

## Sur la place de la Libération sud à côté de l'Office de Tourisme

### Marché de produits de terroir *toute la journée*

Produits oléicoles de Nyons AOP, Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, produits locaux et de terroir, idées de cadeaux gourmands, huîtres proposées par le Lion's club, clémentines de Nulès... **Tombola des exposants.**

### Restauration *sur place ou à emporter*

Le foodtruck *Retour aux racines* propose une cuisine maison, saine, gourmande, locale et bio, accessible à tous... Menu et formule burger. *Sur Facebook : @retourauxracines.foodtruck*

### Jeux en bois *toute la journée*

*proposés par l'Air joueur*

### Lancer de scourtin *toute la journée & concours à 16h*

Adultes & enfants, initiez-vous au lancer de scourtins, utilisés traditionnellement pour l'extraction de l'huile d'olive, et préparez-vous pour le **concours de 16h** !

### Inauguration & chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier *à 11h30*

Verre de l'amitié avec la participation du Syndicat des Vignerons du Nyonsais.

### Piquage des olives *toute la journée*

Venez faire piquer vos olives ! Essai de la nouvelle piqueuse proposée par la Scourtinerie & conseils de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de 15h à 17h ! *sur le stand de la Scourtinerie*

### Atelier cueillette dans une oliveraie & découverte du vignoble des Côtes du Rhône Villages Nyons AOP *à 14h30*

Repartez avec votre barquette (200g) d'olives cueillies et piquées par vos soins ! Rendez-vous sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France pour un départ en covoiturage pour la parcelle. Durée : 1h

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



### Prix des consommateurs *15h-16h30*

(Re-)Découvrez cette préparation traditionnelle de la variété Tanche et **votez pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées** ! Résultats à 17h.

*Animé par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnie*



## À la Maison des Huiles d'olive et Olives de France Animations gratuites

### En cuisine avec les olives noires & l'huile d'olive de Nyons AOP ...

**10h30** - Démonstration culinaire : **Apéro-entrée autour des Olives noires de Nyons AOP**, par *Jean-Jacques Galliffet*

**14h30** - Démonstration culinaire : **Cuisine familiale autour des Olives noires de Nyons AOP**, par *Jean-Jacques Galliffet*

**15h45** - Démonstration culinaire : **Recettes de fêtes aux Olives noires de Nyons AOP** par *Alexandra*, France Olive-Maison des Huiles d'olive et Olives de France



**Conférence** *La piqueuse à olives* : d'hier à aujourd'hui, histoire d'une invention nyonsaise par **Sophie Villeneuve-Fert** (La Scourtinerie) **17h15**

**Visite libre** de l'exposition « Olive & Sens » **10h-18h**

### Ateliers cosmétiques

*Par Valentine (Maison des Huiles d'olive & Olives de France).*

**11h Parfum d'ambiance de Noël.** Durée : 30min

**15h Savon liquide exfoliant aux noyaux d'olives.** Durée : 30min

**16h30 Parfum d'ambiance de Noël.** Durée : 30min



## Qu'est ce que l'olive piquée ?



L'olive piquée est une préparation traditionnelle de l'olive noire de Nyons AOP, la Tanche, qui permet de déguster les premières olives noires fraîches peu après la récolte, généralement donc pour les fêtes de fin d'année. Les olives sont piquées (à l'aide d'une machine à piquer ou d'une fourchette par exemple) 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 !