

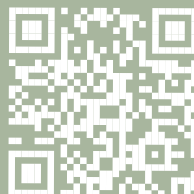
LA MAISON DES HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE



PROGRAMME DES ANIMATIONS *Automne-hiver 2025-2026*



40 place de la Libération
26110 NYONS - Drôme Provençale
www.maisondeshuilesetolives.fr



LES ATELIERS : CULINAIRES, COSMÉTIQUES, CRÉATIFS.

TOUTE L'ANNÉE...

> EXPOSITION SENSORIELLE OLIVE & SENS

En **visite libre** : suivez le parcours sensoriel de découverte de l'olivier et ses produits, à votre rythme, en vous aidant de la visite audio (Fr./Eng. - via smartphone) et du guide de l'exposition. Le + : un livret spécial enfants pour une visite ludique et familiale ! Tous les jours d'ouverture. Adulte 4€ / Enfant 2€.



TOUS LES SAMEDIS

à 10h30 - En **visite guidée** : Une découverte conviviale de l'univers de l'olivier et de ses précieux produits avec des informations, des anecdotes, un accès privilégié et une visite de la terrasse d'oliviers... terminée par une dégustation flash commentée d'Huiles d'Olive de France ! Durée : 1h à 1h30 - Adulte 6€ / Enfant 3€.



TOUS LES MERCREDIS

14H30 - **DÉCOUVERTE DU GOÛT** : Vivez une **expérience ludique et interactive**. En famille, explorez les mystères de vos papilles : à travers des tests à l'aveugle surprenants, apprenez à dépasser vos premières impressions et à identifier les différents composantes du goût. Plongez dans un voyage sensoriel où arômes et saveurs se dévoilent, éveillant votre curiosité et affinant votre perception gustative. Durée : 1h à 1h30 - 12€* (adhérent : 10€).



TOUS LES JEUDIS

14H30 - **DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE** : Découvrez les **nuances infinies des Huiles & Olives de France** ! Une expérience unique, durant laquelle vous serez dévoilés les mystères de ces huiles et olives d'exception. En bonus : conseils cuisine et alliances culinaires pour sublimer vos plats ! Durée 1h à 1h30 - 12€* (adhérent : 10€).



VACANCES DE LA TOUSSAINT

SAMEDI 18 - 14H30

SAMEDI, C'EST GNOCCHIS !

En cuisine, préparez deux recettes de gnocchis en un tour de main : des gnocchis de butternut, sauce verte et des gnocchis de pomme de terre ! Durée : 2h30 - 30€ (adhérent : 25€)

> N'oubliez pas les animations du mercredi (découverte du goût) et jeudi (dégustation d'huiles d'olive et d'olives) proposées toute l'année !

JEUDIS 23 ET 30 - 16H30

TAPENADES & TARTINABLES

Apprenez les meilleures astuces pour faire vos tartinables et tapenades gourmands accompagnés de gressins maisons ! Durée : 1h30 - 20€

SAMEDI 25 - 10H

SAVON D'HALLOWEEN

Nouvelle recette - Fabriquez votre savon à l'huile d'olive pour célébrer Halloween ! Durée : 1h - 15€ (adhérent : 12€)

SAMEDI 25 - 15H : OCTOBRE ROSE - voir programme sur notre site.

VENREDI 31

10H **HALLOWEEN EN CUISINE** Petits et grands sorciers sont invités à concocter leurs cupcakes ensorcelés & effrayants. Venez déguisés ! Durée : 2h - 25€ (adhérent : 20€)



14H30 **SAVON D'HALLOWEEN** Nouvelle recette - Fabriquez votre savon à l'huile d'olive pour célébrer Halloween ! Durée : 1h - 15€ (adhérent : 12€)



NOVEMBRE

SAMEDI 15

10H **COSMÉTIQUE : MIEL & HUILE D'OLIVE** Préparez votre peau à affronter le froid avec 3 cosmétiques au miel et à l'huile d'olive : un baume à lèvres, un masque gommage pour le visage et un savon liquide pour les mains ! Durée : 1h30 - 30€ (adhérent : 25€)

