

# Samedi 28 octobre à 20h30

## Le Dîner de la Figue et concert-spectacle

(Salle Charles Pagès - Chemin du stade)

### « Les saveurs du Sacré »

animé par les Fin' Amoureuses.

*Ces quatre musiciennes, chanteuses et comédiennes ont exploré les musiques du bassin méditerranéen et ont mis côté à côté des chansons populaires issues de cultures différentes qu'elles accompagnent avec des instruments anciens.*

*Leur nouveau concert - spectacle est présenté pour la première fois à Vézénobres.*

*Aux chansons françaises et étrangères succèdent des textes poétiques sur la figue et des recettes de cuisine des deux côtés de la Méditerranée.*

### 20h30 : Apéritif musical suivi d'un buffet de spécialités libanaises

composées de différents « mezzés » : taboulé libanais, chanklish, kébé, sambousec, babaganouge, houmous.... Véritable institution libanaise, le Mezzé est plus qu'un repas, c'est un art de vivre où l'on prend son temps, où la vie sociale et l'échange amical revêtent une importance primordiale...



### 22h00 : Concert spectacle

des Fin' amoureuses

Après le spectacle : Thé à la Menthe et desserts libanais

**Prix/personne : 35€** (enfants de moins de 12 ans - 20€)

Office de Tourisme de Vézénobres – 04.66.83.62.02  
Courriel : [ot.vezenobres@orange.fr](mailto:ot.vezenobres@orange.fr)

# Les 10<sup>èmes</sup> journées méditerranéennes de la Figue

## Vézénobres 28 et 29 octobre 06

### Hommage au Liban



*La cité médiévale perchée de Vézénobres était autrefois célèbre pour sa foire aux Figues qui avait lieu chaque année le 30 Novembre. A cette occasion, plusieurs tonnes de figues sèches étaient commercialisées. Les fruits étaient séchés sur les terrasses couvertes des maisons (les « calaberts »).*

*La fête est restaurée en 1997 et, au printemps 2000, plusieurs centaines de figuiers sont plantés au pied du village. Ils ont le label « conservatoire botanique national ». En 2005, d'autres variétés plus rares, venant d'Espagne et de Syrie, complètent la première plantation. En 2006, une centaine de variétés totalise environ un millier d'arbres.*

*Chaque année, un pays méditerranéen producteur de figues séchées est invité.*

*En début d'année, les organisateurs avaient retenu le LIBAN et des contacts avaient été pris...*

*Si nous devons attendre des jours meilleurs pour accueillir dignement nos amis libanais, nos journées d'Octobre 2006 seront l'occasion de mettre à l'honneur ce pays (exposition, conférence, vente de produits libanais, vente de petits cèdres pour participer au mouvement de solidarité...).*





# Programme

Durant les deux jours,  
de 10h00 à 18h00  
dans le centre de la  
cité médiévale



**GRAND MARCHÉ DE LA FIGUE AVEC TOUS LES PRODUCTEURS  
et TRANSFORMATEURS DU SUD DE LA FRANCE**  
ARTISANAT Poterie, céramiques, santons...



Exposition inédite de la collection privée de  
Pierre-Suzanne :

## « L'art de la figue »

peintures, photographies, poterie, céramique...  
(Charles Belle, Cécile Colombo, Hélène Castelnau,  
François Bargin, Christine Isquinazi,  
Jacques Clauzel, Roland Bourjeois,  
Gisèle Buthod, François Canard...)

## Exposition « LES FIGUES »

Peintures à l'huile de Jean Marrel  
Présentées par la galerie Az' Art d'Uzès.

## Animation de rues par

« Le chemin du Rachalan » musiques ethniques du sud et chants d'Occitanie.

Cette formation réunit des artistes issus de la culture « Jazz » et d'autres issus de la culture « musiques traditionnelles ». Contrebasse, tuba, batterie de percussions, saxophones côtoient avec brio chant occitan, accordéon, hautbois languedocien, boudègue (cornemuse languedocienne)... Le répertoire trouve sa source à la fois dans le champ des musiques traditionnelles du Languedoc-Roussillon et dans des courants musicaux plus nationaux tels que le musette ou le jazz. Ce dernier y est envisagé bien plus comme un état d'esprit, une manière d'aborder la musique, que comme une forme musicale arrêtée.

## AUTEURS ET CONFÉRENCIERS

 Présentation du livre

« Visa pour le Gard » produit par le **Conseil Général du Gard** en partenariat avec les éditions « Au Diable Vauvert », sous la direction de Serge Velay.

Dédicace de « Mémoires de la figue » par son auteur, **Henri Joannet**.

**Jean-Paul Roger** : Ingénieur chargé des collections au Conservatoire Botanique National Méditerranéen de Porquerolles.

« Agronomie de la figue - Biodiversité et variétés au sein de l'espèce *Ficus Carica* ».

**Jean-Paul Salasse** : Directeur de l'association : Les écologistes de l'Euzière.

« Le figuier, la figue et la petite guêpe ».

**Alain Gas** : Orient - Occident

Dimanche à 15h

« Des figues du jardin d'Eden jusqu'aux pèlerins du chemin de Régordane ».



## VENTE DE FIGUIERS

Par **Les Serres de Droude** à Vézénobres

## VENTE DE PRODUITS LIBANAIS ET PETITS CÈDRES

Par l'Office de tourisme et l'Association Penja Figs

## ATELIERS DE CUISINE animé par Marie Poizat

Samedi : « chutney de figue » - Dimanche « figues farcies sucrées et salées »  
10h dans la Mairie.

## DÉFILÉ COSTUMÉ

 Dimanche à 11h30

Association **CASSIOPÉE** : Les « gens », costumés et festifs, défilent à travers le site, reliant les diverses facettes de la manifestation accompagnés par les musiciens.

## LES MENUS « FIGUE » DANS LES RESTAURANTS DE VÉZÉNOBRES

**GRENIER D'ALADIN** - 04.66.83.50.24

Menu à 24€

Feuilleté de pélaridon, confiture de figues sur mesclun de salade  
Tajine à la figue, citrons confits et pommes de terre rissolées  
Faisselle à la crème et sa confiture de figues.

**LES TROIS PERDRIX** - 04.66.83.52.19

Menu à 24€ (2 plats) et 30€ (3 plats).

**LA TRAVIATA** - 04.66.83.59.13

Menu à 25€

Foie gras en cœur de brioche et corolles de figues  
Filet mignon aux giroles figue polenta  
Moelleux fourré aux figues et framboises

**ELODIE** - 04.66.83.66.58

Menu à 22€

Feuilleté de foie gras à la figue  
Magret de canard sauce aux cèpes et son assortiment de légumes  
Pélaridon chaud sur toast amandine  
Omelette norvégienne vanille marron et son coulis de figue

**LE CENTAURE** - 04.66.83.56.95

Déjeuner campagnard à 13€