

17
&
18
sept
2022

25^e édition

Au cœur du Moyen-Âge
Invité d'honneur :

Le Maroc

Jours de figues Vézénobres

9h30 > 18h

GRAND MARCHÉ
CONFÉRENCES
VISITES GUIDÉES
ATELIER CULINAIRE
ANIMATIONS DE RUE
DÉMONSTRATIONS

SRG FIGUES DE VEZENOBRES LES TERRASSES DU CHÂTEAU 30360 VEZENOBRES

Plus d'info : 04 66 83 62 02 - lise.fossat@maisondelafigue.com



25 ans que la Figue est à la fête dans Vézénobres !

le « Site remarquable du goût, Figues de Vézénobres » vous propose un programme d'animations culturelles et festives autour de la figue et du figuier.



Depuis le Moyen-Age et jusqu'à la fin du 18^e siècle, le séchage de la figue fut la principale source de revenus des Vézénobriens.

Les figues de Vézénobres étaient séchées et vendues sur la célèbre voie commerciale, le « Chemin de Régordane » qui traversait la cité médiévale dont l'économie reposa sur cette activité jusqu'à la Révolution. 400 quintaux de figues sèches étaient vendus durant un grand marché lors de la « La foire de la Saint André » qui se tenait le 30 novembre. Le village a gardé des témoignages architecturaux de cette tradition avec les calaberts (abris couverts) et les traffiches (tiges en fer plantées dans les façades plein sud).





L'association Site remarquable du goût, Figues de Vézénobres :

Nous avons obtenu ce label en 2019. Il est décerné par 4 ministères : agriculture, tourisme, culture et développement durable. Ce label distingue des territoires, une production emblématique associée à un patrimoine, une culture et un environnement exceptionnels. Le Gard regroupe 5 sites à lui seul.

Vézénobres : Labellisé « Village de caractère » depuis 2013, Vézénobres est une cité perchée sur son éperon rocheux au carrefour des Sud sur l'axe Alès/Nîmes.

Maison de la figue, site touristique d'Alès Agglomération :

Cet espace scénographique de 200m² vous invite à découvrir ce fruit savoureux et riche en couleurs. Une boutique lui est dédiée et rassemble une cinquantaine de producteurs gardois. Les confitures et compotes se distinguent mais aussi des boissons à la figue, de l'artisanat et un volet librairie très riche.



NOUVEAUTÉ !

Venez découvrir nos toutes nouvelles confitures de figues, gourmandes et pleines de saveurs.

Nos figues de diverses variétés sont issues du Verger-conservatoire de Vézénobres, fruits cueillis à pleine maturité.

Les confitures seront en vente à la Maison de la figue et sur le stand de l'association SRG Figues de Vézénobres.

Verger conservatoire de figuiers :

En 2000, le conservatoire botanique de Porquerolles a choisi Vézénobres pour effectuer le dédoublement de ses variétés. Une collection d'un millier d'arbres présentant près de 100 variétés. Il s'agit principalement des variétés endémiques auxquelles viennent s'ajouter des variétés plus rares en provenance d'Espagne et de Syrie. En 2006, la commune accueille une nouvelle plantation de 150 sujets.

La directrice du conservatoire de Porquerolles ainsi que le responsable scientifique des collections fruitières tiendront une conférence le samedi après-midi.



Après une pause, nous renouons avec la tradition en invitant des pays méditerranéens producteurs de figes.

Cette édition sera sous le signe du Maroc



Des échanges internationaux se précisent...

Une délégation Marocaine nous fait l'honneur de nous rendre visite afin de valoriser leurs produits et savoir-faire.

Un chercheur en biotechnologie et amélioration génétique à l'INRA de Meknès, le responsable d'une coopérative agricole produisant de la fige sèche au nord du Maroc, le chef du département agro-alimentaire et qualité à l'INRA du Maroc et enfin l'Agence du Développement Agricole seront également présents.



Quelques données chiffrées :



Le Maroc est le 3^{ème} producteur de figues à l'échelle mondiale avec une superficie d'environ 63 131 hectares et une production annuelle de 144 250 tonnes.

Cette culture joue un rôle socio-économique important dans plusieurs régions du pays, particulièrement au niveau des provinces du nord (Taza, El Hoceima, Taounate, Chefchaouen et Ouazzane).

