

Trucs & astuces

• **Une délicieuse purée :** écrasez vos pommes de terre préalablement cuites à la vapeur, rajoutez un peu de lait et d'huile d'olive de Nyons. Coupez une poignée d'olives noires de Nyons en petits morceaux et intégrez-les à la purée (vous pouvez également rajouter un peu d'ail en purée). Dégustez avec une salade verte.

• Tapenade entre amis :

pour 6 personnes : 200 g d'olives noires de Nyons dénoyautées, 1 cuil. à café de câpres, aromates de Provence (thym, laurier, sarriette), huile d'olive de Nyons, sel.
Mixez le tout pour obtenir une sorte de pommade.
Se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur dans un récipient clos.

Consommation : délicieuse sur du pain frais, la tapenade offre également à de nombreux plats ses saveurs subtiles (omelettes, courgettes, purée, viandes...).

Amusez-vous ! Régalez-vous !

Calendrier des Festivités

- 3^e week-end de janvier :
Fête de l'huile d'olive nouvelle
à Buis-les-Baronnies - Rens. 04 75 28 04 59
- 1^{er} week-end de février :
Alicoque - fête de l'huile d'olive nouvelle
à Nyons - Rens. 04 75 26 10 35
- 2^e samedi de juillet :
Les Olivades - les 24 h de l'olive noire de Nyons
à Nyons - Rens. 04 75 26 10 35
- Samedi avant Noël :
Fête de l'Olive Piquée
à Nyons - Rens. 04 75 26 90 90

La Route de l'Olivier en Baronnies, c'est aussi ...

• Des escapades...

NYONS

Le Pont Roman, les Arcades, le quartier des forts (XIII^e-XIV^es.), le palais delphinal (XIV^es.), les vestiges du vieux château, la chapelle (XVIII^es.) de la Tour Randonne, le musée archéologique.

VAISON-LA-ROMAINE

Socle d'un pressoir à huile dans les vestiges (quartier artisanal, nord-est de la rue des boutiques), strigile et lampes à huile visibles au musée. Vestiges gallo-romains (théâtre, thermes, sanctuaires...), pont romain, cathédrale Notre-Dame de Nazareth (XI^e XII^es.) et son cloître, chapelle Saint Quenin, château du XII^e s.

VALRÉAS

Château de Simiane (XV^e s.), église Notre-Dame (XI^e XV^e s.), chapelle des Pénitents Blancs (XVI^e s.), château Ripert (XII^e s.) et Tour du Rivoli (XIII^e s.), église et Tour des Cordeliers (XIV^e s.).

Les Châteaux de Suze-la-Rousse (XII^e s.) et de Grignan (XI^e, XV^e-XVI^e s.), la Commanderie des Templiers de Richerenches, l'Abbaye cistercienne de Bouchet, le Village médiéval de Taulignan, les Vieux villages de Grillon, Visan, Crestet, Beaume de Transit...

• Des Marchés traditionnels...

Nyons, Vaison-la-Romaine, Valréas, Richerenches (marché aux truffes), Buis-les-Baronnies...

• Des gourmandises...

Liste des restaurateurs participants à la charte de valorisation de l'olive noire de Nyons sur simple demande auprès de l'Institut du Monde de l'Olivier (04 75 26 90 90 - nyons@afidol.org).

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous renseigner auprès des Offices de Tourisme & syndicats d'initiative de la région :
www.paysdenyons.com • www.vaison-en-provence.com
• www.ot-valreas.fr

nyons@afidol.org • www.afidol.org • www.nyons-aoc.com
AFIDOL antenne Rhône-Alpes
40 pl. de la Libération • 26110 NYONS Drôme Provençale
Tél. 04 75 26 90 90

Rhône-Alpes



Découverte de l'Olive Noire de Nyons

La Route de l'Olivier est un itinéraire gratuit qui vous permet de partir à la découverte de l'olive noire de Nyons et de son territoire, en voiture ou à vélo, seul ou en famille. Émerveillez-vous des paysages, des traces du passé et découvrez une région pleine de senteurs, de soleil et de convivialité...

La Route de l'Olivier en Baronnies



Le Territoire

Les Baronnies, un écrin pour l'olive noire de Nyons depuis plus de 2 000 ans...

L'olive noire de Nyons est élevée dans les Baronnies Provençales, territoire à cheval sur le Sud Drôme et le Nord Vaucluse.

Ses vallées très ensoleillées et protégées du mistral, offrent un écrin à la variété Tanche que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

À noter... Nyons,

1^{ère} Appellation d'Origine Protégée pour son huile d'olive et ses olives noires.



L'Olive Noire de Nyons

De variété Tanche uniquement, l'olive noire AOP Nyons préparée en saumure ou au naturel prend une couleur « bure de moine » (après contact à l'air) et un fruité délicieux rappelant les fruits rouges, le litchi, la rose.

Préparée en primeur piquée au sel fin, l'olive AOP Nyons a alors un goût d'olive fraîche plus prononcé et puissant.

• L'olive noire de Nyons s'utilise aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert.



L'huile d'Olive de Nyons

Issue d'olives récoltées à maturité, l'huile d'olive AOP Nyons est une huile d'olive douce et très aromatique, caractérisée par ses arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette. Elle laisse également une sensation beurrée tout simplement délicieuse.

• Idéale avec les légumes, à cru ou rajoutée en fin de cuisson (pour ne pas perdre ses arômes), l'huile d'olive AOP Nyons s'utilise également avec les poissons et même dans les desserts (fraises à l'huile d'olive et à la menthe, pâte à tarte...).