



Les Ateliers de Cuisine

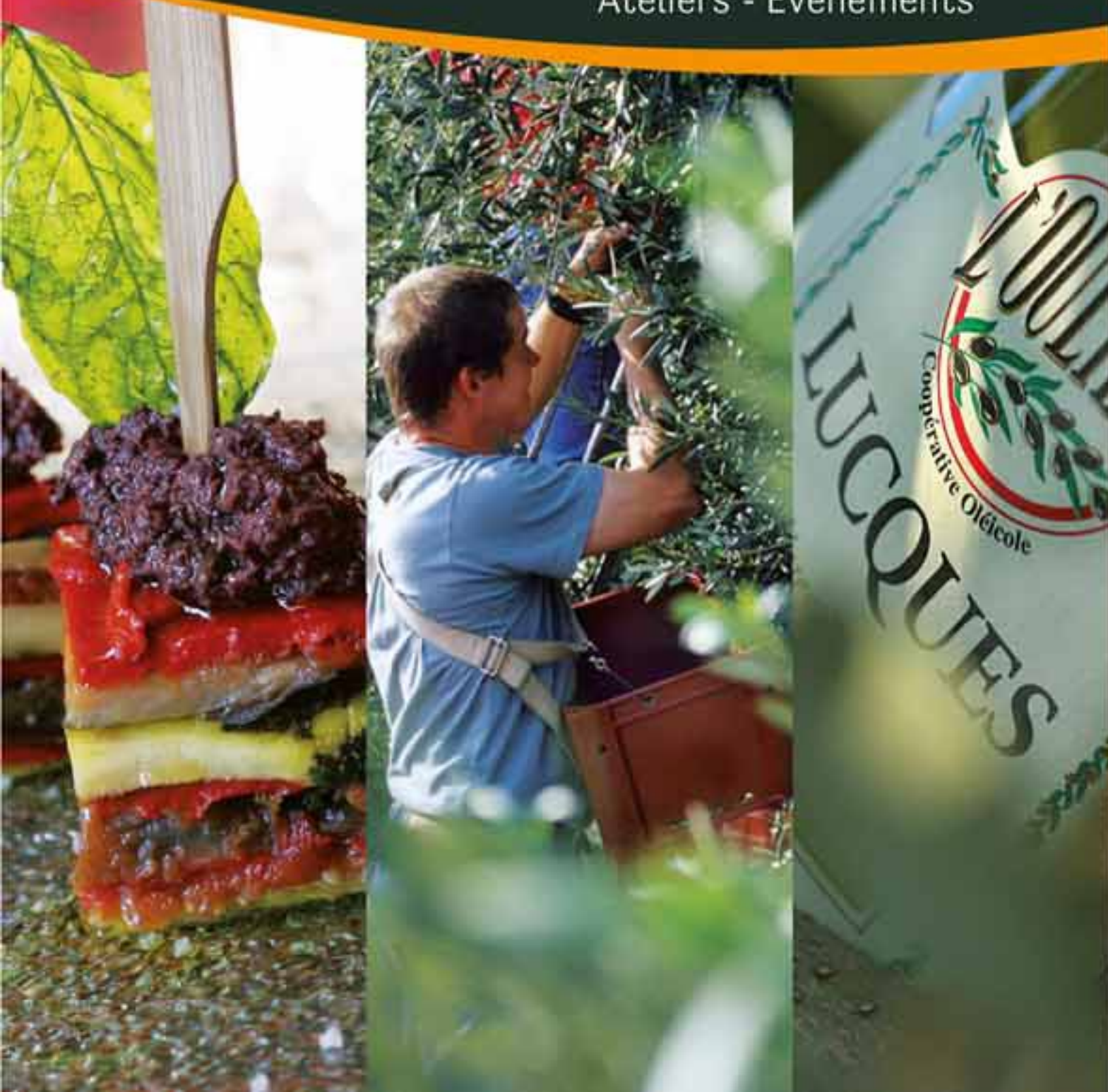
Tous les derniers samedis du mois de 9h30 à 12h

L'Oulibo

Moulin à huile, olives de pays à Bize-Minervois

AGENDA 2017

Ateliers - Évènements



samedi 30 avril « Duo à l'Oulibo » atelier parents-enfants
Réalisez avec votre petit marmiton des recettes accessibles pour une première approche de la cuisine méditerranéenne.
Tarif duo : 40€

samedi 27 mai & samedi 24 juin « La plancha sous les oliviers »
L'Oulibo ressort la plancha dans l'olivieraie pour célébrer les beaux jours. De l'entrée au dessert, découvrez un mode de cuisson typique de la cuisine méditerranéenne.

