

Autour de la Fête de l'Olive piquée

Les moulins à découvrir ...

À Nyons :

- Huilerie Ric hard, 69 Avenue Frédéric Mistral - 04 75 26 47 53
> Visite libre du moulin & dégustations de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30
- Moulin Dozol-Autrand, Pont roman - 04 75 26 02 52
> Dégustations en boutique toute la journée
- Moulin Ramade, 7 impasse du Moulin - 04 75 26 08 18
> Visites possibles de 9h à 11h et de 14h à 17h



À Venterol :

- Moulin Jouve, 2200 route de Montélimar - 06 30 74 68 00
> Visite du moulin, dégustations d'huile nouvelle et d'olives piquées

À visiter à Nyons

- Le Musée de l'Olivier, place Olivier de Serres - 04 75 26 95 00
> Visite libre, galerie d'exposition
- Les Vieux Moulins, au pied du pont roman - 04 75 26 11 00
> Visites de 10h à 12h & de 14h30 à 17h
- La Scourtièrie, 36 rue de la Maladrerie - 04 75 26 33 52
> Visites de 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h

Renseignements

Institut du Monde de l'Olivier-France Olive
04 75 26 90 90 - nyons@franceolive.fr - huiles-et-olives.fr

Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies
04 75 27 41 02 - www.nyons-aop.com



Samedi 21 décembre

Fête de l'Olive Piquée
& des vins du terroir

Place de la Libération nord
· NYONS ·

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



De 9h30 à 17h30

**Marché de produits locaux,
Démonstrations culinaires, Atelier cueillette,
Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de
l'olivier, Prix des consommateurs**



100% Olives

Marché aux Olives & produits oléicoles toute la journée

Dégustation et vente d'olives noires de Nyons AOP et de produits à base d'olives, vins de terroir, produits locaux - circuits courts, idées de cadeaux gourmands, huîtres proposées par le Lion's Club, clementines de Nulès,... & **Tombola des exposants**

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 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 place de la Libération nord, vers la fontaine, 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 15h-16h30

(Re-)Découvrez cette préparation traditionnelle de la variété **Tanche** et **votez pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées** ! Résultats à 17h autour d'un vin chaud.

Animé par le Syndicat de l'Olive de Nyons et de Baronnie



Piquage des olives & conseils avisés de la Confrérie des chevaliers de l'olivier 9h30-11h & 14h-17h

Piquage à olives prêtées par le Moulin Dozol - Autrand

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 !



Gourmandises

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

Salle de l'ancien tribunal, place Jacques Martin Deydieu (au-dessus de l'église)

10h30 Sapins aux olives noires de Nyons AOP, guacamole et truite fumée par *Alexandra*, Institut du Monde de l'Olivier-France Olive

11h30 Apéritif festif autour de l'olive noire de Nyons AOP par *Alexandra*, Institut du Monde de l'Olivier-France Olive

14h30 «Mamondarine» - Manon et mandarine en habits de fête à l'huile d'olive de Nyons AOP, par *Alexandra*, Institut du Monde de l'Olivier-France Olive

15h30 «Olicino» - boisson à base de chocolat, café, olive noire de Nyons AOP et d'une mousse de lait par *Christophe Malet*, restaurant D'un goût à l'autre à Nyons (maître restaurateur, réséau Promenade gourmande en Drôme)



Se restaurer sur le marché ...

Le **Cochon Rustique**, la Bellisé Nature & Progrès, propose ses charcuteries artisanales en différentes déclinaisons ainsi qu'un porclet à la broche. cochon-rustique.jimdo.com

Bar à huîtres avec le Lion's Club de Nyons

Vente de gâteaux par les élèves du lycée Roumanille et du collège Barja vel de Nyons

