

**9<sup>ème</sup> FÊTE DE LA LEVÉE DU LIÈGE 20 JUIN 2009**  
**PROGRAMME DES ACTIVITÉS**

De 10 h à 13 h	<b>À la subéraie</b> : La levée du liège - démonstration.
De 10 h à 12 h	<b>À la subéraie</b> : Petit-déjeuner. (3€)
À partir de 10 h	<b>Dans les rues</b> : Musique du groupe <i>Inxa Lliure!</i>
De 10 h à 14 h	<b>Place de l'église</b> : Ateliers autour du liège pour les petits et les grands. Démonstration de fabrication de balais de bruyère.
De 10.30 h à 14 h	<b>Derrière la place de l'église</b> : Rencontre de collectionneurs de plaques de muselet de cava.
De 10 h à 13 h	<b>Champ devant les écoles</b> : Aller-retour à la subéraie en charrettes à cheval. (1€)
À 11 h	<b>Devant l'église</b> . Itinéraire guidée (en catalan) A Peu Pla : El rerepais. Organisé par la Fundació Josep Pla. Voiture indispensable.
À 11 h 30	<b>Place de l'église</b> : Démonstration d'élaboration de confiture, par Georgina Regàs (Musée de la Confiture)
De 11 h à 14 h	<b>Devant les anciennes écoles</b> : Démonstrations artisanales de la vannerie, de la tournerie sur bois et de la fabrication de bouchons.
De 11 h à 14 h	<b>Place de l'Eglise</b> : Exposition et atelier de création de crèches, proposés par les associations de <i>pessebristes</i> de Sabadell et du Baix Empordà
De 11 h à 14 h	<b>Au stand de l'organisation</b> : recueil des photos participant au concours (uniquement sur support numérique).
À 12 h.	<b>À la subéraie</b> : Excursion au bois pour la recolection de plantes avec ethnobotanique Albert Mallol.
À 12 h 30	<b>Place de l'église</b> : Démonstration d'élaboration de confiture, par Georgina Regàs (Musée de la Confiture)
De 12h à 13.30h	<b>Au stand du Institut Català del Suro</b> Atelier d'analyse sensorielle (Il s'agit de vérifier l'évolution des odeurs du liège pendant le processus de fabrication)
À 13 h	<b>Aux anciennes écoles</b> : Présentation du Site <a href="http://www.floragavarres.net">www.floragavarres.net</a> . Par Albert Mallol
De 14 h à 17 h	<b>Devant les anciennes écoles</b> : Fideuada (vermicelle) pour tous suivi d'un café concert
De 17 h à 20 h	<b>Sur la place de l'église</b> : Ateliers autour du liège pour les petits et les grands. Démonstration de fabrication de balais de bruyère. Jeux pour les enfants. <b>Devant les anciennes écoles</b> : Démonstrations artisanales de la vannerie et de la fabrication de bouchons
De 17 h à 18 h	<b>Au stand de l'organisation</b> , recueil des photos participant au concours (uniquement sur support numérique).
De 17 h à 19 h	<b>À la suberaie</b> : la levée du liège - démonstration. <b>Champ devant les écoles</b> : Aller-retour à la suberaie en charrettes (1 €)
De 17.15 h à 19h	<b>À la suberaie</b> : goûter à base de fruits. (2€)
À 17.15h	<b>À l'école</b> : Présentation du livre <i>Gestió de la sureda</i> . Manual didàctic, publié par le Consorci forestal de Catalunya.
À 17 h 30	<b>Démonstration d'élaboration de confiture</b> , par Georgina Regàs (Musée de la Confiture)
De 17.30h à 18.30	<b>Au stand du Institut Català del Suro</b> Atelier d'analyse sensorielle (Il s'agit de vérifier l'évolution des odeurs du liège pendant le processus de fabrication)
À 18 h	<b>Derrière l'église</b> : Chocolat chaud pour tous.
À 18 h	<b>Aux anciennes écoles</b> : Presentation du livre <i>Los alcornoques descorchando un mundo de recursos por las sociedades mediterráneas</i> ( en catalan)
À 19h	<b>Aux anciennes écoles</b> : Table ronde : <i>Vin, liège, et gastronomie</i> (en catalan)
À 19 h	<b>Champ devant les écoles</b> : Démonstration de chiens de berger catalan.
À 20 h	<b>Devant les anciennes écoles</b> : Remise des prix du concours de photographie de la 9 <sup>ème</sup> Fête de la levée du liège.
<b>Pendant toute la journée</b>	<b>Place de l'Eglise</b> : Stand de produits traditionnels de Mirepoix (ville jumellée avec Palafrugell) <b>Aux anciennes écoles</b> : Exposition de photos Objectiu Gavarres.