Ces zones renferment plus de 90% de la superficie nationale et contribuent à hauteur d'au moins 90% de la production nationale.

Durant les 2 jours :



Un stand aux couleurs du Maroc

sera visible au cœur du marché. Des produits valorisant la figue sèche mais aussi l'artisanat local comme des paniers ou chapeaux traditionnels en feuilles de palmiers nains y seront représentés.

Karim Akh El Arab, artiste peintre marocain,
exposera ses œuvres.

Un groupe marocain, viendra sublimer cet événement avec l'animation **Khatir, Dakka Marrakchia.**

Mais aussi :

L'ESPAGNE :

Zein Kallas, enseignant – chercheur espagnol, du Centre de Recherche et Développement Agroéconomique participera à la manifestation. Il s'est spécialisé dans les domaines de la recherche sur les consommateurs, en mettant l'accent sur les innovations, les préférences et l'acceptation en matière d'alimentation et de santé. Il valorisera sur son stand des figues fraîches et sèches.

CIHEAM :

L'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier vous expliquera le **PROJET LAB4SUPPLY – PRIMA 2020**. Plateformes agroalimentaires multi-acteurs – Living-Labs pour des nouveaux systèmes agroalimentaires en Méditerranée. agriculture plus durable et plus compétitive face aux préférences des consommateurs et les évolutions du marché.



PROGRAMME

De 9h30 à 18h - Cœur de la cité médiévale

Durant les 2 jours, Vézénobres connaîtra une fois de plus une animation exceptionnelle proposant aux visiteurs un **marché gourmand** avec des **producteurs-transformateurs de figes**, des **figuiculteurs gardois** et des **pépiniéristes spécialisés** dans les différentes variétés de figes. Des **artisans** proposeront des produits originaux et variés mais également des démonstrations d'un tourneur sur bois et d'une potière avec son tour. Une quarantaine d'exposants sont attendus et de très nombreuses animations sont prévues, en grande majorité gratuites.

Stand de conseils auprès du public : retrouvez le Centre National de Pomologie d'Alès qui répondra à toutes vos questions sur les variétés adaptées à votre région, leur plantation et leur entretien.



Un village des sites remarquables du goût (sites gardois et nationaux) viendra compléter le marché avec des produits d'excellence comme les **Figues de Vézénobres**, l'**Olivette du Pays de Nimes**, le **Taureau de Camargue** ou encore les **Vins des Riceys**, le **Roquefort Saveurs de la Tour**...

SAMEDI 17 SEPTEMBRE

10h à 12h : Atelier pédagogique " L'hygiène au Moyen-Age " par Caroline Lejeune, guide-conférencière
Est-ce qu'on se lave au Moyen-Age ? Comment fabrique-t-on le dentifrice ?

A partir de ces premières questions, un petit tour d'horizon de la toilette fait découvrir des princesses et des chevaliers presque plus propres que nous !

Gratuit, rue du porche

10h30 : Visite guidée « Une cité marchande sur la Régordane »

par Laetitia Boschet, Maison de la figue

Visite de la cité de caractère sur le célèbre chemin de Régordane.

Tarif : 3€, gratuit -12 ans

Inscription et départ, Maison de la figue - 04 66 83 62 02

11h : Inauguration officielle de la manifestation en présence des autorités locales et de nos hôtes marocains.

Gratuit, Terrasses du château (Maison de la figue)





14h : Visite théâtralisée « Le gueux-moine » par Noémie Machefer-Delamata

Le gueux moine vous contera avec un malin plaisir l'histoire de Vézénobres.

Tarif : 3€, gratuit -12 ans – Inscription et départ, Maison de la figue - 04 66 83 62 02

14h30 à 17h : Atelier pratique " Jeux et jouets au Moyen-Age " par Caroline Lejeune, guide-conférencière

Jouer était considéré au Moyen-Age comme une perte de temps. Mais pourtant tout le monde joue : les enfants, les dames, les soldats et mêmes les rois. Jeux d'adresses, de réflexions... Gratuit, rue du porche

15h : Atelier de détermination par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

Le Centre National de Pomologie propose de déterminer la variété de vos figues. C'est un travail complexe qui consiste à comparer les caractères morphologiques du fruit à des caractères fournis par des clés de détermination.

