



LE CONCOURS DE PICHOLINES DE MARGUERITTES Dimanche 17 octobre 2010

Dans notre région, on prépare des olives vertes en picholine, c'est-à-dire « *les olives pour l'apéro* ».

Cette préparation qui autrefois se faisait à la cendre de bois, s'effectue de nos jours à l'aide de la lessive de soude, l'hydroxyde de sodium, ce qui permet de gagner du temps.

On peut dire aussi que les aromates prennent une part de plus en plus présente dans nos préparations. (c'est pourquoi, les « aromatisées » concourent à part, comme chaque année).

La *participation au concours est gratuite, libre et ouverte à tous*, ce qui vous permet de rivaliser avec les « spécialistes ». Il vous suffit de porter à la Maison de la garrigue et de l'olivier un petit pot (un quart ou un demi litre) de votre préparation, muni d'une *étiquette à votre nom, bien écrit svp.* Il faut aussi préciser sur l'étiquette « naturelles » ou « aromatisées ».

Les pots seront reçus le mardi 12 et le vendredi 15 octobre de 14h à 17h30 à la Maison de la Garrigue (les autres jours à l'accueil de la Mairie de Marguerittes) . Pour plus de précisions appelez le 04 66 20 54 78 , ou bien 04 66 75 34 81. Mais on acceptera les retardataires qui pourront donner leur bocal le dimanche matin, **avant 9 heures**.

Votre bocal sera transvasé dans un autre, anonyme, et le nom sera remplacé par un numéro. Ainsi, nos jurys ne noteront pas une personne, mais un numéro. A la fin du concours, les totaux sont faits, vérifiés, certifiés par le président du jury, et on remet le nom sur chaque numéro. Le palmarès peut alors être publié.

Les jurys notent l'aspect visuel, la fermeté, le goût...etc ...(5 notes de 1 à 4, et la note zéro est interdite évidemment).

Le Grand Jury traditionnel donne trois prix, le Jury des Jeunes donne un prix, le Jury Professionnel donne un prix, et un prix est attribué à la meilleure préparation des olives aromatisées. A titre d'exemple, un premier prix consiste en un bon d'achat de 50 Euro chez les pépinières TALIANI, plateau de Garons. Il peut arriver qu'une personne reçoive deux prix, car il est vrai que ce qui est bon est bien noté par les différents jurys.

Association « les amis de l'olivier » , Municipalité de Marguerittes, Agglomération de Nîmes Métropole, Conseil Général du Gard, Conseil Régional Languedoc Roussillon.

FETE DE LA PICHOLINE

Dimanche 17 octobre 2010

PROGRAMME DE LA JOURNEE

A la Maison de la Garrigue et des Terroirs l'Olivier à Marguerittes

9h30 à 17h30, journée conviviale avec la présence des producteurs du réseau « Bienvenue à la Ferme »



Les agriculteurs du réseau "Bienvenue à la Ferme" et la Chambre d'Agriculture du Gard vous proposent de découvrir et de déguster leurs produits. Bienvenue à la ferme est la marque française qui garantit l'agritourisme authentique.

Dans le Gard, plus de 160 agriculteurs y adhèrent. Le 17 octobre à Marguerittes, les producteurs vous feront partager leur savoir-faire, goûter leurs bons produits et vivre un moment convivial.

Pour le repas, ils vous proposent des plats confectionnés avec leurs propres produits.

Ils vous attendent et vous disent déjà "Bienvenue à la ferme !"

Pour en savoir plus et préparer votre visite contact : Michelle Berne, animatrice de Bienvenue à la ferme Gard,
tél : 04.66.04.51.07 ou 06.15.64.87.61, site :
bienvenue-a-la-ferme.com/languedoc-roussillon
actualité : www.gard.chambagri.fr (rubrique séjournez dans nos fermes)

A partir de 9h30, les jurys se réunissent pour le concours de préparations de picholines.

A 11h, remise des prix des maisons fleuries, puis proclamation des résultats du concours de picholines, et remise des prix, en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier Languedoc-Roussillon.

A midi, le verre de l'amitié dans une ambiance Jazz, avec l'école de musique marguerittoise.

A 15h, atelier pierres sèches avec Caveirac Loisirs.

