

Samedi 11 mai 2024

10h00 : ouverture d'Oléa par Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, parrain de cette 4^e édition

accompagné de Paola Callet, jeune cavalière de dressage

10h30 : concours des « jeunes chefs de la Vallée des Baux » - création de la « Tartine Terres des Baux » avec des chefs comme « commis » d'un jour

11h30 : résultats du concours

12h15 : démonstration et dégustation avec les chefs de Camargue Roger Merlin et Michel Van Hoed

Pause repas

14h30 : ateliers goûts enfants avec Roger Merlin

14h30 : conférence animée par Elise Rouanet SIOVB « Appellation, agréments, cahier des charges »

15h30 : démonstration culinaire : Alaïs Vaubourg, cheffe Pâtissière de la Cabro d'Or - les Baux-de-Provence

17h : conférence animée par : Félix Laffé et Jean-Benoît Hugues « Le fruité noir, toute une histoire ! »

Des stands, des jeux tout au long de la journée

Dimanche 12 mai 2024

10h00 : ouverture des stands, des jeux

10h15 : jeux de rôle et jeux de mots animés par André Camous, Félix Laffé et Hélène Perez « La cueillette des olives »

11h15 : dégustation des huiles présentées par les mouliniers sous la houlette d'André Camous (Grenier à olives) et Jean-Benoît Hugues (Moulin Castelas)

Pause Repas

15h : réouverture des stands, des jeux

« Histoire du savon de Marseille » conférence de monsieur Patrick Boulanger historien suivie d'un débat entre les savonniers présents.

16h30 : démonstrations culinaires : Julie Chaix, Cheffe Hameau des Baux - Le Paradou
Edouard Bec, Chef Restaurant Bec - Le Paradou

18h : clôture d'Oléa 4^e édition, remerciements

Des stands, des jeux tout au long de la journée

Stands :

Huile AOP Les Baux-de-Provence - Savons à base d'huile d'olive

