

Les Ateliers de Cuisine

(TOUTS SAISONS)
TOUS LES DERNIERS SAMEDIS
DU MOIS DE 9H30 À 12H

Découvrez « l'Académie de l'huile d'olive »
de l'Ouilbo avec Kris le chef l'Auberge de la Sallette.

NOUVEAU DANS CHAQUE ATELIER
Présentation d'un domaine viticole et dégustation
en présence du vigneron en fin de séance !

Samedi 25 avril

Le chef vous fait devenir chèvre ! Papillote, cannelloni, agneau en croûte et Lucques noire... La chèvre Bizoise de Combelle se rebelle en cuisine.

Samedi 30 mai

Safran de Bize et huile d'olive de Bize, un mariage détonnant : Paëlla revisitée, Saint-Jacques au safran, tarte aux pommes safran, le chef voit la vie en jaune...

Samedi 27 juin

Le chef vous raconte des salades : Légumes d'été, vinaigrette thaï, pesto, Kris transforme et compose des salades-repas.

Les vertus de la cuisine méditerranéenne
n'auront plus de secrets pour vous !

MERCREDI 29 JUILLET & 26 AOUT À 17H
Tapas y Tapas, Ambiance Bodega pour cet atelier de cuisine, succés, salés, chaudes ou froides, les Tapas sont de sorties à l'Ouilbo. Olé Chef !

Samedi 26 septembre
La Plancha sous les oliviers : Le chef sort sa cuisine dans l'oliveraie, gambas snacks, espadon, escalivade, pesto d'artichaut à l'Olivière.

Samedi 31 octobre
Hamburger québécois ! Le Chef revisite un classique de la cuisine outre-Atlantique en version Occitane spécial olives Lucques Nouvelle.

Samedi 29 novembre
Les petits plats dans les grands : Découvrez un véritable menu de fête, le chef vous dévoile les meilleures recettes de fin d'année pour une soirée bien huilée.

Tarif 20 € par personne. *Inscription 48h à l'avance*
(5 € avec la carte Passaport Olysséo)
Ce tarif comprend la visite du Moulin,
l'atelier cuisine, la dégustation vin & plats réalisés.
04 68 41 95 84 - resp-tourisme@ouilbo.com

Atelier de Taille (tout public)
SAMEDI 2 MAI & 6 JUN DE 10H30 À 12H

Un oléiculteur de l'Ouilbo vous conseille et vous guide pour faire de vous des experts de la taille.

Tarif 6 € par personne (gratuit avec la carte Passaport Olysséo)
Ce tarif comprend la visite du moulin, l'atelier de taille & l'initiation à la dégustation des huiles.
Inscription & information 04 68 41 95 84
resp-tourisme@ouilbo.com

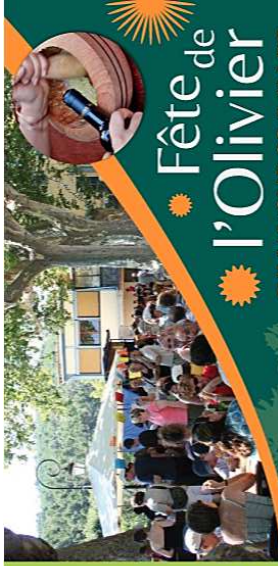
La Nuit européenne
des Musées

SAMEDI 16 MAI DE 20H À 23H

Découvrez l'oliveraie à la lumière des lampions

- Projection dans le Moulin du film « L'Olivier en Terre Sainte »
- Visite du musée de l'Olivier
- Atelier de dégustation des huiles d'olive
- Atelier culinaire dans l'oliveraie.

Animation gratuite, place limitée - *Inscription et information* 04 68 41 95 84



Fête de
l'Olivier

DIMANCHE 20 JUILLET

Au centre de Bize-Minervois toute la journée

- Marché de producteurs
- Concours d'Aïoli
- Dégustation d'huiles d'olive
- Restauration sur place

Animation musicale & feu d'artifice

Inscription 48h à l'avance 04 68 41 95 84

