

CV

Côte Vermeille

BANYULS-SUR-MER

Animations

Fête de l'huile d'olive nouvelle

Pour la première édition de la Fête de l'huile d'olive nouvelle, la salle Bartissol à Banyuls-sur-Mer a connu ce dimanche une affluence record avec plus de 1 000 visiteurs.

Une très belle réussite pour cette fête organisée par La Confrérie des Oliviers de Banyuls-sur-Mer avec la participation des producteurs locaux de la Côte vermeille, des Albères, du Vallespir, du Conflent de la Cerdagne, de l'Agly avec la participation du Crédit Agricole accompagnant ces producteurs, artisans et restaurateurs dans leur travail au quotidien. Un public bien informé a pressé de questions les producteurs avides de faire connaître la richesse des terroirs du Roussillon avant de conclure par des dégustations.

Les ateliers de Gérard Desmullier, chef Toque Blanche à la Littorine, et autres chefs ou maîtres ouvriers ont été assaillis par le public avec en prime une dégustation. Pendant ces délicates gourmandises, « les Gavilans » ont animé avec brio les rues de Banyuls avant de se produire de-



Un chef présente un plat

vant le public comblé de la salle Bartissol.

La Confrérie des Oliviers de Banyuls-sur-mer a offert au public une exposition rétrospective sur le patrimoine oléicole de Banyuls et du Roussillon, sans oublier de rendre hommage à Christian Bourquin qui a donné à la filière oléicole dans le Roussillon son professionnalisme.

Un succulent repas préparé avec des produits des producteurs présents a été servi aux visiteurs. Paul Mignon, oléiculteur dans le Ribéral, a été initié par la Confrérie pour son action en faveur de la défense du patrimoine oléicole dans le



Roussillon. Et Denis Visellach, maître cuisinier de France au Bellavista pour sa démarche de parfait ambassadeur du patrimoine culinaire du Roussillon.

L'après-midi, une trentaine de marcheurs accompagnés d'un guide ont choisi de découvrir les oliviers centenaires de l'arrière-pays et le moulin.