Gratuit, Boulodrome (sous la Maison de la figue)

De 15h à 17h : Interventions de nos invités Marocains

- « **Stratégie marocaine de développement des produits du terroir et des Fignes** » par Ismail Lachgar, l'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 INRA 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** »

Optimisation de la conduite du séchage solaire des figues par la conception d'un séchoir solaire adapté aux exploitations villageoises» par Younès Noutfia, Chef du département agro-alimentaire et qualité 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 Maite Puig de Morales, Zein Kallas et Olfa Boughamoura
RV au Temple, Entrée libre

16h : Visite du verger conservatoire du figuier par Laetitia Boschet, Maison de la figue

Sur un terrain de 2 hectares, le verger compte près d'un millier de figuiers pour une centaine de variétés différentes principalement toutes propices au séchage. Vous pourrez découvrir et déguster ce fruit emblématique de Vézénobres.

Tarif : 3€, gratuit -12 ans – Inscription et départ, Maison de la figue - 04 66 83 62 02

De 18h à 19h : Atelier pâtisserie « Pavlova aux figues » par les Gourmandises de Chloé

Pavlova aux figues avec sa crème fouettée au yaourt et miel. Réalisation des meringues, avec différentes façons de les pocher, ainsi que la crème fouettée. Les participants pourront laisser libre court à leur créativité pour le dressage.

Tarif : 20€ – Réservation conseillée, Maison de la figue - 04 66 83 62 02



DIMANCHE 18 SEPTEMBRE



De 10h à 10h45 : Conférence « Les collections fruitières à Porquerolles et l'histoire de la domestication du figuier en méditerranée » par Sylvia Lochon, Directrice de Porquerolles et Bouchaib Khadari, responsable scientifique des collections fruitières de Porquerolles

Depuis sa création, le Conservatoire gère des collections fruitières méditerranéennes (figuier, mûrier, olivier et palmier dattier) en vue de conserver ces ressources génétiques pour le futur et d'offrir un observatoire pour des travaux scientifiques sur l'adaptation au changement climatique. Ces collections sont le fruit de plusieurs actions dont la première a consisté à sauver des ressources génétiques menacées de disparaître.

RV au Temple, Entrée libre

10h30 : Visite guidée « Une cité marchande sur la Régordane » par Laetitia Boschet, Maison de la figue
Visite de la cité de caractère sur le célèbre chemin de Régordane.

Tarif : 3€, gratuit -12 ans – Inscription et départ, Maison de la figue - 04 66 83 62 02



De 10h à 11h : Démonstration culinaire « Maquereau du Grau du Roi, betteraves, figues et émulsion reine des prés » par Sébastien Rath du restaurant LE RICHE à Alès



La démonstration culinaire sera orchestrée par le grand chef Alésien, Sébastien Rath du Restaurant LE RICHE, reconnu par le Guide Michelin avec une étoile verte (unique dans le Gard) et une assiette.

Il confectionnera une recette autour de la figue.

Le public pourra déguster le mets concocté par le chef qui ne manquera pas de partager ses astuces et tours de mains !

Gratuit, Terrasses du château (Maison de la figue)

De 11h15 à 12h : Conférence « Le figuier et ses variétés » par Sabine Rauzier, Centre de Pomologie d'Alès

Le figuier est un arbre généreux, son fruit délicieux est très apprécié dans toute l'Europe. On le dit méditerranéen mais peut-il nous donner des fruits en dehors de la zone méditerranéenne ?

RV au Temple, Entrée libre

14h : Visite théâtralisée « Le gueux-moine » par Noémie Machefer-Delamata

Le gueux moine vous contera avec un malin plaisir l'histoire de Vézénobres.

Tarif : 3€, gratuit -12 ans – Inscription et départ, Maison de la figue - 04 66 83 62 02

15h : Atelier de détermination par Sabine Rauzier, Centre national de Pomologie d'Alès

Le Centre National de Pomologie propose de déterminer la variété de vos figues. C'est un travail complexe qui consiste à comparer les caractères morphologiques du fruit à des caractères fournis par des clés de détermination.

Gratuit, Boulodrome (sous la Maison de la figue)

16h : Visite du verger conservatoire du figuier par Laetitia Boschet, Maison de la figue

Sur un terrain de 2 hectares, le verger compte près d'un millier de figuiers pour une centaine de variétés différentes principalement toutes propices au séchage. Vous pourrez découvrir et déguster ce fruit emblématique de Vézénobres.

