



Du 17 au 20 juillet 2014



Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

**Service Culture,
Manifestations et Festivités**

Ville de Nyons



Olivades 2014, fêtons l'Olive de Nyons !

Depuis 1964 Nyons célèbre son olive noire unique au monde avec la fête des «Olivades».

C'est sous l'impulsion de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier que cette fête a vu le jour ; l'olivier fait partie des paysages des Baronnies, de sa culture, de son patrimoine, de sa gastronomie et contribue au développement de l'agrotourisme.

L'olivier participe aussi au maintien de l'agriculture et joue un rôle économique important grâce aux actions développées par le Syndicat de défense de l'olive de Nyons et notamment par l'obtention de la 1^{ère} AOC agroalimentaire française en 1994.

Cet arbre de lumière est célébré depuis l'antiquité et à Nyons le savoir-faire des agriculteurs permet de proposer aux consommateurs 3 produits spécifiques : l'olive piquée dont la fête a lieu fin décembre, l'huile d'olive avec sa fête de l'Alicoque le premier weekend de février et enfin l'olive saumurée et sa fête des Olivades en juillet.

C'est donc tout naturellement avec son Appellation et ses manifestations que Nyons est devenu l'un des principaux centres culturels et économiques oléicoles en France.

Pendant ces quelques jours prenez le temps de découvrir les paysages d'olivier mais aussi Nyons citée médiévale, allez visiter le musée de l'Olivier, la Scourtinerie, les Vieux Moulins mais et n'oubliez pas les moulins actuels, prêts à vous faire déguster Olives & Huile d'olive de Nyons !

Christian TEULADE

Président de l'Institut du Monde de l'Olivier

Conseiller municipal délégué aux représentations extérieures

Les temps forts de l'édition 2014 des Olivades

• Inauguration des Olivades

Jeudi 17 juillet, jardin de l'Institut du Monde de l'Olivier, 18h **1**

• Alicoque d'Été

Vendredi 18 juillet, place du D^r Bourdongle, 19h **5**

• Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier /

Soirée des Olivades, repas et concert

Samedi 19 juillet, place de la Libération Sud, 19h30 **3**

• Démonstration culinaire de Marc Boissieux, Masterchef® 2013

Dimanche 20 juillet, Espace Roumanille, place de la Libération Nord, 18h30 **4**



Jeudi 17 juillet

7h à 13h // Marché hebdomadaire
Centre ville

8h30 à 12h // «Opération Origine»

Information et dégustation des produits oléicoles AOP par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies et l'AFIDOL.

Devant l'Office de Tourisme **2** // Gratuit

10h30 // Visite commentée du Musée de l'Olivier

Place Olivier de Serres **8** // Gratuit

18h // Inauguration des Olivades

Spectacle conté par l'association « À Sauter Page », suivi d'un vin d'honneur et d'une dégustation de produits du terroir.

Jardin de l'IMO **1** // Gratuit

21h // Loto du Lions Club

Place de la Libération Nord **4** //

Vente de cartons sur place au profit d'associations nyonsaises.

21h // Concert du « Quatuor Eros » proposé par les Musicales de Grillon dans le cadre de Nyons Festiv'été

Interprétation de deux œuvres romantiques de Dvorak et Ravel.

Espace Roumanille **4** // Gratuit

Vendredi 18 juillet

7h30 et 9h // Randonnées pédestres au cœur des oliveraies

• **Départ 7h30** de Piégon à Nyons (marcheurs confirmés).

• **Départ 9h** de Venterol à Nyons. Dégustation de produits de terroir à l'arrivée.

Inscriptions à l'Office de Tourisme. **Départ en car depuis l'Office de Tourisme **2** // Gratuit**

12h // Baladez curieux Déjeuner entre vignes et oliviers

Réservation Office de Tourisme **2** // 26€

18h // Atelier cuisine

Par Françoise Richez, autour des légumes d'été et de l'huile d'olive (places limitées).