samedi 30 septembre « Mi-figue mi-raisin »
Le chef vendange en cuisine, le raisin, la figue, l'olive. Réalisez un menu aux couleurs de l'été indien...

samedi 28 octobre « Bon et beau à L'Oulibo »
Découvrez la cuisine avec des produits issus exclusivement de l'agriculture biologique à l'huile d'olive bio de l'Oulibo!

samedi 25 novembre « Les petits plats dans les grands »
Cuisinez un véritable menu de fête, le chef vous dévoile les meilleures recettes de fin d'année pour une soirée bien huilée.

VISITE DU MOULIN + ATELIER + DÉGUSTATION VINS + DÉGUSTATION DES PLATS RÉALISÉS
Tarif : 24€ / pers. - clôture des inscriptions à J-2
Inscription et paiement au 04 68 41 95 84 resp-tourisme@loulibo.com
Tarif réduit : 19€ avec la carte Passeport Odyssée



Atelier de Taille

« Un olivier bien taillé est agréable à regarder »
Découvrez l'art de la taille de l'olivier. Un oléiculteur de l'Oulibo vous conseille et vous guide pour faire de vous des experts de la taille.

samedi 1er avril & samedi 6 mai

VISITE DU MOULIN + ATELIER + INITIATION À LA DÉGUSTATION DES HUILES
De 10h à 12h - tarif 6€
Gratuit avec la carte Passeport Odyssée

Des évènements toute l'année à l'Oulibo

dimanche 30 juillet La Fête de l'olivier
Au centre de Bize Minervois toute la journée marché des producteurs, concours d'Aïoli, dégustation d'huile d'olive, restauration sur place et animation musicale.

Les Journées du patrimoine
Visite de l'Odyssée de l'Olivier : 11h 15h 16h 17h
Ateliers de cuisine avec Chris Leirs, le chef de l'Auberge de la Selette autour des saveurs Méditerranéennes de 11h à 12h et 16h à 17h.
Gratuit - Inscription et paiement au 04 68 41 95 84 resp-tourisme@loulibo.com (places limitées)

samedi 16 septembre & dimanche 17 septembre

dimanche 15 octobre Fête de la Lucques Nouvelle du Languedoc
De 9h à 18h à l'Oulibo animation autour du « diamant vert », atelier de taille, atelier de préparation de l'olive cassée, Grand concours du Lancé de Noyaux, Top chef cuisine enfant, Aïoli géant (morue, pomme de terre, bulot...etc.) dans le moulin.

Les féeries de l'Oulibo : célébration de l'huile de Noël
9 jours de Fêtes pour célébrer l'huile de Noël : Tous les jours animations gratuites pour toute la famille : visite du moulin à huile en activité, dégustation des huiles, atelier de cuisine, concours de soupe, spectacle de magie, ateliers créatifs et bien d'autres animations...

samedi 23 décembre & dimanche 31 décembre

Atelier Photo

Zoom sur l'Oulibo

jeudi 20 juillet & jeudi 24 août

NOUVEAU

Découvrez l'Oulibo et les Paysages environnant sous l'œil de l'objectif,

En partenariat avec l'Office de tourisme de Gruissan. Animation et balade encadrée par des professionnels de la photographie, apéritif au soleil couchant dans l'olivieraie. de 18h à 21h.

Tarif : 15€ / pers.
Information et réservation à l'office de tourisme de Gruissan 04 68 49 09 00



Venir à l'Oulibo

www.loulibo.com

HORAIRES D'OUVERTURE

OUVERT 7J/7 TOUTE L'ANNÉE

AVRIL/MAI : 8h-12h30 et 14h-18h30
JUILLET / AOÛT : 8h-20h
JUN/SEPTEMBRE : 8h-13h et 14h-19h
HORS SAISON : 8h-12h et 14h-18h

COOPÉRATIVE L'OULIBO

4 HAMEAU DE CABEZAC
11120 BIZE-MINERVOIS
T. 04 68 41 88 84
resp-tourisme@loulibo.com

COORDONNÉES GPS
43.300041 / 2.870661

VISITE GUIDÉE 7J/7