Tarif : 3€, gratuit -12 ans – Inscription et départ, Maison de la figue - 04 66 83 62 02

DURANT LES 2 JOURS

AMIS AUTEURS entrée libre, salles romanes

Franck Berthoux, depuis plus de 30 ans, il s'intéresse de très près à la figue et au figuier : botanique, mythologie, contes, dicton, poésie, littérature, iconographie. Il a déjà publié quelques ouvrages : Histoires d'arbres, La communauté des adorateurs du figuier, Les contes du figuier, Cuisine de la figue.

Mireille Pluchard, passionnée d'histoire et de généalogie, se définit volontiers comme une passeuse de mémoire. Elle s'adonne sans restriction au double plaisir de la recherche et de l'écriture en faisant naître chaque année un nouveau roman au bon goût de Cévennes.

Lilli Pollet, "Les mots sont les tubes de peinture de la romancière Lili Pollet qui colorie la vie dans des tons chatoyants pour vous entraîner dans un monde « FREE » où la Fantaisie côtoie le Rire, l'Émotion et l'Évasion et qui porte également à réflexion... Laissez-vous porter dans ses histoires peu ordinaires et plongez avec délice dans un imaginaire où vous rencontrerez Figoulette, entre autre, les 17 et 18 septembre, à Vézénobres."

AMIS ARTISTES : entrée libre, salles romanes

Karim Akh El Arab, peintures d'inspirations orientales.

Avrile « Dessins et aquarelles » Paysagiste-conceptrice de jardins et illustratrice. Elle vit et travaille à Marseille, la végétation méditerranéenne est sa source d'inspiration pour créer des jardins ou pour dessiner.

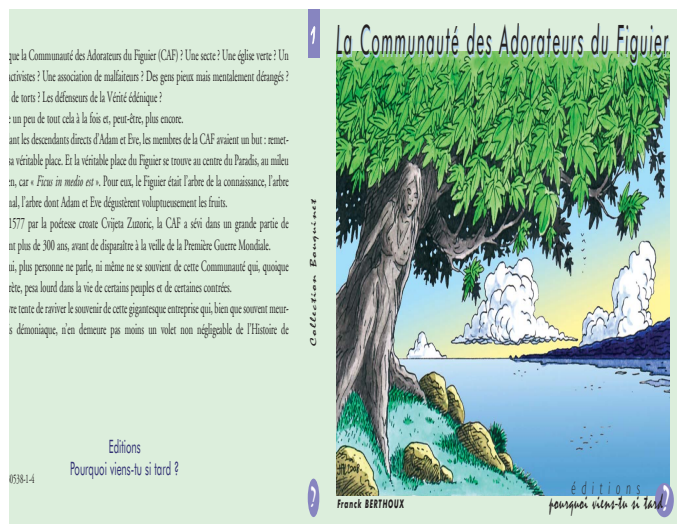
Sandrine Tintignac « Quand la plante devient papier » Sandrine Tintignac réalise des tableaux à partir de papier et de plantes dont elle extrait la cellulose. Des empreintes et des encres végétales complètent ses œuvres, leur donnant un aspect de cuir, d'argile, de pierre ou de métal.

Roger André, Artiste peintre. Toujours dans le détail et la lumière, il installe les couleurs dans le réel.



Hélène Jean « NA », Une feuille de papier, un feutre, un cutter... Entre découpe et illustration, mon travail est un laboratoire d'expérimentation sur papier. Chaque œuvre est découpée à la main, chacune est unique. Une exploration au travers du papier pour mettre en lumière, composer avec l'ombre, chercher la profondeur.

Nina Rech, Le travail proposé est réalisé à partir de papier, de bois, de branches et de coquilles d'œufs. Matériaux périssables, précaires, éphémères. Il s'agit par la pratique artistique d'interrompre momentanément le processus de dégradation, en conservant toutefois la mémoire de leur fonction première. Leur assemblage a pour fonction de traduire la notion de fragilité.



Andrée Wargniez, Stéphane Saillard et Rosy Maurin, Artistes locaux passionnés par la figue, ils déclinent leurs peintures sur la thématique.



