

Du 20 au 22 juillet 2018

54^e
Édition

Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

Service Culture,
Manifestations et Festivités

Ville de Nyons



20 ans du jumelage Nyons-Nulès



Durant les Olivades :

Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies (30 min).

Départ devant l'Office de Tourisme (10h-12h et 14h-17h) // Gratuit

Exposition «l'Olivier dans le midi de la France» proposée par l'AFIDOL- Institut du Monde de l'Olivier, au parc aquatique «Nyonsoleiada».



Vendredi 20 juillet

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

Circuit de 2h environ accompagné par des membres de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Dégustation de produits de terroir sur le parcours, **Départ du parking d'Intermarché, 31 avenue de Venterol // Gratuit**



Crédit photo : Didier Rousselle

19h30 // Alicoque d'Été

Grande dégustation d'huile d'olive sur un crouton aillé, olives, affinade, en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et du Syndicat des Vignerons du Nyonsais. Animation musicale par l'harmonie de Nulès (Espagne) présente pour les 20 ans du jumelage Nyons-Nulès. **Place du D' Bourdongle // Gratuit**

Samedi 21 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**

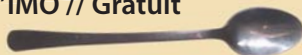
Port du casque
conseillé
et obligatoire
pour les enfants



10h // Atelier cuisine

Par «Les Aventurières du goût», autour des produits du terroir (places limitées). Réservations au 06 61 71 46 66.

Jardins de l'IMO // Gratuit



15h // Causerie d'Éric Dautriat autour du livre «Les Mots de l'olivier» aux éditions «Cherche Midi». **Ancien Tribunal, place de l'Ancienne Mairie**

18h30 // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des Confréries invitées, des chars du Corso, de la Reine de Nyons et de ses Dauphines, accompagnées en musique par le groupe provençal «Le Condor» et l'harmonie de Nulès. **Départ Coopérative Vignolis**



Olivades 2016 - Crédit photo : J1W26

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 «Les artisans de l'AOP Nyons».



Crédit photo : André Dujardin



Samedi 21 juillet



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



Chapitre d'intronisation

À partir de 21h // Repas provençal Aïoli géant

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)

21h30 // Concert du «Condor» proposé dans le cadre de Nyons Festiv'été

Le groupe provençal fait résonner l'âme de la Provence en puisant dans les racines celtiques et dans celles de la musique du monde.

Place de la Libération Sud // Gratuit



«Le Condor»

Dimanche 22 juillet

7h à 13h // Marché provençal Centre historique

10h // Atelier cuisine

Autour des produits du terroir (places limitées). Jardins de l'IMO // Gratuit



11h // Grand Prix des consommateurs des olives noires de Nyons organisé par l'IMO-AFIDOL... Choisissez votre olive préférée !

Devant l'Office de Tourisme // Gratuit

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

Place Olivier de Serres // Gratuit

18h30 // ApérOlive

Apéritif dînatoire autour des produits de terroir, avec un concert de variété internationale par l'harmonie de Nulès.

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

54^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

www.nyons-aoc.com



• Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier

04 75 27 41 08

www.chevaliersdelolivier-nyons.com



• Syndicat des
Vignerons
du Nyonsais

vignerons-du-nyonsais.com



• Lions Club

www.lions-de-france.org

