

**Samedi 3 septembre**

**Ouverture - Les senteurs à l'honneur**  
Gréoux-les-Bains (Communauté de Communes de Luberon Durance Verdon)

Renseignements à l'Office de Tourisme de Gréoux-les-Bains au 04 92 78 01 08.

- 🕒 **Dès 9h et toute la journée :**  
**Le marché aux senteurs dans les rues.**
- 🕒 **9h30 - Conférence ONIPPAM (Office National Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) à la Villa Borghese** sur invitation uniquement.  
**Enjeux et perspectives d'un développement durable des productions de plantes à parfum et aromatiques provençales** par le Professeur Philippe Langevin.
- 🕒 **14h - Animations de rues.**
- 🕒 **15h - Cérémonie d'ouverture devant la mairie de Gréoux-les-Bains** par Vincent La Rocca, Maire de Gréoux-les-Bains et Président du Pays de Haute-Provence.
- 🕒 **15h30 - Les ateliers des Senteurs :**  
► **Démonstration de distillation de lavande :** CDJA - Centre Départemental des Jeunes Agriculteurs.  
► **Massage de mains :** L'Occitane.  
► **La mallette magique** apprendre les odeurs : Association les routes de la lavande.  
► **Fabrication du savon et saponification :** Savonnerie de Haute-Provence.  
► **Écritures avec des encres végétales :** Alpes de Lumière  
► **Senteurs de Provence :** Atelier de découverte de plantes aromatiques par l'odorat et mise en relation des odeurs et des plantes animé par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Alpes de Provence (CPIE).  
► **Sachets Senteurs.** Venez composer votre sachet odorant à base de lavande : Université Européenne des Saveurs et des Senteurs.  
► En fin de journée, **Le chemin des 5 sens** dans les parcs de Gréoux-les-Bains : Association Jardins et Senteurs.
- 🕒 **20h - Petites histoires pour dîner :**  
En partenariat avec **Les Bistrots de Pays.** Au hasard des bistrots, un conteur du pays vous captivera de ses récits. **Renseignements sur la présence du conteur dans Les Bistrots de Pays durant la semaine auprès de l'Office de Tourisme de Forcalquier au 04 92 75 10 02.**

**Dimanche 4 septembre**

**Au meilleur des farcis**  
Lardiers (CC Pays de Forcalquier Montagne de Lure)

- 🕒 **10h / 17h - 6<sup>e</sup> Championnat du monde des farcis :**  
Dans un chapiteau jouxtant la salle des fêtes de Lardiers. Le concours est ouvert à tous les cuisiniers amateurs. Le jury désignera le lauréat et plusieurs prix accompagnés de lots gastronomiques et de surprises convoitées seront décernés.  
Pour les gourmets qu'ils soient ou non cuisiniers, un repas aux saveurs provençales, composé de délicieux farcis et accompagné de vins du pays, sera servi par le chef Patrick Blanc. **Tarif : 20 €.**  
**Inscription au concours, réservation pour le repas auprès de Emmanuelle Burolet Bistrot de Pays de Lardiers au 04 92 73 31 52.**
- 🕒 **20h - Petites histoires pour Dîner :**  
En partenariat avec **Les Bistrots de Pays** Au hasard des bistrots, un conteur du pays vous captivera de ses récits. **Renseignements sur la présence du conteur dans Les Bistrots de Pays durant la semaine auprès de l'Office de Tourisme de Forcalquier au 04 92 75 10 02.**

**Lundi 5 septembre**

**Trilogie de découvertes**  
(CC du Pays de Banon)

- 🕒 **10h - Exposition au Château médiéval de Simiane-la-Rotonde :**  
Visite complète du château librement (les 4 salles, la Rotonde, les expositions, ...).
- 🕒 **11h - Huiles essentielles et cuisine méditerranéenne :** Intervention de Jean-Noël Landel, spécialiste en aromathérapie du laboratoire Sainte-Victoire.  
**Tarif matinée complète : 3 €.**
- 🕒 **15h / 17h - Parc floral de l'abbaye de Valsaintes : Une visite guidée dans un jardin provençal envié** avec Jean-Yves Meignen, le jardinier de Valsaintes : visite du parc, de l'église abbatiale et commentaire sur le nouvel aménagement du parc de l'Abbaye pour découvrir les plantes cultivées en Haute-Provence (aromatiques, fleurs, céréales, légumes, fruits, ...). **Tarif : 4 €.**  
**Inscription pour les deux visites au 04 92 75 90 14.**
- 🕒 **17h / 19h30 - Conférence à Redortiers : Les arômes de Haute Provence** sous l'égide de l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs. **Inscription au 04 92 72 50 68.**  
**E-mail : uess@wanadoo.fr - Web : www.uess.fr**  
**Présentation et dégustations :**  
► **Les vins AOC des Coteaux de Pierrevert :** Bruno Bouscarle (Directeur syndicat AOC).  
► **Le Banon fromage de chèvre AOC :** Joël Corbon / Vincent Enjalbert.  
► **La châtaigne de Revest-du-Bion et du plateau d'Albion :** Aimé Richaud (Association des trufficulteurs).

