



## Les Moments Gourmands du Domaine de l'Oulivie : Nouvel événement les 2 et 3 juin

Oliveraie familiale nichée entre Montpellier et le Pic St Loup, le Domaine de l'Oulivie ouvre ses portes les 2 et 3 juin 2018 pour présenter « les Moments Gourmands de l'Oulivie ». C'est une occasion inédite pour les enfants, parents ou amis, de découvrir le Domaine, ses habitants, ses produits, sa culture. Première étape vers la permaculture pour cette oliveraie !

### L'Oulivie, terre d'expérimentations

Aux portes du Pic Saint-Loup et de Montpellier, le Domaine compte près de 10 000 oliviers. Ses paysages et la richesse de sa biodiversité en font un site unique pour les balades et les dégustations.

Le Domaine familial est devenu, au fil des années, une terre d'expérimentations. Le choix du BIO en 2012, l'ouverture de boutiques, la création d'un chai à vinaigre, d'un potager en permaculture, d'un jardin de plantes médicinales et aromatiques, d'un poulailler au cœur de l'oliveraie font partie de cette nouvelle orientation.



### Un lieu où règne la nature et ceux qui la respectent

Toute l'année, les habitués viennent faire leurs provisions d'olives, huiles et autres purées d'olive. Des animations sont organisées régulièrement. Les visiteurs découvrent le Domaine, ses balades en tracteur et ses dégustations. L'implantation de trois lodges donne la possibilité aux amoureux de la nature de dormir au milieu des oliviers. Membre de l'association *Tourisme Gourmand en Occitanie*, le Domaine de l'Oulivie crée une palette de propositions pour le tourisme et les loisirs.

### Les Moments Gourmands : entre terroir, éthique et partage

« Les Moments Gourmands de l'Oulivie » est un programme annuel d'ateliers, de journées, de circuits et de séminaires pour les familles, groupes et entreprises à la recherche d'un site propice à la réflexion.



Le Jardin, créé par Régine, se développe autour de la Permaculture.

L'échange est le fondement du projet. Le bien-être, le bien-vivre, le bien-manger sont à l'honneur. Les membres de la famille réunis au Domaine accueillent *Isabelle Rodriguez*, jardinière, *Régine Floutard*, herboriste et bientôt un apiculteur. Ils s'installent sur le site pour développer et faire connaître leurs passions durant les ateliers organisés. Un recensement de la flore et de la faune du Domaine est réalisé par l'association *Les Ecologistes de l'Euzière*. La présence de chevaux sur le Domaine et l'importance donnée au retour sur soi sont à l'origine du partenariat avec *Bruno Marchal*,

spécialiste du comportement des chevaux et de leurs relations avec l'Homme. *Marc Vincent* et *Pierre Vialla* propose une conférence « La dégustation autrement ».

Tous seront présents au Domaine de l'Oulivie, autour de la famille Vialla et de son équipe, les 2 et 3 juin, pour vivre des Moments Gourmands et identifier de nouvelles pistes d'expérimentations. L'Oliveraie accueillera la marraine de l'événement : *Lina Tornare*,oureuse de la cuisine, passionnée par le « comestible », respectueuse de la nature et de l'individu et fièrement engagée dans la transition alimentaire et agricole à travers son association *Les Comestibles*.

#### CONTACT PRESSE

Hélène Vialla | Tél. 04 67 67 07 80 – 07 60 93 67 67 | [helene.oulivie@gmail.com](mailto:helene.oulivie@gmail.com) | [www.oulivie.com](http://www.oulivie.com)



## Un programme gourmand et riche en ateliers et partage

Pendant le week-end « Les Moments Gourmands de l'Oulivie » les 2 et 3 juin, les visiteurs profiteront gratuitement de l'exposition graphique et poétique "Origines" par l'artiste Florence Billet, de la présentation d'une vidéo sur les récoltes d'olives et sur la fabrication de l'huile d'olive, de la visite de l'oliveraie en tracteur, de l'atelier dédié à la taille et à l'entretien des oliviers et de la dégustation des produits du Domaine. Le samedi, une animatrice naturaliste des *Ecologistes de l'Euzière* assurera une permanence sur le stand de l'association.



