



## Durant les 2 jours AU CŒUR DE LA CITÉ MÉDIÉVALE

De 9h30 à 18h



### MARCHÉ DE LA FIGUE

Pépinéristes, producteurs-transformateurs et artisans proposent des produits originaux et variés  
> Cœur de la cité médiévale

### VILLAGES DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT

- SITES GARDOIS :

Figues de Vézénobres, Olivettes du Pays de Nîmes, Taureau de Camargue, Oignons doux des terrasses de L'Aigoual

- SITES NATIONAUX :

Andouilles du Val d'Ajol, Vins des Riceys, Roquefort Saveurs de la Tour

> Boulodrome 5

### VISITE DE LA MAISON DE LA FIGUE

- ESPACE SCÉNOGRAPHIQUE :

Apport pédagogique et approche ludique autour du fruit emblématique du village

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue) 3

### EXPOSITION

« LE FIGUIER ET LE BLASTOPHAGE »  
par le Naturoptère

> Maison de la Figue 3



### DÉMONSTRATIONS

Démonstration & dégustation du bourru à la figue (*le vin bourru est un moût en cours de fermentation alcoolique*),

Torréfaction de figues pour la réalisation du café de figues, Infusion aux feuilles de figuier, Teinture aux feuilles de figuier

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue) 3

### ANIMATIONS DE RUE

Déambulation lyrique  
par Diva commando

La Marmita d'Ôc avec Coriandre  
Musique marocaine

avec Dakka Marrakchia

> Cœur de la cité médiévale

### RESTAURATEURS

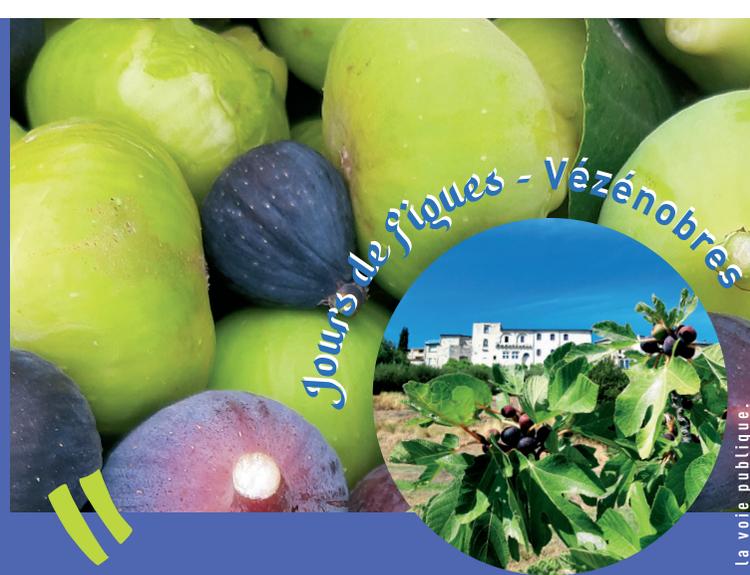
Menus à base de figues

proposés par les restaurateurs

> Dans l'ensemble du village

### RENCONTRES AVEC DES ARTISTES ET DES AUTEURS

> Salles Romanes 4



### AMIS ARTISTES...

- Karim AKH EL ARAB, peintures d'inspirations orientales  
> Temple 1

- Roger ANDRÉ, toujours dans le détail et la couleur, il installe les couleurs dans le réel

- Cécile BERTHOUX, la végétation méditerranéenne est sa source d'inspiration pour créer des jardins ou pour dessiner

- Hélène JEAN « NA », laboratoire d'expérimentation sur papier

- Nina RECH, volume en pâte à papier

- Sandrine TINTIGNAC, quand la plante devient papier

- Andrée WARGNIEZ, Stéphane SAILLARD et Rosy MAURIN

> Salles Romanes 4

### AMIS AUTEURS...

- Franck BERTHOUX, la figue et le figuier dans tous ses états : botanique, mythologie, contes, dicton, poésie, littérature, iconographie

- Mireille PLUCHARD, passeuse de mémoire

- Lili POLLET, laissez-vous porter dans ses histoires peu ordinaires et plongez avec délice dans un imaginaire où vous rencontrerez, entre autre, Figoulette

> Salles Romanes 4

# Merci !

Découvrez les œuvres de Dane (couverture) : [www.dane.fr](http://www.dane.fr)

ITFC, St Christol les Alès - Groupama, Alès - Bastide, Vézénobres



SRG FIGUES DE VÉZÉNOBRES LES TERRASSES DU CHÂTEAU 30360 VÉZÉNOBRES

Plus d'info : 04 66 83 62 02 - [lise.fossat@maisondelafigue.com](mailto:lise.fossat@maisondelafigue.com)

17  
&  
18  
sept  
2022

# Jours de figues Vézénobres

Au cœur du Moyen-Age  
25<sup>e</sup> édition

GRAND MARCHÉ  
CONFÉRENCES  
VISITES GUIDÉES  
ATELIER CULINAIRE  
ANIMATIONS DE RUE  
DÉMONSTRATIONS

LE « SITE REMARQUABLE DU GOÛT,  
FIGUES DE VÉZÉNOBRES » VOUS PROPOSE  
UN PROGRAMME D'ANIMATIONS CULTURELLES  
ET FESTIVES AUTOUR DE LA FIGUE ET DU  
FIGUIER AU CŒUR DU MOYEN-ÂGE.

Pour sa 25<sup>e</sup> édition, Jours de Figue a reçu  
le label « ANNÉE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE »



IBRIDECAL 2022 - Œuvre originale de Dane et dessins de « NA » - Ne pas jeter sur la voie publique.

