

Découvertes ... 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

Moulin Dozol-Autrand - 04 75 26 02 52 > Dégustations en boutique et visite du moulin en matinée uniquement

Moulin Ramade - 04 75 26 08 18 - Visite guidée à 11h

Huilerie Richard - 04 75 26 47 53 > Visite du moulin & dégustation

Mollans s/ Ouvèze : Moulin Chauvet - 04 75 28 90 12

Buis-les-Baronnies : Moulin de Haute-Provence - 04 75 28 04 45 - Visites de 8h à 12h et de 14h à 17h

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



LES HAUTS LIEUX DU PATRIMOINE OLÉICOLE NYONSAIS

Le Musée de l'Olivier (visites libres) - Les Vieux Moulins (04 75 26 11 00)

La Scourtinerie (visites de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h30)

LE PLAISIR DES PAPILLES

Les restaurants suivants vous proposent de l'**Affinade**®, une pâte d'olives noires de Nyons AOP arrosée d'un filet d'huile d'olive de Nyons AOP, dans un de leur plat ou à l'apéritif. N'hésitez pas à pousser leur porte pour vous régaler !

Nyons : D'un Goût à l'Autre, Le Colombet, Les Oliviers, Une Autre Maison ; **Cairanne** : Côteaux et Fourchettes, Le Tourne au Verre ; **Entrechaux** : L'Ancienne Poste ; **Grignan** : Le Poème de Grignan ; **Plaisians** : L'Auberge de la Clue ; **Valréas** : Au Délice de Provence, Le Coquelicot ; **Vinsobres** : L'Auberge du Petit Bistrot, La Détente.

A la Maison de Pays : Vente de gâteaux organisée par la Cité scolaire de Nyons

Toute la journée : Nombreuses animations dans les rues de la ville

La Fête de l'Olive Piquée est organisée par le Syndicat de l'Olive Noire de Nyons et des Baronnies en partenariat avec l'Institut du Monde de l'Olivier, l'Association Française Interprofessionnelle de l'OLIVE, avec le soutien de la Ville de Nyons, du Conseil départemental de la Drôme, de la région Rhône-Alpes, de la Communauté de Communes du Val d'Eygues et du Parc naturel régional des Baronnies Provençales.

Avec l'aide de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, du Comité des Vignerons Mirabel-Piégon, de la Commanderie des Costes du Rhône, de Groupama Méditerranée, de la caisse locale du Crédit Agricole de Nyons...

Pratique : La Maison de Pays est accessible grâce à la navette gratuite «Nyons bus», ligne 1. Parkings à proximité.

Renseignements :

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



SAMEDI 19 DÉCEMBRE

La primeur des olives noires



L'olive noire de Nyons



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 fin, placées dans un récipient dans un endroit frais ventilé et remuées régulièrement. Elles peuvent être dégustées dans les 12 à 15 jours.

Un délice à l'apéritif !

15^{ème} Fête de l'olive Piquée

Maison de Pays NYONS

Autour de l'olive

10h-18h30

Marché aux Olives et aux produits oléicoles

Dégustation et vente d'olives noires de Nyons et de produits à base d'olives, produits régionaux, idées cadeaux, huîtres (avec le Lion's Club), clémentines de Nulès (avec le Comité de jumelage Nyons-Nulès)... & Tombola des exposants

11h30

Inauguration et Dégustation d'olives piquées

Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier
Verre de l'amitié

avec la participation du Comité des Vignerons Mirabel-Piégon

14h30

Atelier cueillette dans une oliveraie

Visitez une oliveraie, découvrez les différents modes de cueillette de l'olive noire de Nyons en compagnie d'un oléiculteur passionné ! Repartez avec votre barquette d'olives cueillies et piquées par vos soins !

Rendez-vous à la Maison de Pays.

Durée : 1 h

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

10h-12h & 14h-17h

Balade en 2cv à travers les oliviers

Embarquez à bord d'une 2CV pour découvrir les oliveraies de Nyons et des alentours ! Rendez-vous devant la Maison de Pays. Limité à 3 personnes par circuit.

Circuit de 30 min

Avec Karl de l'association La Clé des Songes

dès 10h & dès 15h

Espace Piquage des olives et conseils animé par la Confrérie des chevaliers de l'olivier

Venez faire piquer vos olives, demander des conseils pour la préparation des olives, la culture de vos oliviers, ...

Piqueuse à olives prêtée par le Moulin Dozal - Autrand

Animations culinaires

10h30

Apéritifs autour des olives noires de Nyons

Démonstration assurée par l'Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL - Durée : 45 min

15h

Déclinaisons autour de l'olive noire de Nyons

Démonstration assurée par l'Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL - Durée : 45 min

16h

Petit crémeux aux olives de Nyons, tuile olives & cacahuètes

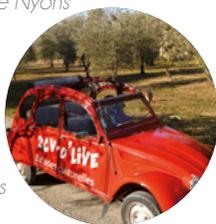
Démonstration assurée par le restaurant D'un goût à l'autre (Maître restaurateur - Nyons) - Durée : 45min

17h30

Atelier «Une olive, un vin»

Découvrez les accords entre les olives du Nyonsais & des Baronnies et les vins locaux ! Animé par l'Institut du Monde de l'Olivier - AFIDOL - Limité à 15 adultes.

TOUTES LES
ACTIVITÉS SONT
GRATUITES
POUR PETITS
ET GRANDS



Ateliers créatifs

Toute la journée

Atelier «L'olivier en fête»

Créations végétales et florales autour de l'olivier : mini-jardins, boules végétales de Noël, mobiles originaux, couronnes et tressages décorés, décors de table.

De 10h à 12h30 : atelier ouvert aux adultes : mobiles originaux, couronnes et tressages décorés, décors de table.

De 14h à 18h : atelier ouvert aux adultes et aux enfants (dès 6 ans).

Animé par L'Atelier Nicole Terrier



10h-12h & 15h-17h

Maquillage artistique pour tous

En continu.

Animé par l'association La tête dans les étoiles

14h-15h30

Atelier de création de savon à l'huile d'olive de Nyons AOP

Confectionnez vous-même vos savons à l'huile d'olive ! Ouvert à tous (dès 5 ans).

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

14h30-17h30

Animation sur l'utilisation de l'huile d'olive dans les massages bien-être

Pour tous - Nombre de places limité.

Proposée par Sandrine Labaume, Artisan de Bien-Etre

Culture

16h30

Lectures et pause goûter autour de l'olivier

J. BONNADIER et J. PACINI, auteurs des ouvrages *Fleurs d'olivier* et *Feuilles d'olivier*, vous donnent rendez-vous pour un moment convivial de lectures sur le thème de l'olivier, l'olive et l'huile à l'heure du goûter. Des textes inédits dénichés par les deux compères seront présentés !

Venez partager vos textes !

A l'Institut du Monde de l'Olivier

