



Création graphique Nicolas GAL

POUR SA 24<sup>o</sup> ÉDITION  
L'ASSOCIATION SITE REMARQUABLE DU  
GOÛT, FIGES DE VÉZÉNOBRES ET LA  
MAISON DE LA FIGUE VOUS PROPOSENT UN  
PROGRAMME D'ANIMATIONS CULTURELLES  
ET FESTIVES AUTOUR DE LA FIGUE ET DU  
FIGUIER AU CŒUR DU MOYEN-ÂGE.

# JOURS DE FIGUES

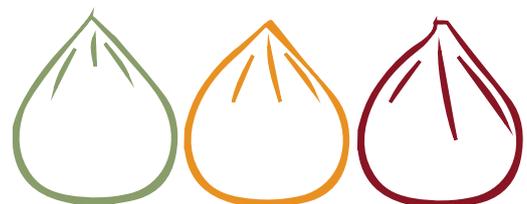
30 & 31 OCTOBRE  
DE 9H30 À 18H

Vézénobres s'affirme historiquement comme la capitale de la figue en Cévennes.

Depuis le Moyen-Âge jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, le séchage de la figue fut la principale source de revenus des Vézénobriens.

L'activité était principalement exercée par les femmes.

Pour la Saint-André le 30 novembre, lors de la célèbre « Foire aux figes », plusieurs tonnes de figes sèches étaient commercialisées.



MAISON DE LA FIGUE  
& verger conservatoire



Depuis le Moyen-Âge jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, le séchage de la figue fut la principale source de revenus des Vézénobriens.

L'activité était principalement exercée par les femmes.

Pour la Saint-André le 30 novembre, lors de la célèbre « Foire aux figes », plusieurs tonnes de figes sèches étaient commercialisées.

Pour sa 24<sup>e</sup> édition, la Maison de la figue et l'association Site remarquable du goût, Figes de Vézénobres vous proposent un programme d'animations culturelles et festives autour de la figue et du figuier au cœur du Moyen-Âge.

## PROGRAMME

### De 9h30 à 18h - Cœur de la cité médiévale

#### Marché de la figue :

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

Campement médiéval avec forge, catapulte à bonbons, jeux en bois, présentation d'armes, combats.

#### **\* Stand Site remarquable du goût, Figes de Vézénobres**

Labellisé en 2019 « Site remarquable du goût, Figes de Vézénobres », ce label est décerné par 4 ministères : agriculture, tourisme, culture et développement durable. C'est une reconnaissance d'un produit d'exception au sein d'un écrin architectural et paysager. Produit emblématique du lieu, magnifiant un savoir-faire des hommes et transmis par eux.  
Cœur de la cité

#### **\* Stand de conseils auprès du public :**

Retrouvez le Centre National de Pomologie d'Alès et Sabine Rauzier la pomologue qui répondra à toutes vos questions sur les variétés adaptées à votre région, leur plantation et leur entretien.

Cœur de la cité

# SAMEDI 30 OCTOBRE

9h30 à 12h : " Comment t'appelles-tu, mon figuier ? "

Atelier de détermination de variétés de figue par le Centre National de Pomologie d'Alès.

Déterminez vos figues, c'est un travail complexe qui consiste à comparer les caractères morphologiques du fruit à des caractères fournis par des clés de détermination. Venez avec votre variété, au moins 6 à 8 fruits à maturité, ainsi qu'une feuille fraîche ou séchée bien à plat. Pour les variétés bifères (qui produisent 2 fois dans l'année), si vous pouvez nous amener une photo de la figue d'été ce serait un plus. *\*Matériel nécessaire : 1 variété maximum par personne, au moins 6 à 8 fruits et 1 feuille fraîche. Attention, aux fruits que vous nous apportez, ils doivent être représentatifs de la production de l'année, ne doivent pas être piqués, mal développés ou abîmés !*

Gratuit, cœur de cité

10h-11h : Visite guidée de la cité « Histoire de la figue à Vézénobres »

A la découverte des témoignages du séchage de la figue encore visibles sur de nombreuses maisons de la cité médiévale : calaberts et traffiches.

