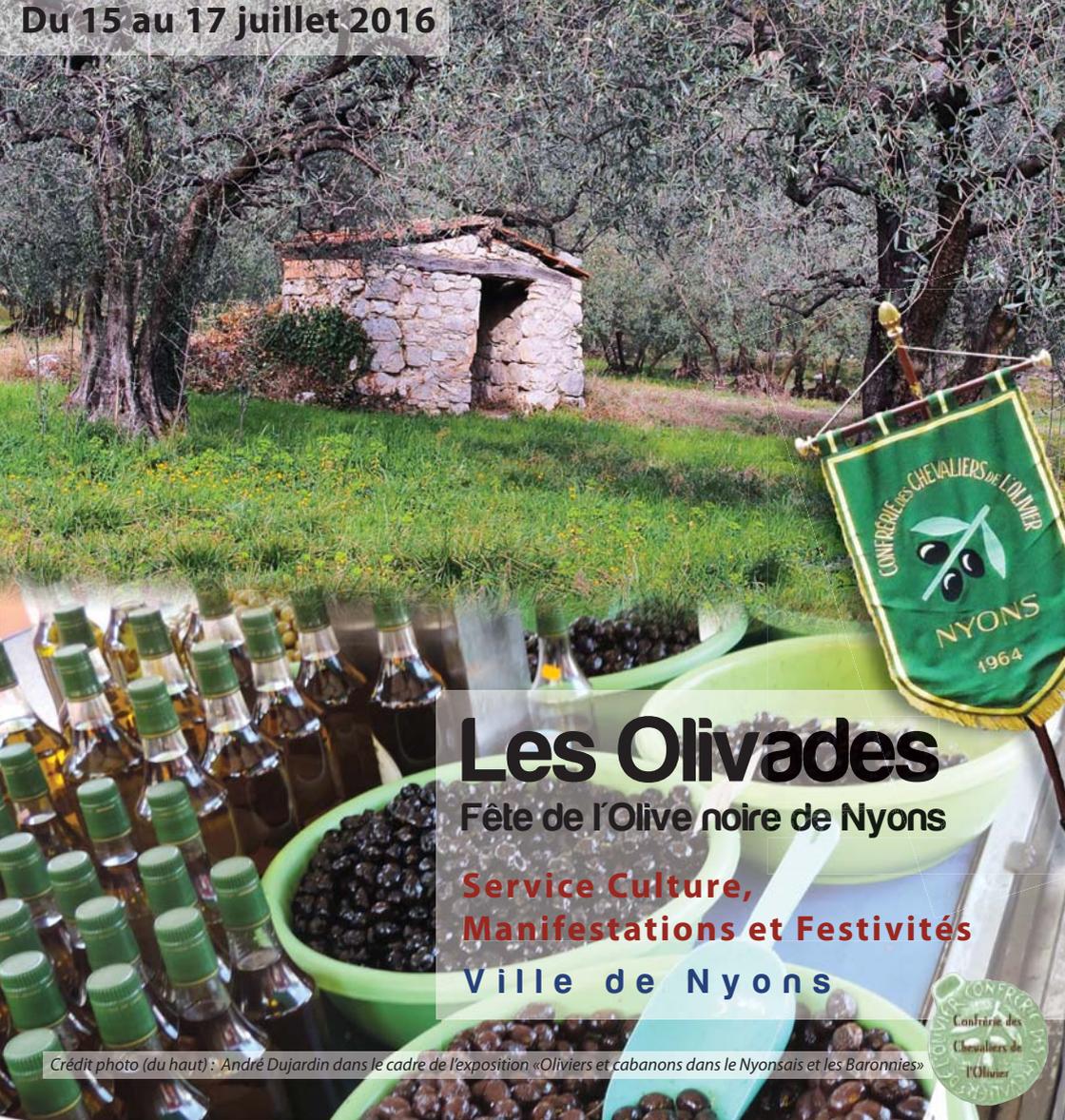




Du 15 au 17 juillet 2016



Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

**Service Culture,
Manifestations et Festivités**

Ville de Nyons

Crédit photo (du haut) : André Dujardin dans le cadre de l'exposition «Oliviers et cabanons dans le Nyonsais et les Baronnie»



Durant les Olivades : Chasse aux trésors dans la ville organisée par l'Office de Tourisme. **Rendez-vous à l'Office de Tourisme // Gratuit**
Pour tous les enfants de 4 à 12 ans. Trois énigmes différentes sont proposées pour trois tranches d'âge : 4-6 ans, 7-9 ans, 9-12 ans sur un parcours identique dans le centre historique.



