

Qu'est ce que l'Olive piquée ?

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

Les olives sont piquées (à l'aide d'une machine à piquer ou d'une fourchette par exemple) 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 !

Autour de la Fête de l'Olive piquée

Les moulins à découvrir ...

Nyons :

- ★ Coopérative oléicole du Nyonsais - 04 75 26 95 00 > Dégustation de produits du terroir toute la journée
- ★ Huilerie Richard - 04 75 26 47 53 > Visite libre du moulin & dégustation
- ★ Moulin Dozol-Autrand - 04 75 26 02 52 > Dégustations en boutique toute la journée
- ★ Moulin Ramade - 04 75 26 08 18 > Visites possibles de 9h à 11h et 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 > Visite libre, exposition & démonstration artisanale
- Les Vieux Moulins - 04 75 26 11 00 > Visites de 10h à 12h & de 14h30 à 18h
- La Scourtièrie - 04 75 26 33 52 > Visites de 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h



Renseignements

Institut du Monde de l'Olivier-AFDOL
04 75 26 90 90 - nyons@afdol.org - huiles-et-olives.fr
Syndicat de l'Olive noire de Nyons & des Baronnies
04 75 27 41 02 - www.nyons-aop.com



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Création : Institut du Monde de l'Olivier - Ne pas jeter sur la voie publique

18^{ème} Fête de l'Olive piquée
& des vins du terroir
SAMEDI 15 DÉCEMBRE - NYONS

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

FERME BRÈS
NYONS
DEPUIS 1829
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

HUILERIE RICHARD
GOÛT & TRADITION
fondée en 1885
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 Baronnies
26110 NYONS
Tél. 04.75.26.09.34
« Visite z le moulin »
Dégustation au Bar à Huile
www.huilerie-ric hard.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

VIGNOLIS
COOPÉRATIVE DU NYONSAIS
www.vignolis.fr
Olive et huile d'olive de Nyons AOP
Découvrez le plaisir
de l'exception
NyonsOlive
COOPÉRATIVE DE NYONS VIGNOLIS
Place Olivier de Serres - 26110 NYONS - Tél magasin : 04 75 26 95 09



Marché aux Olives & produits oléicoles toute la journée

Dégustation et vente d'olives noires de Nyons et de produits à base d'olives, vins de terroir, produits régionaux, idées de cadeaux gourmands, huîtres, clementines de Nulès... & **Tombola des exposants**

Moulin à huile d'olive toute la journée

De l'olive à l'huile d'olive, venez découvrir le processus de fabrication de l'huile d'olive.

Animation réalisée en partenariat avec la société DVTEC



Inauguration & dégustation d'olives piquées à 11h15

Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

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

Atelier cueillette dans une oliveraie

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 (vers la piqueuse à olives avant un départ en convoi jusqu'à la parcelle). Durée : 1h

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



Prix des consommateurs 15h30-16h30

(Re-)Découvrez cette préparation traditionnelle de la variété Tanche et **votez pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées !**

Animé par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies



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

Piquage à olives prêtée par le Moulin Dozol - Autrand



Massage bien-être à l'huile d'olive 9h30-12h30 et 14h-18h

Prenez une pause détente et profitez de gestes bien-être ! Divers massages vous seront proposés : mains & visage à l'huile d'olive, massage habillé sur table et chaise. *Gratuit - Ouvert à tous.*

Animé par la Compagnie du Bien-Être



Cosmétiques «maison» à l'huile d'olive à 10h, 14h30, 15h30 et 16h30

Créez vos propres cosmétiques à base d'huile d'olive et d'extraits aromatiques ou d'huiles essentielles ! À réaliser : un baume zone très sèche anti-froid, un gommage granité corporel ou une 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



Atelier Calligraphie 10h-12h30

Initiez-vous à la calligraphie et réalisez une jolie carte mêlant cette technique et celle du collage autour de la thématique de l'olivier !

Gratuit - Ouvert à tous (dès 7 ans).

Animé par Anne Gros-Balthazard

Atelier Origami 14h-18h

Découvrez l'art du pliage du papier, les techniques de base et créez divers éléments de décoration : oiseau sur sa branche, guirlande, sapin, étoile ...

Gratuit - Ouvert à tous (dès 5 ans).

Animé par Corinne Jacquemin

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

Fabriquez en un tour de main votre boule à neige autour de l'olivier ou votre bocal à gourmandises qui met à l'honneur l'olive piquée !

Gratuit - Ouvert à tous (dès 6 ans).

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



Démonstrations culinaires autour des olives et de l'huile d'olive de Nyons ...

10h30 Bouchées apéritives à l'olive noire de Nyons AOP par *Jérôme Plantevin*, auberge du Moulin du Château à Villeperdrix

12h Tataki de boeuf aux olives noires de Nyons AOP et son accompagnement, par l'Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL

15h Dessert festif et gourmand, par l'Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL

16h Poire de la Valloire pochée aux olives noires de Nyons AOP, biscuit au gruë de cacao & olives noires de Nyons AOP par *Christophe Malet*, restaurant D'un goût à l'autre à Nyons (*maître restaurateur, réseau Promenade gourmande en Drôme*)

Se restaurer sur place ...

Le food truck *Retour aux racines* propose une cuisine maison, saine, gourmande, locale et bio, accessible à tous... Menu et formule burger.

Sur Facebook : @retourauxracinesfoodtruck



Le *Cochon Rustique*, labellisé Nature & Progrès, propose ses charcuteries artisanales en différentes déclinaisons. *cochon-rustique.jimdo.com*

Bar à huîtres avec le Lion's Club de Nyons

Vente de gâteaux par les élèves du collège Barjavel de Nyons

Se restaurer dans les alentours ...

Le 15 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), 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).

De 15h à 16h Retrouvez le PÈRE NOËL de l'Olive et ses surprises !

