Depuis 2000 ans, la culture des oliviers est une tradition à Nyons et dans les Baronnies provençales. Cet arbre emblématique donne des produits AOP d'exception, symboles de la gastronomie méridionale : l'Olive noire de Nyons, l'huile d'olive de Nyons, l'Affinade®.

Le 1^{er} week-end de février, la fête de l'huile nouvelle aussi appelée «Alicoque», met à l'honneur le trésor du Nyonsais et des Baronnies.

Cette manifestation est organisée depuis 40 ans par la Ville de Nyons et la Confrérie des chevaliers de l'Olivier. Vous retrouverez un large programme d'animations tout au long du week-end, ponctué le dimanche matin par la traditonnelle dégustation de croûtons frottés à l'ail copieusement arrosés d'huile d'olive nouvelle.



Chers amis,



En cette année 2025, nous poursuivons notre saga autour des fêtes qui font la particularité du Nyonsais. Ces manifestations autour de l'olivier, de l'olive et de l'huile d'olive. Nous maintenons nos traditions avec la confrérie des chevaliers de l'olivier depuis plus de 65 ans.

C'est toujours avec un réel intérêt que nous recevons tous les fidèles défenseurs de nos coutumes et de nos produits locaux.

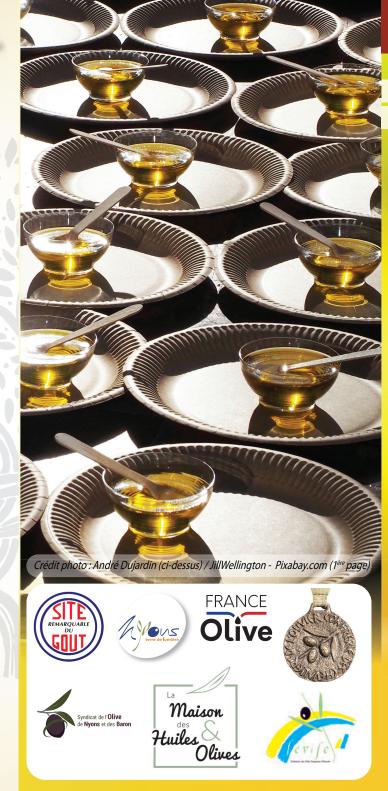
Vous chers amis visiteurs, venez prendre du plaisir au contact de nos producteurs qui ont soignés leurs vergers d'oliviers et qui terminent la récolte tant attendue. Cette récolte a tenu ses promesses.

Vous allez vous régaler en dégustant cette huile nouvelle. Venez nous rejoindre pour participer à l'alicoque traditionnelle sur la place des arcades. Cette place emblématique de notre cité qui est remarquablement agencée par la commune de Nyons.

Vous profiterez aussi d'un nouveau chapitre de la confrérie avec l'intronisation de nouveaux chevaliers. La dégustation de l'Alicoque sera proposée, cette année encore, toute la journée dès 11h et ce jusqu'à 16h.

De nombreux exposants seront autour de la place pour satisfaire vos désirs et des restaurateurs volontaires vous proposeront un menu dégustation de l'aïoli pour le déjeuner de midi. Merci de votre prochaine participation et de votre soutien à tous les acteurs de la filière oléicole. Bonne alicoque à tous.

Vincent Coupon, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

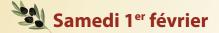






Jeudi 30 janvier

• De 14h à 18h : Tournoi de bridge de l'Alicoque organisé par le Bridge Club de Nyons - Espace Roumanille. Renseignements au 06 41 53 49 23.



- 10h30: Dégustation des huiles d'olives nouvelles Gratuit, sur inscription au 04 75 26 90 90 - Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération.
- 10h / 12h et 14h / 17h : Balade en 2 CV à la découverte des **oliveraies.** Balade gratuite (30 min), départ devant l'Office de Tourisme, places limitées.



