

**Samedi 16 novembre  
Dimanche 17 novembre 2019**



# Olea

**Rendez-vous cuisine à  
l'huile d'olive AOP des Baux-de-Provence**

**A partir de 10h  
ENTREE GRATUITE  
Salle polyvalente**



**LE PARADOU**

**Démonstrations culinaires,  
dégustations avec des chefs de  
cuisine et des producteurs de la  
Vallée des Baux**

**Ateliers sur le goût  
pour les enfants  
et les adultes**

**Conférences/livres/dédicaces :  
L'olivier dans la Vallée des  
Baux, son histoire  
« Latin de cuisine »**

**Huile d'olive et santé  
Débats avec un médecin  
et deux nutritionnistes**

Terres des Baux d'hier à aujourd'hui & le Conservatoire Grand Sud des Cuisines

Avec le soutien de la Municipalité du Paradou



Programme complet

Facebook Terres des Baux d'hier à aujourd'hui  
Facebook Conservatoire Grand Sud des Cuisines



Olea,

Olea europaea... l'olivier !



L'association Terres des Baux d'hier à aujourd'hui et le Conservatoire Grand Sud des Cuisines s'associent pour proposer deux journées de rendez-vous autour de la cuisine à l'huile d'olive AOP les Baux-de-Provence.

Le but de la manifestation est de permettre au public de découvrir des recettes simples à base d'huile d'olive AOP les Baux-de-Provence présentées par des chefs de cuisine avec dégustations et remise de la recette « à refaire chez soi ».

Cette manifestation ouverte à tout public se déroulera sur deux journées, à la salle polyvalente du Paradou mise à disposition par la Municipalité.

Ateliers pour les enfants, démonstrations culinaires, dégustations avec des chefs de cuisine et des producteurs de la Vallée des Baux sont gratuits.

Conférences et débats compléteront le programme.

Les organisateurs remercient tous les participants qui leur ont accordé leur confiance. Sans oublier Le Jardin des Alpilles, la confiserie Raymond Confond et la Municipalité du Paradou.

## Producteurs participant au programme Olea

Le Moulin Castelas des Baux-de-Provence

Le Moulin Cornille coopérative Oléicole de Maussane-les-Alpilles

Le Moulin Coopératif de Mouriès

Le Château d'Estoublon - Mogador de Fontvieille

Le Mas de Gourgonnier de Mouriès

**Ils seront présents pendant toute la durée des journées Olea pour vous proposer dégustations gratuites et produits.**

## Les chefs de cuisine participant au programme Olea

Edouard Beaufiles - « Bec Restaurant » au Paradou

Yoann Palmero - « L'Ami Provençal » à Fontvieille

Julien Pilati - « Château d'Estoublon » à Fontvieille

Aloïs Bornaque - « Lou Clavèu » à Fontvieille

Jean-Pierre Côte- « Le Patio » à Fontvieille

Alexandre Malfatti - « Le 49, chez Alex et Gwen » à Maussane-les-Alpilles

Franck Dumont - « Aux ateliers - Chez Franck et Flo » à Maussane-les-Alpilles

Fabien Cancelier - « L'éveil des papilles » Saint-Rémy-de-Provence

Philippe Huot

Michel Van Hoed

Roger Merlin

**Les chefs assureront à tour de rôle une séance cuisine/dégustation environ 45 min.**

**Vous partirez avec leurs recettes.**

**Entrée gratuite**

**Venez nombreux**



## Programme



### Samedi 16 novembre 2019

10h - Ouverture d'Olea avec le **docteur Giral**

« **La cuisine à l'huile d'olive, ses bienfaits** »

Parallèlement, ouverture des démonstrations de cuisine et des stands avec dégustations gratuites

et

Atelier sur le pain à l'huile d'olive et les fougasses par **Arnaud Soulier** maître artisan boulanger

11h45 - Ouverture officielle par madame Licari Maire du Paradou

Démonstrations, stands suite

15h30 - « **Huile d'olive, alimentation méditerranéenne et prévention des pathologies** » par **Edmond Meroni**, ingénieur agronome et œnologue

16h - Ateliers pour enfants (et adultes) avec **Roger Merlin** et **Dominique Valadier**

17h30 - **Conférence de Félix Laffé**

« **Six siècles d'oléiculture en Terre des Baux** »

### Dimanche 17 novembre 2019

10h - Réouverture des stands, démonstrations et ateliers pour la journée

11h - Atelier « Panier magique » avec **Dominique Valadier**

A partir de 14 h - **Mireille Chérubini** propose son ouvrage « **Latin de Cuisine** » échanges, dédicace

14h30 - Avec **Roger Merlin** atelier sur le goût pour les enfants

15h30 - **Thomas Erpicum** expert international en nutrition : « **Le bonheur est dans le ventre** »

17h - **David Djaoui** archéologue au **Musée de l'Arles Antiques** nous offre un moment de table ronde autour de son ouvrage : « **On n'a rien inventé** ».