



FÊTE DE LA FIGUE LONGUE NOIRE DE CAROMB
INVITEE D'HONNEUR: L'ACADEMIE DES SAVOIRS
PROGRAMME – Dimanche 21 juillet 2013

A la découverte de la saveur subtile et généreuse de la Figue Longue Noire de Caromb, fruit de l'été par excellence.

La Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb organise la 7^{ème} Fête de la Figue à Caromb. Producteurs de figues et pépiniéristes vous invitent à découvrir la figue fraîche ou cuisinée. La Figue Longue Noire de Caromb et ses produits dérivés seront proposés à la dégustation et commercialisés directement par les producteurs auprès du grand public.

Pour l'occasion le village accueille de nombreux exposants: oléiculteurs, viticulteurs, artisans, métiers de bouche et d'art.

Programme:

09h00 Ouverture au public.

09h30 Salle des fêtes, accueil par la Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb des différentes Confréries invitées ainsi que les groupes folkloriques; « Les Enfants de l'Ouvèze », « Lou Caleu », et les « Tambourinaires du Comtat ».

10h00 Place Nationale, inauguration.

10h45 Accueil des Officiels, du public et des jeunes de l'APARE (Association pour la Participation et l'Action Régionale), en cinq langues: français, provençal, anglais, allemand, néerlandais et présentation des jeunes de l'APARE.

11h00 Chapitre de la Confrérie et intronisations.

11h30 Défilé des Officiels, des Confréries et des jeunes de l'APARE à travers les rues du village, accompagnés des groupes folkloriques.

11h30 Sur la contre-allée de la Place Nationale, premier atelier de démonstration de création de calade par l'APARE, sous la direction de Jean-Michel ANDRE.

12h30 Sur la Place Nationale, apéritif offert à tous par la Cave St Marc et le Domaine Cressenton.

15h00 Place du Château, ateliers du goût présentés par Richard BAGNOL, président de la région Provence-Languedoc, restaurant l'OULO à Mazan et de Michel RECEVEUR, président national et vice-président international des Disciples d'ESCOFFIER, avec la participation de:

- Tony TICHAND traiteur à Sorgues,
- Jean-Marc LARRUE, restaurant le Jardin de la Tour à Avignon,
- Fabrice MARTIN, restaurant le Dolium à Beaumes de Venise,
- Thor PERDREAU, Chef de cuisine,
- Frank JACQUIER, cuisinier à l'école hôtelière d'Avignon

Devant le public, préparations à base de figues: plats salés ou sucrés et dégustation.

15h00 Deuxième démonstration de création de calade par l'APARE, sous la direction de Jean-Michel ANDRE.

15h30 A la Médiathèque, conférences sur la figue:

- sur les généralités, par Muriel EUZEBY, conférencière de la CoVe.
- sur les vertus médicinales dans son usage quotidien, par le Docteur Florine Boukobza, présidente de l'Académie des Savoirs.

16h30 Troisième démonstration de calade, sous la direction de Jean-Michel ANDRE.

16h30 Place du beffroi, conte musical, récit en provençal sur des mélodies traditionnelles « Jean des Pierres », chanté par Renat Sette accompagné de deux autres interprètes.

16h30 Visite du vieux village par Muriel EUZEBY guide de la CoVe.

18h00 Place Nationale, proclamation des résultats des différents concours et remise des prix. Réception des chefs des Disciples d'ESCOFFIER.

19h00 Sur la Place Nationale, apéritif offert à tous par la Cave St Marc et le Domaine Cressenton.

Toute la journée :

. Tombola à gain immédiat au stand de la Confrérie de la Figue (face à la pharmacie).

. Animations musicales par trois groupes : Lou Caleu de Vaison la Romaine, Les Enfants de l'Ouvèze de Sorgues, Les Tambourinaires de Pernes les Fontaines; le chanteur de rue Jean-Luc Ernestine et son orgue de barbarie.

. Pour les enfants: le manège de Bab's le Clown.

. A la Chapelle des Pénitents, exposition de costumes comtadins par les Comtadines de Pernes les Fontaines.

. Exposition de panneaux pédagogiques sur la pierre sèche par l'APARE, dirigée par Jean-Michel ANDRE.

. Exposition et atelier pédagogique et animation sur la faune et la flore par Caroline SAINT PIERRE du CME (Centre Méditerranéen de l'Environnement); atelier pour les enfants sur « les bêtes pas si bêtes ».

. Exposition de photos animalières par Jean-Luc WILLOT.

. Défilé d'ânes bâtés présenté par l'association « Li Carmin de Provenço » de Velleron.

Concours:

. de la plus belle photo sur le thème de la figue, à la Médiathèque.

. de la meilleure confiture de figues, sur le stand de la Confrérie de la Figue (face à la pharmacie). Le jury sera présidé par Michel RECEVEUR.

. le quizz du Conseil Général (Place Nationale).

. de la meilleure préparation culinaire des élus municipaux et officiels (16h30 Place du Château).

De 9h00 à 19h15: Navette gratuite par autocar (Cave ST MARC-Eglise St Maurice).

Journée animée par:

- Gérard LUC – Animateur
- Groupes: « Les Enfants de l'Ouvèze », « Lou Caleu », Les Tambourinaires du Comtat ».
- Sonorisation assurée par Galaxie de Pernes les Fontaines.

Affiches et flyers: Imprimerie Escriba de Carpentras.

Nos Partenaires: Conseil Régional, Conseil Général, Mairie de Caromb, Crédit Agricole, CoVe, SMAEMV, Les Arts Ô Soleil, Office de Tourisme de Caromb, Groupama, Cave St Marc, Domaine Cressenton, France Bleu Vaucluse, l'APARE, CME.

Manifestation organisée par la Confrérie de Figue Longue Noire de Caromb

Mairie, 141 avenue du Grand Jardin 84330 Caromb

Tél: 04 90 62 78 51 confreriefigue.caromb@orange.fr - www.confreriefigue-caromb.com

Renseignement Office de tourisme de Caromb : otcaromb@wanadoo.fr - 04 90 62 36 21

Contact presse: Claudine AYME – Tél. +33 (0) 6 09 84 64 62 – contact@claudine-ayme.fr