

## 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 !*



## 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-Autrard - 04 75 26 02 52 > Dégustations en boutique

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

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

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



### A VISITER

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 18h)

### LE PLAISIR DES PAPILLES

Toute l'année, pour vos repas, les restaurants suivants subliment en cuisine les produits oléicoles de l'AOP Nyons :

**Nyons** : D'un Goût à l'Autre, 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 / **Vinsobres** : La Détente.

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

## Renseignements :

Syndicat de l'Olive noire de Nyons & des Baronnies : [www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)

Institut du Monde de l'Olivier-AFIDOL : 04 75 26 90 90 - [nyons@afidol.org](mailto:nyons@afidol.org)

[huiles-et-olives.fr](http://huiles-et-olives.fr)



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

Samedi 17 décembre  
9h30 - 18h

Maison de Pays - NYONS

# 16<sup>ème</sup> Fête de l'olive piquée

Animations gratuites

## Autour de l'olive

Gratuit

### 9h30-18h 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 de cadeaux gourmands, huîtres, clémentines de Nulès... & **Tombola des exposants**

### 11h Inauguration et dégustation d'olives piquées

Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier  
Verre de l'amitié avec la participation du Syndicat des Vignerons du Nyonsais

### 14h30 Atelier cueillette dans une oliveraie

Visitez une oliveraie, découvrez la cueillette de l'olive noire de Nyons en compagnie d'un oléiculteur passionné ! 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

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

14h-17h Embarquez à bord d'une 2CV pour découvrir les oliveraies de Nyons et des alentours ! Rendez-vous devant la Maison de Pays. Durée : 30 min - Limité à 3 personnes par circuit.

Avec Karl de l'association La Clé des Songes

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

Piqueuse à olives prêtée par le Moulin Dozol - Autrand

## Animations culinaires

Gratuit

### 10h Biscuits salés à l'olive noire de Nyons

Démonstration assurée par Emile Rouger, chef de cuisine à Valréas

### 12h Recette thermomix autour de l'olive noire de Nyons

Démonstration assurée par l'Auberge du Petit Bistrot (Vinsobres)

### 14h30 Recettes pour un apéritif surprenant !

Démonstration assurée par l'Institut du Monde de l'Olivier - AFIDOL

### 15h30 Gâteaux de Noël à l'huile d'olive de Nyons

Démonstration assurée par l'Institut du Monde de l'Olivier - AFIDOL

### 16h30 Banoffee aux olives noires de Nyons

Démonstration assurée par le restaurant D'un goût à l'autre (Maître restaurateur - Réseau Promenade gourmande en Drôme - Nyons)

## Ateliers créatifs

Gratuit

### 10h30-12h30 Initiation à la création de santons

14h-18h Confectionnez de petites figurines en argile pour vos décorations de Noël ! Ouvert à tous (dès 5 ans).

Animé par l'Atelier d'Olivia FG

9h30-12h30 «Encres végétales» : créez vos couleurs avec des plantes locales, décidez cartes ou marque-pages ! Ouvert à tous (dès 6 ans).

13h30-17h30

& «Laine de pays» : fabriquez votre mouton en véritable laine cardée ! Ouvert à tous (dès 6 ans).

Ateliers en alternance, proposés par l'Herbier à couleur

### 14h-18h Faites-vous maquiller !

Animé par l'association La tête dans les étoiles

### 14h30-17h Décoration créative autour de l'olivier : photophores et galets décors

Ouvert à tous (dès 6 ans).

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

## Conférence

Gratuit

### 16h30 Comment lutter naturellement contre la mouche de l'olive ?

Jean Lecomte, ingénieur en retraite du CNRS, présentera les principaux insectes et leurs plantes hôtes qui participent à la lutte naturelle contre la mouche de l'olive. Une démonstration de création de piège sera faite à l'issue de la conférence. Ouvert à tous (professionnels et amateurs).

A Vignolis - Coopérative du Nyonsais (place Olivier de Serres)

## Restauration sur place :

A la **Guinguette du Nyonsais**, on mange, on boit local... et bio ! Jo et Manon régaleront vos papilles et vous feront découvrir leur projet original de restauration et d'animations itinérantes. [laguinguettedunyonaisjimda.com](http://laguinguettedunyonaisjimda.com)

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

Dès 16h :  
Retrouvez le  
Père Noël  
de l'Olive !