



**Samedi 16 décembre**

**9h30 - 18h**

*Maison de Pays ~* **NYONS**

**17<sup>ème</sup> Fête de  
l'Olive piquée**



*Nombreuses animations :  
100% olives, évasion, bien-être,  
création, gourmandise...*



## 100% Olives

### Marché aux Olives & produits oléicoles toute la journée

Dégustation et vente d'olives noires de Nyons et de produits à base d'olives, produits régionaux, idées cadeaux gourmands, clémentines de Nulès... & Tombola des exposants

### Démonstration de la fabrication d'huile d'olive toute la journée

De l'olive à l'huile d'olive, venez découvrir le fonctionnement d'un moulin à huile d'olive.

*Animation réalisée en partenariat avec la société DVTEC*



### Atelier cueillette dans une oliveraie à 14h30

Visitez une oliveraie, découvrez la cueillette de l'olive noire de Nyons en compagnie d'oléiculteurs passionnés ! Repartez avec votre barquette (200g) d'olives cueillies et piquées par vos soins !

Rendez-vous à la Maison de Pays. Durée : 1h

*Organisé en partenariat avec les administrateurs de la Caisse locale du Crédit Agricole de Nyons*

### Piquage des olives & conseils avisés de la Confrérie des chevaliers de l'olivier

*Piqueuse à olives prêtée par le Moulin Dozol - Autrand*

### Inauguration & dégustation d'olives piquées à 11h15

Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

Verre de l'amitié avec la participation du Syndicat des Vignerons du Nyonsais



## Évasion

### Vélo dans les oliviers départs à 10h30, 14h et 16h



Pascal vous guidera à travers les oliveraies de Nyons et des alentours le temps d'une agréable balade (~1h) grâce au vélo avec assistance électrique. Tarif/pers : 10€

*12 pers. max par départ, casque fourni. Rendez-vous devant la Maison de Pays. Inscriptions sur place ou à l'avance auprès de Sport évasion 26, au 06 14 82 49 74.*

### Balade en 2CV à travers les oliviers 10h-12h et 14h-17h

Embarquez à bord d'une 2CV pour découvrir les oliveraies de Nyons et des environs ! Tarif/pers. : 10€

Rendez-vous devant la Maison de Pays. Durée : 30 min - Limité à 3 personnes par circuit. Inscriptions sur place ou à l'avance auprès de Karl, Association La Clé des Songes, au 06 41 31 60 32.



## Bien-être

### Massage & gommage douceur à l'huile d'olive 10h30-12h30 et 14h-18h

L'hiver, notre peau est agressée. Profitez des vertus nourrissantes et hydratantes de l'olive, des propriétés exfoliantes de son noyau. Prenez une pause détente, bien-être et beauté. Soins des mains et des zones délicates que sont vos lèvres et vos yeux.

*Gratuit - Ouvert à tous.*

*Animé par Sandrine Labaume, Artisan de Bien-Être*

### Cosmétiques « maison » à l'huile d'olive à 14h30, 15h30 et 16h30

Créez vos propres cosmétiques à base d'huile d'olive et d'extraits aromatiques ou d'huiles essentielles : baume zone très sèche anti-froid, gommage granité corporel ou crème fondante & nourrissante visage pour la famille.

*Gratuit - Ateliers limités à 8 pers. - Ouvert à tous (dès 8 ans).*

*Animé par l'association La tête dans les étoiles*



### Conférence « Améliorez votre capital santé avec l'alimentation provençale » à 16h à l'Institut du Monde de l'Olivier



Découvrez les bienfaits de la cuisine provençale : apprendre, connaître, comprendre les atouts santé de l'alimentation traditionnelle de notre région et confronter nos idées reçues ou nos connaissances en matière de recommandations nutritionnelles pour être acteur de notre santé. *Gratuit.*

*Animée par Pascale Bondurand référente prévention santé à la MSA Alpes-Vaucluse, co-auteure des ouvrages Alimentation provençale et santé & Alimentation méditerranéenne et santé*



## Création

### Atelier autour de la « Terre » 10h30-12h30 et 14h-18h

L'argile se modèlera sous les doigts des petits comme des grands pour créer des empreintes végétales, fabriquer une lampe à huile romaine, des petites poteries en terres mêlées, avec pour décor l'olivier, l'olive et d'autres végétaux ...

*Gratuit - Ouvert à tous (dès 6 ans).*

*Animé par l'Atelier «Art de Vivre»*

### Décorations créatives autour de l'olivier 14h30-17h

Petits et grands pourront créer leur attrape-rêve et couronne aux couleurs de l'olivier.