INVITÉ D'HONNEUR

# Le Maroc, un pays de cultures\*

NOUS AVONS LE PLAISIR  
DE RECEVOIR UNE DÉLÉGATION  
MAROCAINE DES RÉGIONS DE RABAT-  
SALÉ-KÉNITRA ET FÈS-MEKNÈS.

ELLE SERA VALORISÉE PAR  
LES INTERVENTIONS DE NOS INVITÉS,  
ARTISTE PEINTRE, GROUPE MUSICAL  
ET UN STAND DE PRODUITS MAROCAINS.

Le Maroc est le 3<sup>e</sup> producteur  
de figues à l'échelle mondiale  
avec une superficie d'environ 63 000ha  
et une production de 144 250 tonnes.

## SAMEDI 17 SEPTEMBRE

De 10h00 à 12h00

### ATELIER PÉDAGOGIQUE

« L'HYGIÈNE AU MOYEN-ÂGE » par Caroline Lejeune, guide-conférencière

> Rue du Porche (cour du château) ②

10h30

### VISITE GUIDÉE « UNE CITÉ MARCHANDE SUR LA RÉGORDANE »

par Lætitia Boschet, animatrice de la Maison de la Figue

> Maison de la Figue – 3€/pers. – Réservation conseillée ③

11h00

**INAUGURATION** officielle de la manifestation  
en présence des autorités locales et des hôtes marocains

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue) ③



14h00

### VISITE THÉÂTRALISÉE « LE GUEUX-MOINE VOUS CONTERA AVEC UN MALIN PLAISIR L'HISTOIRE DE VÉZÉNOBRES »

par Noémie Machefer-Delamata, association 1001 mémoires

> Maison de la Figue – 3€/pers. – Réservation conseillée ③



De 14h30 à 17h00

### ATELIER PRATIQUE « JEUX ET JOUETS AU MOYEN-ÂGE »

par Caroline Lejeune, guide-conférencière

> Rue du Porche (cour du château) ②

15h00

### ATELIER DE DÉTERMINATION

par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

> Boulodrome (sous la Maison de la Figue) ⑤



De 15h00 à 17h00

### INTERVENTIONS DE NOS INVITÉS

> Temple ①

- « STRATÉGIE MAROCAINE de développement des produits du terroir et des Figues » par Ismail Lachgar, Agence pour le Développement Agricole
- « LE FIGUIER AU MAROC : un patrimoine génétique diversifié et les défis de la valorisation » par Jamal Charafi, Chercheur en Biotechnologie et Amélioration Génétique des arbres Fruitières à l'INRA - Meknès, Maroc
- « VALORISATION DE LA FIGUE à travers la Coopérative Jnane Rif » par Aziz Ryouni, Responsable de la Coopérative Jnane Rif - province de Ouazzane (au nord du Maroc)
- « CONCEPTION D'UN SÉCHOIR SOLAIRE adapté aux figues pour une utilisation à l'échelle villageoise » par Younès Noutfia, Chef du département agro-alimentaire et qualité à l'INRA du Maroc
- « PRÉSENTATION ET DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE FIGUE dans le Gard, en Occitanie, et l'approche Méditerranéenne » CIHEAM, Centre international des hautes études agronomiques de Montpellier & CREDA, Centre de Recherche et Développement Agro-économique de l'Université Polytechnique de Catalogne (Espagne), par Maïte Puig de Morales, Zein Kallas et Olfa Boughamoura



16h00

### VISITE DU VERGER CONSERVATOIRE DU FIGUIER

par Lætitia Boschet, animatrice de la Maison de la Figue ③

> Maison de la Figue – 3€/pers. – Réservation conseillée

De 18h00 à 19h00

### ATELIER PÂTISSERIE

par « Les gourmandises de Chloé » ③

> Maison de la Figue – 20€/pers. – Rése conseillée



## DIMANCHE 18 SEPTEMBRE

De 10h00 à 10h45

### CONFÉRENCE

« LES COLLECTIONS FRUITIÈRES À PORQUEROLLES ET L'HISTOIRE DE LA DOMESTICATION DU FIGUIER EN MÉDITERRANÉE »

par Sylvia Lochon-Menseau, directrice du Conservatoire Botanique National Méditerranéen de Porquerolles & Bouchaib Khadari, responsable scientifique des collections fruitières à Porquerolles

> Temple ①

10h30

### VISITE GUIDÉE « UNE CITÉ MARCHANDE SUR LA RÉGORDANE »

par Lætitia Boschet, animatrice de la Maison de la Figue

> Maison de la Figue – 3€/pers. – Réservation conseillée ③

De 10h00 à 11h00

### DÉMONSTRATION CULINAIRE

« MAQUEREAU DU GRAU DU ROI, BETTERAVES, FIGUES ET ÉMULSION REINE DES PRÈS »

par Sébastien Rath, restaurant Le Riche ③

> Terrasses du château (devant la Maison de la Figue)



De 11h15 à 12h00

### CONFÉRENCE « LE FIGUIER ET SES VARIÉTÉS »

par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

> Temple ①

14h00

### VISITE THÉÂTRALISÉE « LE GUEUX-MOINE VOUS CONTERA AVEC UN MALIN PLAISIR L'HISTOIRE DE VÉZÉNOBRES »,

par Noémie Machefer-Delamata, association 1001 mémoires

> Maison de la Figue – 3€/pers. – Réservation conseillée ③

15h00

### ATELIER DE DÉTERMINATION

par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

> Boulodrome (sous la Maison de la Figue) ⑤

16h00

### VISITE DU VERGER CONSERVATOIRE DU FIGUIER

par Lætitia Boschet, animatrice de la Maison de la Figue

> Maison de la Figue – 3€/pers. – Réservation conseillée ③

