

Durant les 2 jours
AU CŒUR DE LA CITÉ MÉDIÉVALE

De 9h30 à 18h

MARCHÉ
DE LA FIGUE

Pépiniéristes, producteurs-transformateurs et artisans proposent des produits originaux et variés

> Cœur de la cité médiévale

VILLAGES DES SITES
REMARQUABLES

DU GOÛT

- SITES GARDOIS :

Figues de Vézénobres, Olivettes du Pays de Nîmes, Taureau de Camargue, Oignons doux des terrasses de l'Aigoual

- SITES NATIONAUX :

Andouilles du Val d'Ajol, Vins des Riceys, Roquefort Saveurs de la Tour

> Boulodrome 5

VISITE DE LA
MAISON DE LA FIGUE

- ESPACE SCÉNOGRAPHIQUE :

Apport pédagogique et approche ludique autour du fruit emblématique du village

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue) 3

EXPOSITION

« LE FIGUIER ET LE BLASTOPHAGE »

par le Naturoptère

> Maison de la Figue 3

DÉMONSTRATIONS

Démonstration & dégustation du bourru à la figue (*le vin bourru est un moût en cours de fermentation alcoolique*),

Torréfaction de figues pour la réalisation du café de figues, Infusion aux feuilles de figuier, Teinture aux feuilles de figuier

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue) 3

ANIMATIONS
DE RUE

Déambulation lyrique

par Diva commando

La Marmite d'Oc avec Coriandre

Musique marocaine

avec Dakka Marrakchia

> Cœur de la cité médiévale

RESTAURATEURS

Menus à base de figues

proposés par les restaurateurs

> Dans l'ensemble du village

RENCONTRES
AVEC DES ARTISTES
ET DES AUTEURS

> Salles Romanes 4



Jours de figues - Vézénobres

AMIS ARTISTES...

- Karim AKH EL ARAB, peintures d'inspirations orientales

> Temple 1

- Roger ANDRÉ, toujours dans le détail et la couleur, il installe les couleurs dans le réel

- Cécile BERTHOUX, la végétation méditerranéenne est sa source d'inspiration pour créer des jardins ou pour dessiner

- Hélène JEAN « NA », laboratoire d'expérimentation sur papier

- Nina RECH, volume en pâte à papier

- Sandrine TINTIGNAC, quand la plante devient papier

- Andrée WAGNIEZ, Stéphane SAILLARD et Rosy MAURIN

> Salles Romanes 4

AMIS AUTEURS...

- Franck BERTHOUX, la figue et le figuier dans tous ses états : botanique, mythologie, contes, dicton, poésie, littérature, iconographie

- Mireille PLUCHARD, passeuse de mémoire

- Lili POLLET, laissez-vous porter dans ses histoires peu ordinaires et plongez avec délice dans un imaginaire où vous rencontrerez, entre autre, Figoulette

> Salles Romanes 4

Merci !

Découvrez les œuvres de Dane (couverture) : www.dane.fr

ITFC, St Christol les Alès - Groupama, Alès - Bastide, Vézénobres



SRG FIGUES DE VÉZÉNOBRES LES TERRASSES DU CHÂTEAU 30360 VÉZÉNOBRES

Plus d'info : 04 66 83 62 02 - lise.fossat@maisondelafigue.com

17
&
18
sept
2022

Jours
de figues
Vézénobres

GRAND MARCHÉ
CONFÉRENCES
VISITES GUIDÉES
ATELIER CULINAIRE
ANIMATIONS DE RUE
DÉMONSTRATIONS

LE « SITE REMARQUABLE DU GOÛT,
FIGUES DE VÉZÉNOBRES » VOUS PROPOSE
UN PROGRAMME D'ANIMATIONS CULTURELLES
ET FESTIVES AUTOUR DE LA FIGUE ET DU
FIGUIER AU CŒUR DU MOYEN-ÂGE.

Pour sa 25^e édition, Jours de Figues a reçu
le label « ANNÉE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE »



INVITÉ D'HONNEUR

Le Maroc, un pays de cultures*

NOUS AVONS LE PLAISIR
DE RECEVOIR UNE DÉLÉGATION
MAROCAINE DES RÉGIONS DE RABAT-
SALÉ-KÉNITRA ET FÈS-MEKNÈS.
ELLE SERA VALORISÉE PAR
LES INTERVENTIONS DE NOS INVITÉS,
ARTISTE PEINTRE, GROUPE MUSICAL
ET UN STAND DE PRODUITS MAROCAINS.

Le Maroc est le 3^e producteur
de figues à l'échelle mondiale
avec une superficie d'environ 63 000ha
et une production de 144 250 tonnes.