Tarif : 5€, gratuit -12 ans – Inscription et départ, Maison de la figue - 04 66 83 62 02

11h30 - Maison de la figue, terrasses du château:

**"INNOVATION CULINAIRE" made in Gard !**

En exclusivité pour l'événement, lancement du nouveau crayon alimentaire

**« Figue de Vézénobres - Piment doux des Cévennes »**

les figues issues du Verger-Conservatoire de Vézénobres.

Quelques copeaux suffisent pour relever une assiette. C'est un geste ludique à table qui apporte à la fois une touche déco dans l'assiette et une explosion de saveurs en bouche.

OCNI voit le jour en 2014 à Alès, où la petite entreprise se spécialise en design culinaire et innovation alimentaire. Un assaisonnement naturel et végétal en forme de crayon à tailler, dont 150 000 pièces sortent chaque année des ateliers alésiens. [www.ocni-factory.com](http://www.ocni-factory.com)

Rendez-vous à 11h30 pour une présentation et une dégustation



### **14h à 15h : Visite guidée de la Maison de la figue suivie d'une dégustation gourmande**

Accompagnés par Lætitia, animatrice de la Maison de la figue, vous pourrez avoir une visite plus approfondie du lieu ainsi qu'une dégustation de produits transformés à la figue.

Tarif : 5€, gratuit -12 ans, PASS SANITAIRE.

Inscription et départ : Maison de la figue - 04 66 83 62 02

### **15h : Conférence « Menaces sur le figuier, apprendre à reconnaître les ravageurs et maladies »**

Sabine RAUZIER, Centre National de Pomologie d'Alès.

Le figuier est un arbre mythique, puissant symbole de la Méditerranée. Réputé résistant et vigoureux, il est néanmoins victime de différentes attaques. Apprenez à reconnaître les ravageurs et les maladies qui peuvent entraîner une perte de production ou altérer l'état de santé de cet arbre majestueux.

Gratuit - Temple, PASS SANITAIRE.

## **DIMANCHE 31 OCTOBRE**

### **10h-11h : Visite guidée de la cité « Histoire de la figue à Vézénobres »**

Guidés par Lætitia, partez à la découverte des témoignages du séchage de la figue encore visibles sur de nombreuses maisons de la cité médiévale : calaberts et traffiches.

Tarif : 5€, gratuit -12 ans – Inscription et départ , Maison de la figue - 04 66 83 62 02

### **14h à 15h : Visite guidée de la Maison de la figue suivie d'une dégustation gourmande**

Accompagnés par Lætitia, animatrice de la Maison de la figue, vous pourrez avoir une visite plus approfondie du lieu ainsi qu'une dégustation de produits transformés à la figue.

Tarif : 5€, gratuit -12 ans, PASS SANITAIRE.

Inscriptions et départ : Maison de la figue - 04 66 83 62 02



# DURANT LES 2 JOURS

## RENCONTRES AVEC DES ARTISTES ET DES AUTEURS :

### Dédicaces d'ouvrages :

**Franck Berthoux**, depuis plus de 30 ans, il s'intéresse de très près à la figue et au figuier : botanique, mythologie, contes, dicton, poésie, littérature, iconographie. Il a déjà publié quelques ouvrages : *Histoires d'arbres*, *La communauté des adorateurs du figuier*, *Les contes du figuier*, *Cuisine de la figue*. Le livre *Le figuier de A à Z* est en préparation. Il a aussi publié quelques recueils de poésie : *Barboter Barbotant*, *Ballades galicienne*, *Souvenirs antérieurs*, *Poèmes transversaux*, *Coin de table*, *Vide*. Il a collaboré à *La Gazette des Jardins*, jusqu'à la fin du journal. Il dirige depuis 2007 les éditions « *Pourquoi viens-tu si tard ?* ».

Salles romanes, gratuit

**Mireille Pluchard**, passionnée d'histoire et de généalogie, elle se définit volontiers comme une passeuse de mémoire. Elle s'adonne sans restriction au double plaisir de la recherche et de l'écriture en faisant naître chaque année un nouveau roman au bon goût de Cévennes.

Salles romanes, gratuit

### Expositions :



#### Avrile « Dessins et aquarelles »

Paysagiste-conceptrice de jardins et illustratrice. Elle vit et travaille à Marseille, la végétation méditerranéenne est sa source d'inspiration pour créer des jardins ou pour dessiner.