**Mardi 6 septembre**

**Les carnets de route**  
Valensole (CC Val de Rancure, Valensole, Reillanne)

Sur une idée de l'ATPHP (Association Touristique du Pays de Haute-Provence) en partenariat avec l'Office de Tourisme de Valensole.  
Une visite guidée des sites de production :  
► **Apiculture, produits dérivés à base de miel :** Etablissements Nèvière.  
► **Amandes :** Jaubert François.  
► **Fromages de chèvre :** Mounier Henri.  
► **Distillerie artisanale à l'ancienne :** Gadian Cathy.  
► **Produits du terroir :** Aveline Louis-Marie.

- 🕒 **8h30 - Départ de l'Office de Tourisme de Valensole en Minibus affrétés pour l'occasion.**
- 🕒 **13h - Repas offert aux participants : Site de la Trinité.**
- 🕒 **14h30 - Poursuite des visites jusqu'à 18h :** (Retour à l'Office de Tourisme).  
**Réservations obligatoires auprès de l'Office de Tourisme de Valensole au 04 92 74 90 02.** Nombre de places limité aux premiers inscrits.  
**Participation aux frais : 13 €/personne** (transport et déjeuner inclus).
- 🕒 **17h - Les senteurs en déco nature à Reillanne :** (A la salle des associations).  
Créez vous même des objets décoratifs de senteurs, à base de produits naturels et de récupération pour votre maison et repartez avec !

**Mercredi 7 septembre**

**Petits secrets de pays pour les enfants**  
Abbaye de la Montagne de Lure (CC Pays de Forcalquier Montagne de Lure)

N.B. : en cas de pluie, les ateliers se tiendront dans la médiathèque de Saint-Etienne-les-Orgues.  
Sur une idée de l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs, différentes associations du Pays proposent des ateliers à thèmes sous forme de secrets révélés aux enfants.

- 🕒 **Dès 9h30 un accueil personnalisé des enseignants pour une découverte des structures pédagogiques en lien avec le thème.**  
Les enseignants seront accueillis dans l'objectif de la mise en place d'un futur partenariat avec les écoles sur les thèmes de la semaine.  
**Au programme :**  
► **Le secret de moines** par la ludothèque de Manosque.  
► **Les plantes et les arbres de la montagne de Lure : apprendre la fabrication des tisanes provençales** par Alpes de Lumière.  
► **Révélation : Les plantes magiques et secrets de plantes** par la musée ethnologique de Salagon.  
► **Un méli-mélo d'odeurs** par l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs.  
► **Mystérieuse fabrication : le savon** par savonnerie de Haute-Provence.  
► **Percer l'énigme des senteurs de Haute-Provence** par le CPIE.
- 🕒 **12h - Pique-nique tiré du sac.**
- 🕒 **13h / 15h - Suite des ateliers...**
- 🕒 **15h - Spectacle de contes provençaux :**  
**Réservation conseillée auprès de l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs au 04 92 72 50 68.**  
**E-mail : uess@wanadoo.fr - Web : www.uess.fr**  
Sous la responsabilité des parents/accompagnateurs.
- 🕒 **Visites d'entreprises :**  
Réservées aux professionnels organisées par la CCI 04.
- 🕒 **9h15 / 12h - La filière amande de Provence et ses différents maillons :**  
► **Culture de l'amandier.**  
► **Casserie (extraction de l'amandon).**  
► **Déjeuner :** Plats surprises à base d'amande.
- 🕒 **14h / 17h30 - Visite d'une entreprise de confiserie.**