*Gratuit - Ouvert à tous (dès 6 ans).*

*Animé par l'Institut du Monde de l'Olivier - AFIDOL*



## Gourmandises

### Découvrir de nouvelles recettes

**10h30** : Démonstration culinaire du chef **Julien ALLANO**, restaurant Le Clair de la Plume à Grignan

**12h** : Entrée gourmande pour le repas de Noël, par l'Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL

**15h** : L'Olive de Nyons à l'apéritif pour le réveillon, par l'Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL

**16h** : Soupe de pois cassés, cumin, huile d'olive de Nyons AOP, sorbet au thym et à l'huile d'olive par **Paul Roussel**, restaurant La Charrette Bleue à Condorcet

**17h** : Biscuits sapin de fête à l'huile d'olive de Nyons, par l'Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL

### Se restaurer sur place

Le foodtruck **Retour aux racines** propose une cuisine maison, saine, gourmande, locale et bio, accessible à tous... Menu spécial « Fête de l'Olive Piquée » et formule burger. [retourauxracines-foodtruck.fr](http://retourauxracines-foodtruck.fr)

Le **Cochon Rustique**, labellisé Nature & Progrès, propose ses charcuteries artisanales en différentes déclinaisons. [cochon-rustique.jimdo.com](http://cochon-rustique.jimdo.com)

**Bar à huîtres** avec le Lion's Club de Nyons

**Vente de gâteaux** par les élèves du Lycée Roumanille de Nyons



### Se restaurer dans les alentours

Le 16 décembre, poussez la porte des restaurants de Nyons & des alentours qui subliment en cuisine les produits oléicoles de l'AOP Nyons :

**À Nyons** : D'un Goût à l'Autre (04 75 26 62 27), Le Resto des Arts (04 75 26 31 49), Les Gourmandines (04 75 26 06 37), Le Verre à Soie (04 75 26 15 18)

**À Vinsobres** : L'Auberge du Petit Bistrot (06 72 09 19 31), La Détente (04 75 27 61 19).

*Merci aux restaurateurs qui nous proposent cette année leurs idées recettes. Si vous voulez tester leur cuisine :*

**Le Clair de la Plume** à Grignan - 04 75 91 81 30 - [clairplume.com](http://clairplume.com)

**La Charrette Bleue** à Condorcet - 04 75 27 72 33 - [www.lacharrettebleue.net](http://www.lacharrettebleue.net)

Dès 15h : Retrouvez le PÈRE NOËL de l'Olive et ses surprises !



## Autour de la Fête de l'Olive piquée

### Les moulins à découvrir ...

#### Nyons :

- Coopérative oléicole du Nyonsais - 04 75 26 95 00 > Visites du moulin à 10h et 15h
- Huilerie Richard - 04 75 26 47 53 > Visite libre du moulin & dégustation
- Moulin Dozol-Autrand - 04 75 26 02 52 > Dégustations en boutique
- Moulin Ramade - 04 75 26 08 18 > Visites possibles de 9h à 11h de 14h à 17h

#### Venterol :

- Moulin Jouve - 06 80 68 02 61 > Visite du moulin, dégustations d'huile nouvelle et d'olives piquées



### À visiter à Nyons

- Le Musée de l'Olivier - 04 75 26 95 00 > Visites libres
- Les Vieux Moulins - 04 75 26 11 00 > Visites de 10h à 12h & de 14h à 18h
- La Scourtinerie - 04 75 26 33 52 > Visites de 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h

### Renseignements :

Institut du Monde de l'Olivier - AFIDOL : 04 75 26 90 90 - [nyons@afidol.org](mailto:nyons@afidol.org)  
**huiles-et-olives.fr**  
 Syndicat de l'Olive noire de Nyons & des Baronnies : [www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)



# Qu'est ce que l'Olive piquée ?

L'olive piquée est une préparation traditionnelle de l'olive noire de Nyons, la Tanche, qui permet de déguster les premières olives noires fraîches pour Noël.

Les olives sont piquées puis recouvertes de sel marin, placées dans un récipient dans un endroit frais ventilé et remuées régulièrement. Elles peuvent être dégustées sous 12 à 15 jours.

**Un délice à l'apéritif !**



## FERME BRÈS



Producteur d'Olives, d'Affinade®  
et d'Huile d'Olive de Nyons  
Appellation d'Origine Protégée

Accueil à la ferme



La Blachette - Pied de Vaux - F - 26110 NYONS  
www.fermebres.fr - ferme.bres@wanadoo.fr  
Tél./Fax : +33 (0)4 75 26 05 41 - Port. 06 86 34 86 56



**Huiles, Olives, Savons,  
Idées Cadeaux et Produits de fête**

LA BOUTIQUE DU MOULIN  
69 Avenue Frédéric Mistral  
26110 NYONS  
Tél. 04.75.26.47.53

LA BOUTIQUE DE PONTIAS  
Route de Mirabel aux Baronnie  
26110 NYONS  
Tél. 04.75.26.09.34

**« Visitez le moulin »**  
Dégustation au Bar à Huile  
[www.huilerie-richard.com](http://www.huilerie-richard.com)

*Depuis 14 générations  
à Nyons*



Huile d'olive  
de Nyons AOP

Olives noires  
de Nyons AOP

Produits de terroir



Le Pont Roman, 26110 Nyons - 04 75 26 02 52  
infos@moulin-dozol.com - [www.moulin-dozol.com](http://www.moulin-dozol.com)



Olive et huile d'olive de Nyons AOP

**Découvrez le plaisir  
de l'exception**



VIGNOLIS Place Olivier de Serres 26110 NYONS - [www.vignolis.fr](http://www.vignolis.fr)



BOUTEILLES  
SPÉCIALES  
(DE 4 CL À 5 L)

BIDONS EN  
FER BLANC



BOCaux

CAPSULES

CUVES INOX

**VERRERIE CALVET**

TÉL. 04 66 71 52 52 - FAX. 04 66 71 52 53  
[calvet.verre@wanadoo.fr](mailto:calvet.verre@wanadoo.fr)