- 11h : Remise des prix du concours artistique sur le thème de l'olivier - Espace Roumanille.
- 11h : Visite du Musée de l'Olivier avec Jean Richard, Sur réservation au 04 75 26 95 00. Musée de l'Olivier, place Olivier de Serres.
- 14h30 : Balade au pays de l'olivier avec Françoise Richez, guide conférencière. Balade gratuite, départ devant l'Office de Tourisme - environ 2h.
- 15h: Démonstrations culinaires: Trucs et astuces autour de l'utilisation de l'huile d'olive en cuisine. Gratuit, sur inscription au 04 75 26 90 90 - Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération.



Samedi 1er février

- 17h30 : Messe et remise de l'Huile Nouvelle **au Diocèse** par les producteurs en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier - Église St-Vincent. Vin chaud et pompe à huile servis à l'issue de la messe à l'ancien Tribunal.
- 19h : Lettres de mon moulin à huile d'olive Conte-conférence musical de Bernard Sorbier, dans le cadre de «Nyons en Scène» - Maison de Pays. Du théâtre, du chant, du conte, de la musique, du slam, des voix off... le spectacle combine de nombreux arts de la scène vivante. Comme dans toutes ses créations, mises en scène par le «Théâtre du Chien qui fume» d'Avignon depuis 2004, l'obsession de l'auteur-comédien est de jouer avec les mots pour se jouer de nos mornes quotidiens. Tout public à partir de 7 ans / Tarif unique de 5 € Soirée suivie du verre de l'amitié (vin chaud et pompes à huile).



Dimanche 2 février

- De 10h à 17h : Marché des produits de l'olivier et du terroir - Place du Dr Bourdongle.
- Avec «La Petite Ferme», de Villes-sur-Auzon qui vous présentera tous ses animaux (vache, ânes, chèvres, moutons, etc.). Dégustations proposées par les producteurs locaux dans l'après-midi.
- 10h / 12h et 14h / 17h : Balade en 2 CV à la **découverte des oliveraies.** Balade gratuite (30 min), départ devant l'Office de Tourisme, places limitées.

Dimanche 2 février

• 10h30 : Danses provençales par «les Enfants de l'Ouvèze» - Place du D' Bourdongle.



• À partir de 11h : Alicoque 2025

Chapitre d'intronisations de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier ouvert à tous (à 11h), suivi de l'Alicoque (de 11h30 à 16h), par le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, en présence des musiciens de «Lou Calëu». Dégustation de



croûtons frottés à l'ail copieusement arrosés d'huile d'olive nouvelle - Place du D' Bourdongle.

• À midi : Repas de l'Alicoque Dans les restaurants nyonsais partenaires. Menu: Entrée, grand aïoli, dessert, vin, café. Tarif:32€ Repas à réserver directement auprès des restaurants avant le 28/01 : Brasserie de la place - 04 26 66 70 28 Café de la Bourse - 04 75 27 87 57 La Belle Époque - 04 75 26 06 76



Dimanche 2 février

• 14h30 : Balade au pays de l'olivier avec Françoise Richez, guide conférencière. Balade gratuite, départ devant l'Office de Tourisme environ 2h.



- À partir de 15h : Démonstrations de danse en ligne par Nyons O'Line - Place du D' Bourdongle.
- 16h : Concert de l'Alicoque par les élèves de l'École de musique (sous réserve) et du Groupe Musical du Nyonsais - Église Saint-Vincent

L'Alicoque c'est aussi...

Du jeudi 30 janvier au dimanche 2 février

 Toute la journée : Exposition artistique d'œuvres autour de l'olivier - Espace Roumanille. Renseignements au 06 86 38 85 76.

Samedi 1er et dimanche 2 février

- Portes ouvertes et visites guidées des Moulins (Sur rendez-vous). *Détail sur le site www.nyons.com*
- * Huilerie Richard 04 75 26 47 53
- * Moulin Dozol-Autrand 04 75 26 02 52
- * Moulin Ramade 04 75 26 08 18
- * Coopérative Vignolis 04 75 26 95 00

