

# BIZE-MINERVOIS

## BIZAN DE MENERBÈS

La première mention de Bize date de 911, un certain Walcharius aurait légué la paroisse Saint-Saturnin de Bizan à l'Archevêque de Narbonne. La forme du village en escargot le rattache aux villages dits EN CIRCULADE.

## LA CESSE

La Cesse pénètre à Bize par la barrière rocheuse du GOULIDOU, qui signifie goulet ou BOULIDOU, bouillonnement ; c'est un lieu apprécié des baigneurs pour sa fraîcheur et la pureté de l'eau en cet endroit de résurgence.

## LA TOUR D'ATTILA

La visite du village dont l'origine remonte à la préhistoire, permet de se plonger dans l'ambiance médiévale de ses logis seigneuriaux, de ses ruelles, d'imaginer la vie de nos ancêtres, de découvrir quelques secrets à partager, des légendes, et autres anecdotes plus ou moins sérieuses.

## LE LOGIS COLBERT

Construite vers 1500, au bord de la Cesse, à la place d'un ancien château fort, la Manufacture Royale de draps de soldats de l'armée du Roi a été convertie avec goût en appartements de vacances sous le nom de LOGIS COLBERT.

## ANIMATIONS AU VILLAGE TOUTE LA JOURNÉE

Marché de produits régionaux. Rencontre avec les producteurs d'olives, Art et artisanat. ANIMATION DE RUE BANDA SAGANA. Découverte et dégustation des vins par les vignerons Bizois. Repas sur place proposés par les associations et les restaurateurs.

Portes ouvertes à la Coopérative l'Oulibo au Hameau de Cabezac.

## FILET DE DORADE SAUVAGE

CUIT SUR LA PEAU À LA LUCQUES, SAUCE FAÇON 'HOLLANDAISE'

- Dorade sauvage d'1 kg ou 2 dorades de 500 gr ou 4 filets d'environ 100 gr
- 600 gr de pommes de terre
- 300 gr d'olives Lucques du Languedoc AOP
- 2 échalotes, 2 tomates
- 25 cl d'huile d'olive de l'Oulibo Olivière ou Picholine,
- 2 jaunes d'oeuf, 1 jus de citron, sel poivre.

- 1 LAVER ET CUIRE les pommes de terre dans l'eau bouillante et salée. Une fois cuites, les éplucher et les écraser à la fourchette. Incorporer 10 cl d'huile d'olive.
- 2 DÉNOYAUTER les olives et les émincer en julienne.
- 3 Éplucher et ciseler les échalotes.
- 4 MONDER, épépiner les tomates et faire des dés.
- 5 MÉLANGER les échalotes, les dés de tomates et la moitié des olives en julienne avec un peu d'huile d'olive, chauffer légèrement.
- 6 INCORPORER le reste de julienne d'olives à l'écrasée de pommes de terre.
- 7 MONTER les 2 jaunes d'oeufs avec 2 cuillères à soupe d'eau en sabayon sur feu doux. Finir en incorporant 15 cl d'huile d'olive et le jus de citron. Saler, poivrer.
- 8 CUIRE les filets de dorade à l'huile d'olive dans une poêle.
- 9 DRESSER harmonieusement le tout sur l'assiette.

## L'OLIVIER & SES BIENFAITS

L'OLIVE ET L'HUILE SONT LA BASE DE L'ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE ET DU RÉGIME CRÉTOIS.

Les bienfaits de l'huile d'olive ne sont plus à démontrer...

- Elle facilite le transit intestinal.
- Elle fortifie les os car elle aide à fixer le calcium.
- Elle réduit les accidents cardio-vasculaires.

Symbole de paix et de sagesse, l'olivier est un arbre rustique qui ne craint que le froid. Sur la commune de Bize, certains sujets de la variété olivière ont résisté aux différents gels, leur âge est estimé à 300 ans. Au fil des années, la culture de l'olivier s'est développée dans le canton de Ginestas, notamment pour l'olive de table avec la variété Lucques du Languedoc.

Petit à petit, Bize est devenu la capitale de l'olive Lucques du Languedoc.

2017

# FÊTE DE L'OLIVIER

30 JUILLET

MERCAT DEL TERRADOR

ART ET ARTISANAT - CONCOURS D'AÏOLI

REPAS & CONCERT

ILLUMINATION DU PONT DE CESTE

LE MATIN

À 9H

Démonstration de taillè et de greffe d'oliviers à la coopérative l'Oulibo.

À 10H30

Inauguration officielle au village.

À 11H15

Saut en parachute du 3° RPIMA de Carcassonne, arrivée dans la Cesse.

À 12H

Grand concours d'aïoli sur la Promenade.

À 13H

Apéritif avec l'A.O.C. Minervois et l'AOP Lucques du Languedoc.

À 9H30 & À 17H

Visite guidée du vieux village.

À MIDI

REPAS

PROPOSÉS PAR LES ASSOCIATIONS & LES RESTAURATEURS

EN SOIRÉE

À 20H REPAS

Repas préparés par les associations et les restaurateurs. CONCERT

À PARTIR DE 21H

Illumination du Pont de Cesse  
BATUCADAS Tambores du Sud  
CONCERT

TOUTE LA JOURNÉE

MERCAT DEL TERRADOR

ANIMATION DE RUE

DÉGUSTATION

FESTIVAL DE L'OLIVIER