SAMEDI 17 SEPTEMBRE

De 10h00 à 12h00

ATELIER PÉDAGOGIQUE

« L'HYGIÈNE AU MOYEN-ÂGE » par Caroline Lejeune, guide-conférencière

> Rue du Porche (cour du château) ②

10h30

VISITE GUIDÉE « UNE CITÉ MARCHANDE SUR LA RÉGORDANE »

par Lætitia, animatrice de la Maison de la Figue

> Maison de la Figue - 3€/pers. - Réservation conseillée ③

11h00

INAUGURATION officielle de la manifestation
en présence des autorités locales et des hôtes marocains

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue) ③

14h00

VISITE THÉÂTRALISÉE « LE GUEUX-MOINE VOUS CONTERA AVEC UN MALIN PLAISIR L'HISTOIRE DE VÉZÉNOBRES »

par Noémie Machefer-Delamata, association 1001 mémoires

> Maison de la Figue - 3€/pers. - Réservation conseillée ③

De 14h30 à 17h00

ATELIER PRATIQUE « JEUX ET JOUETS AU MOYEN-ÂGE »

par Caroline Lejeune, guide-conférencière

> Rue du Porche (cour du château) ②

15h00

ATELIER DE DÉTERMINATION

par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

> Boulodrome (sous la Maison de la Figue) ⑤

De 15h00 à 17h00

INTERVENTIONS DE NOS INVITÉS

> Temple ①

- « STRATÉGIE MAROCAINE de développement des produits du terroir et des Figue » par Ismail Lachgar, Agence pour le Développement Agricole
- « LE FIGUIER AU MAROC : un patrimoine génétique diversifié et les défis de la valorisation » par Jamal Charafi, Chercheur en Biotechnologie et Amélioration Génétique des arbres Fruitières à l'INRA - Meknès, Maroc
- « VALORISATION DE LA FIGUE à travers la Coopérative Jnane Rif » par Aziz Ryouni, Responsable de la Coopérative Jnane Rif - province de Ouazzane (au nord du Maroc)
- « CONCEPTION D'UN SÉCHOIR SOLAIRE adapté aux figues pour une utilisation à l'échelle villageoise » par Younès Noutfia, Chef du département agro-alimentaire et qualité à l'INRA du Maroc
- « PRÉSENTATION ET DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE FIGUE dans le Gard, en Occitanie, et l'approche Méditerranéenne » CIHEAM, Centre international des hautes études agronomiques de Montpellier & CREDA, Centre de Recherche et Développement Agro-économique de l'Université Polytechnique de Catalogne (Espagne), par Maïte Puig de Morales, Zein Kallas et Olfa Boughamoura

16h00

VISITE DU VERGER CONSERVATOIRE DU FIGUIER

par Lætitia, animatrice de la Maison de la Figue ③

> Maison de la Figue - 3€/pers. - Réservation conseillée

De 18h00 à 19h00

ATELIER PÂTISSERIE

par « Les gourmandises de Chloé » ③

> Maison de la Figue - 20€/pers. - Résa conseillée



DIMANCHE 18 SEPTEMBRE

De 10h00 à 10h45

CONFÉRENCE

« LES COLLECTIONS FRUITIÈRES À PORQUEROLLES ET L'HISTOIRE DE LA DOMESTICATION DU FIGUIER EN MÉDITERRANÉE »

par Sylvia Lochon-Menseau, directrice du Conservatoire Botanique National Méditerranéen de Porquerolles & Bouchaib Khadari, responsable scientifique des collections fruitières à Porquerolles

> Temple ①

10h30

VISITE GUIDÉE « UNE CITÉ MARCHANDE SUR LA RÉGORDANE »

par Lætitia, animatrice de la Maison de la Figue

> Maison de la Figue - 3€/pers. - Réservation conseillée ③

De 10h00 à 11h00

DÉMONSTRATION CULINAIRE

« MAQUEREAU DU GRAU DU ROI, BETTERAVES, FIGUES ET ÉMULSION REINE DES PRÈS »

par Sébastien Rath, restaurant Le Riche ③

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue)



De 11h15 à 12h00

CONFÉRENCE « LE FIGUIER ET SES VARIÉTÉS »

par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

> Temple ①

14h00

VISITE THÉÂTRALISÉE « LE GUEUX-MOINE VOUS CONTERA AVEC UN MALIN PLAISIR L'HISTOIRE DE VÉZÉNOBRES »,

par Noémie Machefer-Delamata, association 1001 mémoires

> Maison de la Figue - 3€/pers. - Réservation conseillée ③

15h00

ATELIER DE DÉTERMINATION

par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

> Boulodrome (sous la Maison de la Figue) ⑤

16h00

VISITE DU VERGER CONSERVATOIRE DU FIGUIER

par Lætitia, animatrice de la Maison de la Figue

> Maison de la Figue - 3€/pers. - Réservation conseillée ③

