



La Fête de la Lucques Nouvelle du Languedoc

HORAIRES D'OUVERTURE

OUVERT 7J/7 TOUTE L'ANNÉE

AVRIL/MAI : 8h-12h30 et 14h-18h30

JUILLET / AOÛT : 8h-20h

JUIN/SEPTEMBRE : 8h-13h et 14h-19h

HORS SAISON : 8h-12h et 14h-18h

VISITE GUIDÉE 7J/7

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



Venir
à l'Oulibo
www.loulibo.com



dimanche
16
octobre

ANIMATIONS AUTOUR DU "DIAMANT VERT"

9h à 18h à l'Oulibo

- Atelier de taille
- Atelier de préparation de l'olive cassée
- Grand concours du Lancé de Noyaux
- Atelier cuisine enfant
- Aïoli géant (morue, pomme de terre, bulots... etc.)

Inscription et informations : T. 04 68 41 95 84 - resp.tourisme@loulibo.com



Les Féeries de l'Oulibo

« VENEZ CÉLÉBRER L'HUILE DE NOËL »

10 jours de fête
pour célébrer l'huile de Noël :
tous les jours, animations
gratuites pour toute la famille

du **19** décembre
au **31** décembre

Inscription et informations :
T. 04 68 41 95 84
resp.tourisme@loulibo.com

- Visite du moulin à huile en activité
- Chorale de Noël
- Dégustation des huiles
- Atelier de cuisine
- Concours de soupe
- Contes pour enfants
- Ateliers créatifs
- et bien d'autres animations...

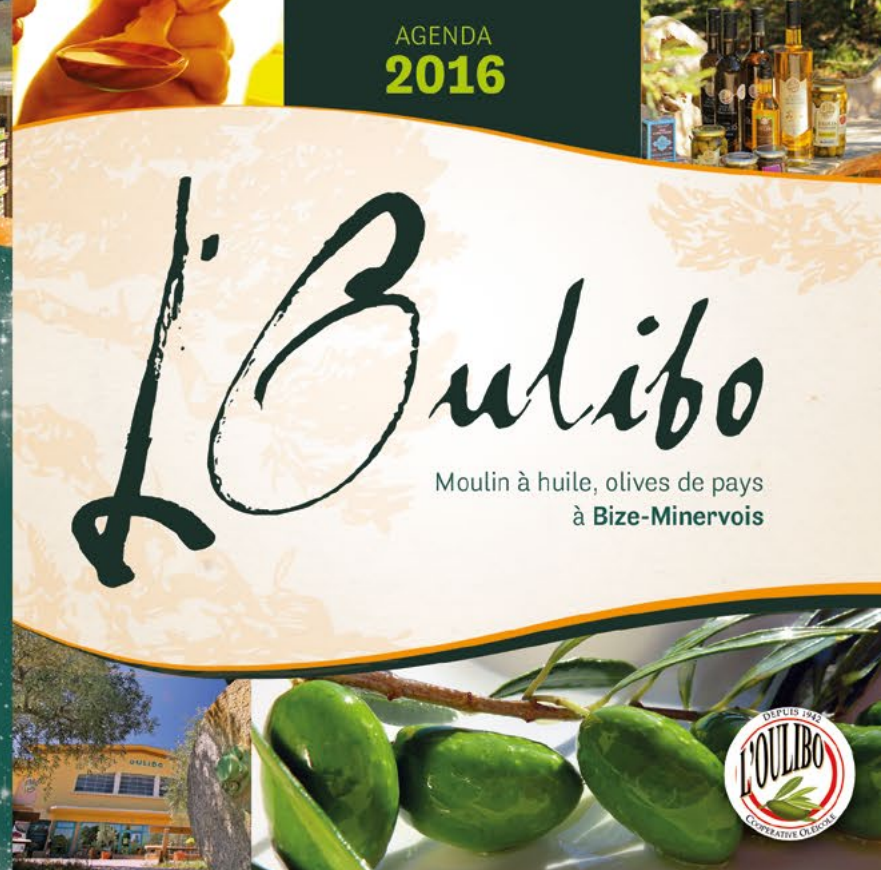
Vin chaud
et chocolat chaud
offert pour chaque client.



AGENDA
2016

L'Oulibo

Moulin à huile, olives de pays
à Bize-Minervois



Les Ateliers de Cuisine

hors saison : tous les derniers samedis du mois de 9h à 12h

LES VERTUS DE LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE N'AURONT PLUS DE SECRET POUR VOUS !

Découvrez « L'ACADÉMIE DE L'HUILE D'OLIVE » de l'Oulibo avec Chris le chef de l'Auberge de la Selette.

Réalisez des recettes faciles et pleines de saveurs, dégustez-les à la fin de chaque session pour un moment de convivialité et de gourmandise.

samedi 30 avril « Pas le choix... c'est l'anchois »
Le chef navigue sur les côtes Catalanes, découvrez et préparez l'anchois frais pour un voyage entre terre et mer.

samedi 28 mai « En mai le chef fait ce qu'il lui plaît »
Tartare de couteaux à l'Olivière, rillettes et Cévice de maquereaux, carré d'agneau Cathare croûte d'olives.

samedi 25 juin « La plancha sous les oliviers »
l'Oulibo ressort la Plancha pour célébrer l'été : dos de cabillaud écaillé de chorizo, ratatouille verticale, fraises aux Lucques.

mercredi 27 juillet & mercredi 24 août à 17h - « Dolce Vita »
De Venise à Palerme, le chef revisite la cuisine italienne, antipasti, ravioli, risotto, dolce, Mama Mia je vois la tour de Bize!



samedi 24 septembre « Vous choisissez, Je cuisine »
Envoyez vos idées recettes au chef 1 semaine avant le cours : après une sélection, le chef les réalise avec vous !

samedi 29 octobre « Hamburger quésaco »
le Chef revisite un classique de la cuisine outre-Atlantique en version Occitane spécial olive Lucques Nouvelle.

samedi 26 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.



Tarif 24€ par pers. (19€ avec la carte Passeport Odyssee)
Inscription et paiement sur e-billetterie clôture à J-2
Le tarif comprend : visite du moulin, atelier, dégustations vins, dégustation des plats réalisés
T. 04 68 41 95 84 - resp.tourisme@loulibo.com

Atelier de Taille

(tout public)

« UN OLIVIER BIEN TALLÉ EST AGRÉABLE À REGARDER »
selon l'adage consacré, 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 2 avril & samedi 7 mai

De 10h30 à 12h - Tarif : 6€ / Gratuit avec la carte Passeport Odyssee (comprend : visite du moulin, atelier, initiation à la dégustation des huiles)
T. 04 68 41 95 84 - resp.tourisme@loulibo.com

Fête de l'Olivier

dimanche 24 juillet
Au centre de Bize Minervois, toute la journée : marché des producteurs • concours d'aïoli dégustation d'huile d'olives • restauration sur place ANIMATION MUSICALE & FEU D'ARTIFICE



Les Journées du Patrimoine

samedi 17 septembre & dimanche 18 septembre

VISITE DE L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER
11h / 15h / 16h / 17h
ATELIER DE CUISINE
autour des saveurs méditerranéennes avec Chris Leirs, le chef de l'Auberge de la Selette
11h à 12h et 16h à 17h

Tarif : GRATUIT
Inscription et réservation : T. 04 68 41 95 84 resp.tourisme@loulibo.com (places limitées).