Espace Roumanille **4** // Gratuit

19h à 20h30 // Alicoque d'Été

Grande dégustation d'huile d'olive sur un croûton aillé, olives, affina. Place du D^r Bourdongle **5** // Gratuit

20h30 // Concert du « Parlement de Musique » dans le cadre du festival « Saoû chante Mozart »

Église Saint-Vincent **6** // 32€ - 26€ - 10€ (billet en vente à l'Office de Tourisme)



... et aussi la chasse au trésor dans toute la ville (cf. fin du programme)



Samedi 19 juillet

9h à 18h // **Marché des produits du Terroir**

Place de la Libération Nord 4

10h et 16h // **Randonnées en vélo électrique** organisées par Sport Evasion. Dégustation sur le parcours. Réservation au 06 14 82 49 74.

Rendez-vous devant l'Office de Tourisme 2 // Gratuit

18h30 // **Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des Confréries invitées**, accompagnées par des Chars du Corso, la Reine et les Dauphines de Nyons.

Départ de la coopérative Vignolis 7



Défilés des Confréries à l'occasion des Olivades 2013

19h // **Marché artisanal nocturne** organisé par « La Balade des Artisans ».

Place de la Libération Sud 3

19h30 // **Chapitre d'intronisation de la confrérie des Chevaliers de l'Olivier**

Suivi d'un apéritif offert par le Comité des vignerons Mirabel-Piégon.

Place de la Libération Sud 3



À partir de 21h // **Aïoli provençal**

organisé par le Lions Club avec le soutien de la ville de Nyons. Vente de vins par le Comité des vignerons. Place de la Libération Sud 3 // 10€ (billet en vente à l'Office de Tourisme)

22h // **Concert du groupe**

«Le Condor» proposé dans le cadre de Nyons Festiv'été

« Le Condor » revendique une identité régionale forte et fait résonner l'âme de la Provence au cœur du monde. Pour la première fois, un groupe provençal s'introduit dans les musiques aux racines celtiques.

Place de la Libération Sud 3 //

Gratuit



Le Condor

... et aussi la chasse au trésor dans toute la ville (cf. fin du programme)



Dimanche 20 juillet

7h à 13h // **Marché provençal** Centre historique

9h à 12h // **Découverte d'une oliveraie et initiation gyropode** (véhicule électrique constitué d'une plateforme à 2 roues sur laquelle on se tient debout)

Rendez-vous à la Ferme Brès // 2€

10h à 12h // **Dégustation concours des consommateurs des olives noires de Nyons** organisé par l'IMO.

Choisissez votre olive préférée !

Annonce des résultats dès 12h30, suivi d'un vin d'honneur.

Rendez-vous devant l'Office de Tourisme 2 // Gratuit

18h30 // **Démonstration culinaire de Marc Boissieux, Masterchef® 2013** suivi d'une dédicace.

Espace Roumanille, place de la Libération Nord 4 // Gratuit



Marc Boissieux - Crédit photo SMBP

Durant les Olivades

- **Chasse aux trésors dans la ville** organisée par l'Office de Tourisme. Remise des lots jeudi, vendredi et samedi à 17h30. Rendez-vous à l'Office de Tourisme 2 // Gratuit



- **Dégustation d'huiles d'olive** et exposition à l'IMO - AFIDOL. Du lundi au vendredi 1 // Gratuit

Et durant tout l'été

- **Exposition de photographies** sur le thème « Travail et savoir-faire autour de l'olivier ». Un grand merci aux photographes pour leur participation et leur implication !

2 4 7

CLUB PHOTO VOISINS

les Olivades de Nyons



2014, année mémorable de l'Olive de Nyons



L'année 2014 marque, pour l'Olive de Nyons, plusieurs anniversaires :

- les 20 ans de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC),
- les 30 ans de l'Alicoque à Nyons (fête traditionnelle de l'huile d'olive nouvelle),
- les 50 ans de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.

Afin de ne rien manquer des événements traditionnels ou spécifiques de cette année, consultez le site Internet :

<http://olivedenyons2014.baronnies-provencales.fr/>

La Confrérie & les Olivades

En 1963, naquit l'idée de créer une Confrérie dans le but de défendre l'olivier dont l'existence même était menacée, après le gel désastreux de 1956. L'idée prit corps grâce à Pierre Bonnet, ingénieur agronome spécialiste en oléiculture, grâce à René Duchet, ancien préfet et secrétaire d'Etat et au Général Henri de Vernejoul qui fut le premier Grand-Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons. La Confrérie a vu le jour en juillet 1964 à l'occasion des premières « Olivades », manifestation lancée en vue de valoriser les productions régionales et tout particulièrement l'olive noire de Nyons en période estivale.