**Jeudi 8 septembre**

**Huiles d'olives et huiles essentielles**  
Manosque, Sainte-Tulle (CC Luberon Durance Verdon)

- 🕒 **15h - Richesse des Saveurs de l'huile d'olive en Haute-Provence, à Manosque Fondation Carzou :**  
Dégustation proposée par Robert Le Bozec. Les huiles d'olive en fonction des variétés d'olives dont elles sont issues ou de leur région d'origine ont des senteurs et des saveurs totalement différentes. Et comme pour le vin, il est nécessaire d'avoir quelques repères afin de reconnaître une huile de qualité d'une huile qui a des défauts et pour choisir celles qui accompagneront salades, poissons, légumes, viandes ou dessert. C'est pour vous faire partager la magie de l'huile d'olive que nous vous proposons cette initiation à la dégustation des huiles d'olive qui sera dirigée par M. Christian Pinatel, éminent spécialiste, dont les travaux sont reconnus par l'ensemble du monde oléicole.  
**Réservation auprès de l'Office de Tourisme de Manosque au 04 92 72 16 00.**
- 🕒 **17h - Parfums recomposés par Terre d'Oc** à Sainte Tulle - Centre social, rue de la Combe. Fabrication d'encens.

**17h / 19h - Table ronde à Manosque**  
Fondation Carzou :

**La fabrication des parfums et des cosmétiques face au principe de précaution.**  
Sous l'égide de l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs. **Inscription au 04 92 72 50 68.**  
**E-mail : uess@wanadoo.fr - Web : www.uess.fr**  
Le principe de précaution s'applique t-il à la fabrication des produits de bien-être ?

**Table ronde :**  
Médiateur : Philippe Langevin  
Professeur de l'Université de la Méditerranée.  
Avec : Jean-Paul Marty - Professeur en Dermopharmacologie et Cosmétologie de l'Université Paris XI - Faculté de Pharmacie de Châtenay Malabry. Catherine Renard - Société 4S Cosmetics / membre de COSMED, association de la filière cosmétique, et avec la présence d'un représentant d'une association de défense des consommateurs.

🕒 **20h - Petites histoires pour dîner :**  
En partenariat avec **Les Bistrots de Pays**  
Au hasard des bistrots, un conteur du pays vous captivera de ses récits.  
**Renseignements sur la présence du conteur dans Les Bistrots de Pays durant la semaine auprès de l'Office de Tourisme de Forcalquier au 04 92 75 10 02.**

**Vendredi 9 septembre**

**Saveurs du terroir : partager le goût du développement - Villeneuve (CC ILO)**  
Salle municipale place de la Mairie

- 🕒 **15h - Une rencontre entre professionnels :**  
Filières agricoles, transformateurs, restaurateurs et métiers de bouche avec pour objectif de resserrer les partenariats au service du développement local et de la promotion des produits régionaux.
- Les filières représentées :**  
► **Huile d'olive de Haute-Provence**  
► **Vin des coteaux de Pierrevert**  
► **Fromage de Banon**  
► **Agneau de Sisteron**  
► **Petit Epeautre de Haute-Provence**  
► **Pommes des Alpes de Haute-Durance**  
► **Herbes de Provence**  
► **Amande**  
► **Châtaigne**

**Les entreprises de transformation :**  
► **Distilleries et Domaines de Provence**  
► **Agro'novae**  
► **Conserverie Richaud et Fils**  
► **François Doucet Confiseur**  
► **Roubaud confiseur**  
► **Les saveurs de la Bello Visto**

🕒 **18h - Secrets dévoilés des produits de Haute-Provence (tout public) :**  
Venez découvrir les secrets des arômes, la richesse des saveurs des produits.  
Vous apprendrez à reconnaître un vrai fromage de Banon, vous connaîtrez les différences qui font la qualité des huiles d'olive, de la Châtaigne... vous goûterez des plats inédits associant avec finesse les produits du pays.  
Devenez ainsi les ambassadeurs de la Haute-Provence en évoquant ce monde de saveurs et d'arômes irrésistibles qui chatouillent les papilles.  
Cette journée est parrainée par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) dans le cadre de l'opération **2005, année des terroirs.**

🕒 **20h - Petites histoires pour Dîner :**  
En partenariat avec **Les Bistrots de Pays.**  
Au hasard des bistrots, un conteur du pays vous captivera de ses récits. **Renseignements sur la présence du conteur dans Les Bistrots de Pays durant la semaine auprès de l'Office de Tourisme de Forcalquier au 04 92 75 10 02.**

**Samedi 10 septembre**

**La journée des étapes aromatiques et des étapes gourmandes**  
(CC Pays de Forcalquier Montagne de Lure)

Toute la journée.