SAMEDI 02 JUIN 2018

### Un matin comme on les aime

**10h-12h > La complicité entre l'homme et l'animal**  
Atelier d'éthologie avec les chevaux du domaine (20 places)

**10h-12h > Venez découvrir la diversité des plantes présentes à l'Oulivie**  
Balade botanique (20 places)

**10h30-11h30 > Plantes et bien-être**  
Atelier de plantes médicinales (20 places)

**10h30-11h30 > Visite du jardin en permaculture**  
Atelier de plantation dans le jardin potager BIO (12 places)

DIMANCHE 03 JUIN 2018

### Un matin comme on les aime

**10h30-11h30 > Plantes et bien-être**  
Atelier de plantes médicinales (20 places)

**10h30-11h30 > Visite du jardin en permaculture**  
Atelier de plantation dans le jardin potager BIO (12 places)

**A 11h30 > Déguster autrement**  
Conférence de Marc Vincent, ostéopathe et Pierre Vialla, oléiculteur (entrée libre)

### Le temps du déjeuner – Concours – Pique-Nique



**Le temps du déjeuner** moment convivial en collaboration avec *Rue Traversette* et *Les Apéros du Pic*, avec la participation de *Valérie Sévenet*, militante de l'association *Beau et Bon*.

**11 h 30 : Concours La plus belle Tartine salée**

**15 h 30 : Concours La plus belle Tartine sucrée**

**Le pique-nique du moulinier** est un panier composé d'olives, huiles et purées d'olive, verrines, charcuterie, pain, fromage, vin, œufs du poulailler, légumes et fruits de saison. Au gré de ses envies, chacun choisit l'olivier à l'ombre duquel s'installer pour déguster ces bons produits.

### Après-midi

**14h-16h > Insectes et compagnie**  
Balade autour de la biodiversité du Domaine (papillon, criquet, coléoptère, invertébré) (20 places)

**15h-16h > Plantes et bien-être**  
Atelier des plantes médicinales (20 places)

**15h-16h > Visite du jardin en permaculture**  
Atelier de plantation dans le jardin potager BIO (12 places)

**15h-17h > La complicité entre l'homme et l'animal**  
Atelier d'éthologie avec les chevaux (20 places)

### Après-midi

**14h-15h30 et 15h30-17h > Venez mettre la main à la pâte pour remplir les Hôtels à insectes**  
Chantier collectif avec possibilité d'utiliser coquilles d'escargots vides, pommes de pins morceaux de bois (20 places)

**15h-16h > Plantes et bien-être**  
Atelier des plantes médicinales (20 places)

**15h-16h > Visite du jardin en permaculture**  
Atelier de plantation dans le jardin potager BIO (12 places)

Sur réservation jusqu'au 28 mai au 04 67 67 07 80 : participation aux ateliers (3 € par atelier) et panier pique-nique (25 € le panier pour 2 personnes et 50 € pour 5 personnes).

### CONTACT PRESSE

Hélène Vialla | Tél. 04 67 67 07 80 – 07 60 93 67 67 | helene.oulivie@gmail.com | www.oulivie.com



# Informations pratiques

Communiqué de Presse  
Mai 2018

## LE DOMAINE DE L'OULIVIE

Une offre gourmande bio, 100% respectueuse de la faune et de la flore

- 10 000 oliviers
- 1 poulailler, 1 potager, 1 jardin de plantes médicinales
- Des olives et des huiles artisanales
- Une culture bio et raisonnée
- Des visites et balades en tracteur
- Une boutique avec dégustation gratuite
- Des hébergements en lodges au cœur du Domaine



*Pierre et Roch Violla accompagnés de quelques habitants du Domaine de l'Oulivie.*

## L'ADRESSE DES BOUTIQUES DOMAINE DE L'OULIVIE

Domaine de l'Oulivie  
Mas de Fourques  
34980 Combaillaux

### Et toutes les boutiques où trouver les produits

La Maison de la Lozère, Montpellier  
Domaine de Verchant, Castelnau-le-Lez  
L'Auberge des Cèdres, Lauret  
Persil et Noisette, Montpellier  
Centre Commercial Grand Sud, Lattes  
Place du Marché, Le Crès  
Les Halles de Sète, Sète

## ET PARCE QUE LES AMIS, CA COMPTE...

**Lina Tornare, marraine des « Moments Gourmands de l'Oulivie », ainsi que ...**

Rue Traversette | Tourisme Gourmand en Occitanie | Les Apéros du Pic | Cellier & Morel | Beau et Bon  
Le Domaine de la Jasse | Les Écologistes de l'Euzière | La Maison du Fromage | CIVAM BIO 34 | Les Comestibles  
Office du Tourisme du Grand Pic Saint Loup | Communauté de Commune du Grand Pic Saint Loup  
Office du Tourisme de Montpellier | CART'COM | wonderful | mediaffiche | Crédit Agricole  
Régine Floutard | Isabelle Rodriguez | Bruno Pane | Bruno Marchal | Marc Vincent | Valérie Sévenet ...

## CONTACT PRESSE

Hélène Violla | Tél. 04 67 67 07 80 – 07 60 93 67 67 | [helene.oulivie@gmail.com](mailto:helene.oulivie@gmail.com) | [www.oulivie.com](http://www.oulivie.com)