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier a progressivement affirmé sa vocation nationale et internationale en organisant de nombreux « chapitres » pour l'intronisation de nouveaux « chevaliers » au service de l'olivier et en parrainant de nouvelles confréries, en France comme à l'étranger.

Les Olives noires et l'huile d'olive de Nyons AOP

Le terroir oléicole des Baronnies est le plus septentrional de France. Son verger est composé à plus de 98 % d'une seule variété, la « Tanche », qui a su s'adapter aux conditions climatiques parfois difficiles, notamment aux gels successifs survenus au fil du temps. Cette variété est endémique au territoire des Baronnies, on ne la trouve nulle part ailleurs.

AOC depuis 1994 / AOP depuis 1997

Communes dans l'aire AOP : 53 (35 en Drôme, 18 en Vaucluse)

Nombre d'oliviers : 261 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 300 tonnes

Production moyenne annuelle d'olives de table : 350 tonnes

Variété prédominante : la Tanche

Les produits de l'olive

L'huile d'olive AOP Nyons : huile d'olive de type « fruité mûr », aussi appelé « goût subtil », caractérisée par des arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette, aux notes légèrement beurrées.

L'olive noire AOP Nyons : récoltée en décembre et janvier, l'olive noire de Nyons, est finement ridée par la siccité de l'air et les premiers gels.

De variété Tanche uniquement, la préparation en saumure ou au naturel lui donne une couleur « bure de moine » (après contact à l'air) et un fruité délicieux rappelant le sous-bois. Préparée en primeur, piquée au sel fin, l'olive de Nyons développe alors un goût d'olive plus prononcé et puissant. Elle s'utilise aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert.

L'Affnade, lancée en 2014, allie la saveur des olives noires de Nyons AOP à la finesse de l'huile d'olive de Nyons AOP. Un produit au goût unique, la crème des olives noires pour les gourmands et les gourmets, 100% olives et huile d'olive de Nyons !



Contacter les organisateurs

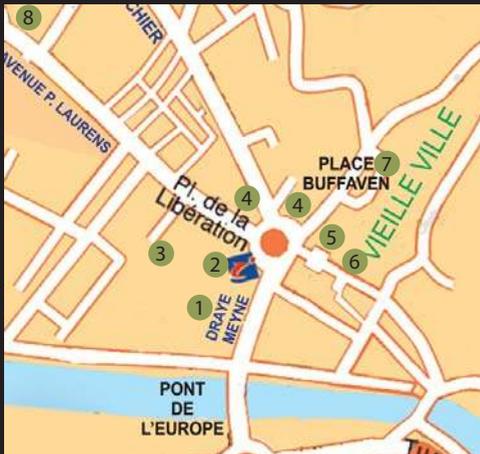
• Ville
de Nyons
04 75 26 50 00
www.nyons.com



• AFIDOL
et Institut
du Monde
de l'Olivier
(IMO)
04 75 26 90 90
www.huiletolives.fr



Plan de la ville de Nyons Pour vous repérer et profiter au mieux des Olivades



- 1 Institut du Monde l'Olivier (IMO), 40 place de la Libération
- 2 Office de Tourisme
- 3 Place de la Libération Sud
- 4 Place de la Libération Nord
- 5 Place du D^r Bourdongle
- 6 Église St-Vincent, rue de la Résistance
- 7 Place Buffaven
- 8 Cave coopérative Vignolis, place Olivier de Serres



Olives du Nyonsais. Photo : Lionel Pascale / ADT Drome

Et les partenaires...

• Confrérie
des Chevaliers
de l'Olivier
04 75 27 41 08
www.chevaliersdelolivier-nyons.com



• Office
de Tourisme
du Pays
de Nyons
04 75 26 10 35
www.paysdenyons.com



• Leader+
www.una-leader.org



• FEADER
<http://feader.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr>



• Pays
Une Autre
Provence
04 90 41 79 85
www.paysuneautreprovence.com



• Syndicat de
l'olive noire
Nyons & Baronnies



• Comité des
vignerons
Mirabel-Piégon



• Minizap
<http://www.minizap.fr/>



Programme sous réserve de modifications.