 2h. Niveau facile. Réservation obligatoire.

PROGRAMME

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.

10h & 15h CONFECTION DE BRACELET EN NOYAUX D'OLIVES

NOUVEAU

Découvrez le savoir-faire de Karelle Ladra créatrice de bijoux en noyaux d'olive et réalisez votre propre bracelet. Réservation obligatoire

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 !

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 2026 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.

Menu adulte : 29€

Menu enfant : 15€

BRASERO AUX NOYAUX D'OLIVES !

Possibilité de se restaurer sur place sans réservation.

Sandwich, Grillades, Tapas

REMISE EXCEPTIONNELLE -5%

SUR LES OLIVES LUCQUES NOUVELLES
Toute la journée !

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS
www.loulibo.com / 04 68 41 95 84
resp-tourisme@loulibo.com