► **Sortez le nez du guidon !** avec l'association Vélo Loisir en Luberon, en collaboration avec M. Bonnafoux, M<sup>me</sup> Masse, la Ferme Fayet, le Prieuré de Salagon, l'UESS ONIPPAM et Alpes de Lumière. Balades à vélo à la journée ou la demi-journée à travers la campagne de Haute-Provence à la rencontre des senteurs et saveurs régionales.

🕒 **Départs échelonnés à 8h30 et 13h de Forcalquier par groupes de 25 personnes. Retour vers 18h.**  
Sur la journée, 30 km, déjeuner à Lurs ou un buffet du terroir vous conviera aux saveurs locales. Des étapes pour comprendre, sentir et savourer tout au long du parcours : lecture de paysage autour des Mourres, histoire de la cueillette dans la Montagne de Lure, découverte des essences et arômes de Provence, de l'olivier à l'huile au moulin de Monessargues. Une présentation de la dimension sensorielle des plantes sera proposée par le musée de Salagon : pour mieux connaître l'étendue et la subtilité du dialogue des sens avec les plantes. Enfin, sur le plan des Aires, coup de pouce rafraîchissant avant la dernière ligne droite ! Sur la demi-journée, 20 km, découvrez trois **stations Senteurs & Saveurs.**

**Informations pratiques :**  
Prévoir un vélo en bon état de fonctionnement, possibilité de location de vélo et 3<sup>e</sup> roue à réserver lors de l'inscription.  
**Balade journée (30 km) :**  
être coutumier d'une activité physique, réservée au plus de 12 ans. **Tarif : 4 €, famille 10 € (déjeuner inclus).**  
**Balade demi-journée (20 km) :**  
idéale pour les familles habituées à la pratique du vélo (dès 6 ans). **Tarif : 2 €, famille 5 € et gratuit pour les moins de 12 ans.**  
**Inscription obligatoire auprès de l'Office de Tourisme de Forcalquier au 04 92 75 10 02.**

🕒 **9h30 / 14h30 - Cycle de Conférences Saveurs, Senteurs et Gastronomie et ateliers des terroirs de Provence** en hommage à Brillat Savarin.  
A Forcalquier, Espace culturel la Bonne Fontaine sous la présidence de Slow Food International.

🕒 **9h30 / 12h30 - Saveurs, Senteurs et Gastronomie :**  
► **Ouverture de la journée** par le directeur général de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), Christophe Castaner, Maire de Forcalquier, Jacques Bardouin, Président de l'UESS et Jean-Yves Royer, Historien.  
► **Brillat Savarin et la naissance de la gastronomie** par Gilbert Carrier, historien, professeur émérite de l'université de Lyon.  
► **La philosophie Slow Food : une éducation au goût et à la culture gastronomique** par Jean Lhéritier, Président du convivia Slow Food.  
► **L'évolution culturelle et la conscience collective du goût, l'actuelle physiologie du goût.**  
par François Roman, professeur de neurophysiologie.  
► **Le développement des pratiques de dégustation et l'apparition de l'analyse sensorielle en agro-alimentaire** par Jean-François Clément, directeur des maisons du goût.  
► **Conclusion de la journée** par Alain Bauer, critique gastronomique.

🕒 **13h / 15h30 - Ateliers des terroirs de Provence :**  
dégustations de produits du terroir avec assortiments de vins.  
► **Les pastis** par Alain Robert président des Distilleries et Domaines de Provence : dégustation de 3 pastis et amuse gueules.  
► **Les huiles d'olive d'ici et d'ailleurs** par Olivier Baussan / Oliviers & Co. (ou Robert Le Bozec) : dégustation de 4 huiles d'olive sur assortiments de tomates, basilics, tomates de chèvres (variétés diverses).