Vous pourrez découvrir ou redécouvrir l'œuvre de **Dane - Artiste peintre** devant la Maison de la figue. Ce peintre néo-essentialiste avait fait une performance unique durant Jours de figues 2019 en peignant Vézénobres. Cette œuvre nous a servi de support pour l'affiche 2022. Plus d'info sur l'artiste : www.dane.fr

Les élèves de l'école de Vézénobres ont réalisé de très jolis dessins et peintures sur le thème du fruit et de l'arbre en 2021. Contraints d'annuler la manifestation, nous avons voulu mettre ces petites œuvres en exposition dans le cœur de la cité médiévale. Venez les découvrir, elles sont empreintes de poésies et délicatesse.

VISITE LIBRE

Visite de la Maison de la figue : ce lieu vous présente un travail scénographique de 200m² qui conjugue contenus pédagogiques et approche ludique pour découvrir toute l'histoire de la figue à Vézénobres.



La Maison de la figue abrite jusqu'à fin septembre une **exposition " Le figuier et le blastophage"**

créée par le Naturoptère de Sérignan-du-Comtat. Cette exposition présente l'un des très nombreux exemples de relation plantes-insectes, fruit d'une longue coévolution. Vous pourrez découvrir des panneaux pédagogiques illustrés, des maquettes, des vidéos et un microscope permettant d'observer les blastophages, micro-guêpes assurant la pollinisation du figuier. Elle permet de (re)découvrir le figuier, arbre emblématique de notre région, et de l'extraordinaire relation de cet arbre avec le blastophage.



DÉMONSTRATION gratuit, Terrasses de la Maison de la figue



- **Torréfaction de figes** pour la réalisation du « Café de figue ». Une infusion semblable au café mais à base d'un fruit : la figue.
- **Infusion aux feuilles de figuier**. Avec de jeunes feuilles de figes et un petit zest de citron si on le souhaite.
- **Teinture végétale à base de feuilles de figuier**.

- **Démonstration et dégustation du bourru à la figue**. Le vin bourru est un moût en cours de fermentation alcoolique).

LA CITÉ VIBRE AU RYTHME DES ANIMATIONS MUSICALES



- **Diva commando** : Déambulation lyrique. La diva chante, interpelle, raconte, informe, échange avec la population ! Une crieuse publique, lyrique, légèrement déjantée. Laissez-vous surprendre !
- **Khatir, Dakka Marakchia** : art musical ancestral marocain de Marrakech. Son caractère mystique réunit transe africaine et incantations religieuses ou s'entremêlent rythmes variés, chants envoûtants et danses typiques.
- **Coriandre** : 25 ans que Coriandre arpente les scènes et les rues de France et au delà pour proposer sa musique Occitane épicée.

RESTAURATEURS

Les restaurateurs mettront à l'honneur la figue et la feuille autour de menus "figue"

Ne pas jeter sur la voie

LA TABLE D'ALEXANDRE

04 66 83 55 55 / RD 936

- Menu Plaisir de Figue
- Profiteroles de pélarдон et Figues
- Brisure de framboises, vinaigrette acidulée
- Jambonnette de Pintade rôtie. Farce de Figues
- Assiette trio de la Figue (mousse, sorbet Figue pochée et biscuits) > Menu à 35 €

LE BON ACCUEIL

04 66 34 49 23 / RD 936

- Salade verte avec tartine pélarдон Figues
- Tajine poulet Figues avec écrasé de pommes de terre
- Tarte à la Figue > Menu à 20 €

LE CLOS DES GOURMANDISES

04 66 24 04 32 / Cœur de cité

- Méli mélo de pélarдон aux Figues
- Suprême de volaille aux saveurs d'orient semoule et Figues
- Tarte Figues > Menu à 29.90 €

AU GRENIER D'ALADIN

04 66 83 50 24 / Cœur de cité

- Pastilla à la Figue
- Tajine de veau à la Figue, pomme de terre du chef et ses légumes de saison
- Mi-cuit châtaignes Figues > Menu à 35 €

LA P'TITE ECHOPPE

06 12 74 39 74 / Cœur de cité

- Crêpe chèvre Figues > 7.2 €
- La Vézénobrienne : Crêpe au beurre sucre glace Figues avec Carthagène > 7.5 €



Site remarquable du goût, Figues de Vézénobres

Maison de la figue - Les terrasses du château - 30360 VEZENOBRES

06 29 80 59 91 – lise.fossat@maisondelafigue.com