Salles romanes, gratuit



#### Florence Portefaix « Entre lumières et papiers »

C'est dans son atelier à Tornac à la porte des Cévennes que Florence Portefaix crée des luminaires avec de précieux papiers artisanaux. Du sol au plafond et pour tous les intérieurs, ses lampes sur mesure se déclinent en lampadaires, lampes à poser, suspensions... toutes poétiques, uniques, colorées ou végétales.

Salles romanes, gratuit



Sandrine Tintignac « Quand la plante devient papier » Sandrine Tintignac réalise des tableaux à partir de papier et de plantes dont elle extrait la cellulose. Des empreintes et des encres végétales complètent ses œuvres, leur donnant un aspect de cuir, d'argile, de pierre ou de métal.

Salles romanes, gratuit

## VISITE LIBRE

### Visite de la Maison de la figue et exposition photos

**Découverte** d'une première salle dédiée à l'espace boutique/accueil mutualisée avec le bureau d'information touristique. La deuxième salle abrite plusieurs panneaux explicatifs sur la tradition figuicole de la cité et enfin la troisième salle est composée d'infos sur le ficus carica, les particularités de la figue, les nutriments et utilisations, la culture du figuier, le blastophage et le figuier arbre de légendes et coutumes.

**Exposition photos** proposée sur les différentes méthodes de séchage en Kabylie et en Italie

Gratuit - Maison de la figue, les terrasses du château



## AU CŒUR DU MOYEN-AGE

### Campement médiéval :

Forge, catapulte à bonbons, jeux en bois, présentation d'armes, combats. par la Compagnie Cavalben.

Gratuit - Boulodrome, sous la Maison de la figue

### Exposition de costumes :

« Le costume médiéval de Charlemagne à Charles VIII » par l'association Le théâtre de l'Atanga. Plusieurs mannequins costumés.

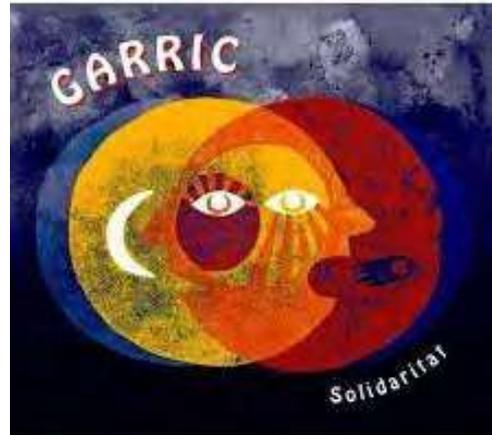
Gratuit - Temple

## DÉMONSTRATION

Torréfaction de figues pour la réalisation du café de figue.

*Gratuit, Terrasses de la Maison de la figue*

## ANIMATIONS MUSICALES



**Diva commando :**

Déambulation lyrique pour la rue

La diva chante, interpelle, raconte, informe, échange avec la population !

Une crieuse publique, lyrique, légèrement déjantée.

Laissez-vous surprendre !

**Garric :**

Tel le chêne qui lui prête son nom, GARRIC explore un univers musical à la limite entre la modernité et l'intemporel, entre les racines et le ciel, l'espace de vie et de création. L'Occitan et la musique sont ici deux langages mêlés profondément dans le tour de chant, menant les pieds vers la danse et l'esprit vers l'exploration d'horizons à la fois proches et nouveaux, intimes et ouverts au monde en mouvement.

## RESTAURATEURS

Menus à base de figues proposés par les restaurateurs du village.





POUR PLUS D'INFOS  
OU DES VISUELS :

[srgfiguesdevezenobres@gmail.com](mailto:srgfiguesdevezenobres@gmail.com)

04 66 83 62 02 – 06 29 80 59 91



MAISON DE LA FIGUE VÉZÉNOBRES  
 & verger conservatoire

Les terrasses du château - 30360 Vézénobres  
04 66 83 62 02 / [contact@maisondelafigue.com](mailto:contact@maisondelafigue.com)  
[www.maisondelafigue.com/](http://www.maisondelafigue.com/)  maison de la figue et du tourisme

