

**DIM. 16 OCT.**

# FÊTE DE LA LUCQUES NOUVELLE

2022



  
**L'OULIBO**  
COOPÉRATIVE OLÉICOLE

**80**  
ans  
1942 • 2022



Servie sur  
un plateau  
d'argent



**BIZE-MINERVOIS**  
**04 68 41 88 84**



# FÊTE DE LA LUCQUES NOUVELLE

## DIMANCHE 16 OCTOBRE 2022

### 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 !

#### 10h30 & 15h30 AIGUISEZ VOS PAPILLES

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

#### de 11h à 17h JEUX EN BOIS TRADITIONNELS GÉANTS

Pour les petits et les grands.

#### 11h LE GRAND CHAMPIONNAT

Compétition internationale du lancer de noyaux d'olive  
Cadeaux à gagner. Record à battre : 7m27



#### 12h APÉRITIF

Apéritif avec présentation de la Lucques nouvelle 2022  
Dégustation de vins de producteurs locaux

#### 13h A TABLE ! AÏOULIBO DU CONFISEUR

Traditionnel repas sous les oliviers composé de légumes cuits, de morue et d'un délicieux aïoli à l'huile d'olive Lucques.  
Vin et dessert compris.  
Réservation obligatoire. Prix : 25€

#### NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE :

POSSIBILITÉ DE  
SE RESTAURER SUR PLACE  
SANS RÉSERVATION  
AUTOUR D'UN BRASERO

(sandwich de saucisse grillée  
au piment d'Espelette,  
sauce aux oignons rouges  
et olives Lucques).

#### 15h30 DÉMONSTRATION DE TAILLE D'OLIVIERS

#### 15h30 & 16h30 VISITE THÉÂTRALISÉE

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

#### 15h30 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 : 8-15 ans.  
Réservation obligatoire.

REMISE  
EXCEPTIONNELLE  
-5%  
SUR LES LUCQUES NOUVELLES  
Toute la journée !

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

[www.loulibo.com](http://www.loulibo.com)

04 68 41 95 84

[resp-tourisme@loulibo.com](mailto:resp-tourisme@loulibo.com)