Vendredi 15 juillet

9h // Randonnée pédestre au cœur de l'oliveraie

Circuit de 2h environ. Dégustation de produits de terroir sur le parcours, accompagnée par des membres de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.

Départ du parking d'Intermarché, 31 avenue de Venterol // Gratuit



18h // Atelier cuisine

Par « Les aventurières du goût », autour des produits du terroir (places limitées).

Espace Roumanille // Gratuit



19h // Alicoque d'Été

Grande dégustation d'huile d'olive sur un croûton aillé, olives, affinée, en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et du Syndicat des Vignerons du Nyonsais.

Place du D' Bourdongle // Gratuit

21h // Concert des Chœurs et Orchestres des Grandes Écoles de Paris proposé par les Musicales de Grillon

Les chanteurs du COGE, sous la direction de Frédéric Pineau, ont le plaisir de vous offrir un concert piano et chant sur les traces de l'Europe romantique.

Église Saint-Vincent // Libre participation



Credit photo : FS Pleyel

Samedi 16 juillet

9h à 19h // Marché des produits du Terroir par le Comité de concours, foires et promotion agricole.

Place de la Libération Nord



9h // Balade-découverte en vélo organisée par les Cyclotouristes nyonsais. Circuit entre Nyons et Châteauneuf-de-Bordette et dégustation de produits du terroir.

Départ Office de Tourisme // Gratuit

Port du casque
conseillé
et obligatoire
pour les enfants



Programme sous réserve de modifications.

Tout l'été : Sentier « Découverte des Oliviers » :

Guide disponible en Mairie, à l'Office de Tourisme et sur www.nyons.com

Exposition de photographies place Buffaven, sur le thème « Oliviers et cabanons dans le Nyonsais et les Baronnies ».

les
Olivades
de Nyons



Samedi 16 juillet

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 Coopérative Vignolis



19h30 // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier Suivi d'un apéritif offert par le Syndicat des vignerons du Nyonsais.

Place de la Libération Sud



Dimanche 17 juillet

7h à 13h // Marché provençal
Centre historique

9h à 19h // Marché artisanal de la «Balade des Artisans»

Place de la Libération Nord

11h // Projection du film «Saveurs et savoirs d'une AOC» (1997)
Ancien Tribunal // Gratuit

11h // Grand prix des consommateurs des olives noires de Nyons organisé par l'IMO-AFIDOL... Choisissez votre olive préférée !
Annonce des résultats dès 12h30.
à l'Office de Tourisme // Gratuit

À partir de 21h // Aïoli provençal

organisé par le Lions Club avec le soutien de la ville de Nyons. Vente de vins par le Syndicat des vignerons du Nyonsais.

Place de la Libération Sud // 12€

(billets en vente à l'Office de Tourisme)

22h // Concert du groupe

«Coriandre» proposé dans le cadre de Nyons Festiv'été

Adeptes du Balèti Oc & folk, le groupe vous offre une musique Trad'actuelle Occitane, mitonnée sur les bords de la Méditerranée...

Place de la Libération Sud // Gratuit



16h // Visite commentée du Musée de l'Olivier

Place Olivier de Serres // Gratuit

18h30 // Apérolive

Apéritif dînatoire avec produits de terroir et animation musicale.

Jardins de l'IMO // 5€ (Enfant 8 à 16 ans : 2€)





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** » endémique au territoire, qui a su s'adapter aux conditions climatiques parfois difficiles, notamment aux gels successifs survenus au fil du temps.

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



Les produits de l'olive

L'huile d'olive AOP Nyons : de type « fruité mûr », 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 des premiers gels.

Préparée en saumure ou au naturel, elle a une couleur « bure de moine » et un fruité délicieux rappelant le sous-bois. Préparée en primeur, piquée au sel fin, elle développe alors un goût d'olive plus prononcé et puissant.

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

Les Olivades

52^e fête de l'Olive, moment fort de la vie nyonnaise et du monde oléicole local, initiée par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.

Contactez les organisateurs et les partenaires

• 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.huiles-et-olives.fr



• Syndicat de
l'olive noire
Nyons & Baronnies



• 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



• Syndicat des Vignerons
du Nyonnais