► **L'agneau dans toutes ses formes**  
par Armel Le-Hen responsable de l'Agneau de Sisteron Label Rouge et Gérard Vives cuisinier : 3 plats à base d'agneau et d'épices.  
► **Le Banon - de la tome au Banon :**  
différents stades d'évolution d'un fromage par Jean-Yves Royer.  
► **Les melons d'hier et d'aujourd'hui :**  
dégustation de différentes variétés de melons sur fond de muscats et grenaches et épices, assorties de glaces et sorbets.  
► **Infusions et liqueurs digestives :**  
dégustation d'infusions et de liqueurs de plantes.  
► **Ateliers des terroirs de Haute-Provence :**  
80 places. **Tarif : 25 €.** **Inscriptions avant le 8 septembre à l'UESS au 04 92 72 50 68.**

🕒 **16h / 17h30 - Création du convivium Slow Food Pays de Haute-Provence.**

🕒 **19h - Les Campanades à Lurs :**  
Sur une idée de la Chambre d'Agriculture, la ferme auberge de Fontjustin vous accueille dans son ancien relais du 17<sup>e</sup> siècle. Tous les produits que vous dégusterez ici sont issus de l'élevage fermier de canards gras, de nos vergers, potagers et oliveraies... Valérie et Didier proposent une cuisine spécialisée dans les rillettes, foie gras mi-cuit, parmentier de magret, pot-au-feu, magret confit, oignons confits, figues pochées, tarte tatin...

► **Présence du groupe Aksak :**  
musiques traditionnelles des pays des Balkans, violons, contrebasse, accordéon, clarinette, oud.  
**Tarif : 25 €, 10 € pour les enfants jusqu'à 12 ans.**  
**Réservation obligatoire auprès des agriculteurs Valérie Sperber et Didier Lesueur au 04 92 79 17 72.**

🕒 **N.B. : Une campanade est également prévue à la veille de l'ouverture de la semaine, vendredi 2 septembre, ferme auberge du Bas Chalus à Forcalquier à 19h : Soirée flamenco aux saveurs de Camargue avec Virginia Pozzo** (danse, guitare, chant).

**Dimanche 11 septembre**

**Journée de clôture :**  
**Le marché des saveurs en fête - Forcalquier**

- 🕒 **10h - Les marchés de Haute-Provence**  
► **Marché aux saveurs et aux senteurs.**  
► **Marché aux courges et de la biodiversité.**  
► **Marché des fruits et légumes oubliés, variétés anciennes.**  
► **Expositions de tracteurs et d'attelages équestres.**

**Les animations à savourer :**  
► **Distillation d'alcool de poire à la sortie de l'alambic.**  
► **Distillation de lavande.**  
► **Du blé au pain :** Battage et fabrication de la farine.  
► **Initiation à la fabrication de l'huile d'olive**  
► **Le secret de moines** par la ludothèque de Manosque.

**Et de nombreuses surprises...**  
► **Les concours permanents sur les stands des producteurs.**  
► **Tentative de record du monde de fabrication du savon le plus long.**

🕒 **12h - Les Elastonautes :**  
Des acrobates dansent sur les murs de la cathédrale suspendus à une corde comme seul fil de vie.

Un spectacle renommé qui vous coupera le souffle mais vous ouvrira l'appétit !!!

🕒 **13h - Patrick Blanc vous propose ses plats cuisinés** spécialement pour l'occasion.

🕒 **16h - Les Elastonautes.**

🕒 **17h - Discours de clôture** par M. Castaner, Maire de Forcalquier et Vice Président du Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur et Vincent La Rocca, Président du Pays de Haute-Provence organisateur de **la semaine Senteurs & Saveurs.**



**... et toute la semaine**

**Ecritoire**

A l'Office de Tourisme de Manosque (chaque jour et le dimanche de 10h à 12h). En collaboration entre l'Office de Tourisme de Manosque et le Service de Développement Culturel de la Communauté de Communes Luberon, Durance, Verdon.

Dans un environnement imaginé et mis en place par des restaurateurs, des producteurs agricoles et des entreprises de produits cosmétiques, habituels partenaires de l'Office de Tourisme, les visiteurs prendront connaissance des produits exposés, par la vue, l'odorat, le toucher et le goût.

Il leur sera proposé d'écrire une lettre à un correspondant imaginaire ou réel pour essayer de lui faire partager les sensations éprouvées. Cet **Écritoire** restera en place jusqu'au **Correspondances de Manosque** (21-25 septembre 2005) et les lettres les plus intéressantes pourront être exposées ou lues pendant cette manifestation.

