

# ELAIOTOUR

un dispositif



Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous inviter à participer à l'**Elaiotour**, manifestation qui allie découverte d'un lieu d'exception et initiation à la dégustation des huiles d'olives vierges de notre Région. Nous démarrons ce tour dans un moulin, à la découverte des fondamentaux de la filière oléicole, « *Laissez-vous guider sur les chemins de nos oliviers* ».

Les étapes de l'Elaiotour sont les suivantes :

- **Accueil**, présentation par Fabienne ROUX, élaïologue, fondatrice de la Haute Ecole Française de Dégustation d'Huiles d'Olives « *Tout ce que vous devez savoir sur les huiles d'olives vierges et la dégustation* »,
- **Eveil sensoriel**, visuel, olfactif, gustatif, autour de la reconnaissance des arômes et saveurs,
- **Dégustation de 4 huiles d'olives**, appréciez, commentez, exprimez vos sensations, autour de 4 huiles de Provence et du moulin,
- **Visite des lieux** (moulin, oliveraie).

La durée des ateliers et de la visite est d'environ 3 heures.

Enfin, pour celles et ceux qui le souhaitent, un repas à frais partagés sera proposé au restaurant : « Le Clos des Oliviers » à Lançon de Provence, au Hameau des Baïsses.

Nous vous donnons rendez-vous au :

**CHATEAU VIRANT**

**le 7 mai 2013, à 9h00**

**CD 10 - LANCON DE PROVENCE - [www.chateauvirant.com](http://www.chateauvirant.com)**

Merci de nous confirmer votre participation par retour de mail à [bruno.terrinn@ccimp.com](mailto:bruno.terrinn@ccimp.com) ou fax au 04 42 54 60 52, **avant le 3 mai 2013** :

Nom :

Prénom :

Organisme :

- aux ateliers & visite (*gratuits*)
- au déjeuner (*frais partagés*)

Pour toute information complémentaire contactez M.Bruno TERRIN au 04 88 10 49 26