14H30 **BÊTE COMME CHOUX** Apprenez à réaliser facilement de délicieux choux sucrés & salés lors de cet atelier gourmand. Découvrez tous les secrets pour épater vos invités, à l'apéritif comme au dessert ! Durée : 2h30 - 30€ (adhérent : 25€)

SAMEDI 29 - 14H30

CALENDRIER DE L'AVEÏT

Un moment de qualité en famille pour réaliser ensemble un calendrier de l'Avent créatif & gourmand ! Vous préparerez des biscuits de Noël, des mendiants, des décorations de Noël & de la pâte à modeler maison. Durée : 2h30 - 40€ (adhérent : 35€)



DÉCEMBRE

SAMEDI 13 - 14H30

APÉRITIF DE FÊTE ANTI-GASPI

Un atelier gourmand pour préparer des bouchées apéritives raffinées et festives (gambas, carotte...). Durée : 2h30 - 35€ (adhérent : 30€)

JEUDI 18 - 14H30

VARIATIONS DE BÛCHES

Venez apprendre à réaliser des bûches gourmandes pour Noël : une délicieuse bûche chocolat-pistache et une bûche salée saumon-épinards pour une entrée festive. Durée : 2h30 - 35€ (adhérent : 30€)

SAMEDI 20 : FÊTE DE L'OLIVE PIQUÉE - voir programme sur notre site.

MARDI 23 - 10H

COSMÉTIQUE : BOMBE DE BAIN

On vous dévoile notre recette de bombe de bain naturelle avec de l'huile d'olive, parfumée et colorée selon vos envies ! Durée : 1h - 20€ (adhérent : 15€)

JANVIER

SAMEDI 3 - 14H30

Préparez des galettes des rois aussi savoureuses que créatives : une version poire-amande-fleur d'oranger et une recette au chocolat pour varier les plaisirs ! En prime, fabriquez vos fèves personnalisées pour ajouter une touche unique à vos galettes. Durée : 2h30 - 35€ (adhérent : 30€)

QUI SERA LE ROI/LA REINE ?



10H

Préparez vos cosmétiques maison à l'huile d'olive : une chantilly de karité pour le corps, un beurre à lèvres et une bombe de bain !

Durée : 1h30 - 40€ (adhérent : 35€)

COSMÉTIQUES D'HIVER

14H30

Plongez dans l'univers raffiné des apéritifs à la truffe lors de cet atelier ! Deux recettes succulentes aux notes hivernales, faciles & gourmandes. Durée : 1h30 - 55€ (adhérent : 50€)

ENTRÉES À LA TRUFFE

MACÉRATS & FOCACCIAS

VENREDI 30 - 14H30

Découvrez comment réaliser deux macérats, concoctez les vôtres et préparez deux petites focaccias sublimes avec des macérats. Durée : 2h - 35€ (adhérent : 30€)

31/01 & 1/02 ALICOQUE - Fête de l'huile nouvelle - voir programme sur notre site.

FÉVRIER

VACANCES D'HIVER (7 FÉVRIER - 6 MARS)

> N'oubliez pas les animations du mercredi (découverte du goût) et jeudi (dégustation d'huiles d'olive et d'olives) proposées toute l'année !

LES JEUDIS - 16H30

TAPENADES & TARTINABLES

Apprenez les meilleures astuces pour faire vos tartinables et tapenades gourmands accompagnés de gressins maisons ! Durée : 1h30 - 20€

LES VENDREDIS - 14H30

100% BROCHETTES

Cuisinez votre plat et votre dessert à manger avec les mains ! Au menu : brochette de nuggets de poulet, sauces, boulettes de légumes, brochette d'ananas au chocolat. Durée : 2h30 - 30€ (adhérent : 25€)



SAMEDI 14

10H

Pour faire plaisir à votre moitié, préparez une bombe de bain et une huile de massage ! Durée : 1h - 30€ (adhérent : 25€)

COSMÉTIQUES DES AMOUREUX

14H30

Préparez un menu romantique complet autour de l'huile d'olive : magret de canard épices-clémentines, mille-feuille de pommes de terre et gâteau fondant à la crème de marron. Durée : 3h - 40€ (adhérent : 35€)

DÎNER DE LA SAINT VALENTIN

MERCREDI 18 : CARNAVAL - voir programme sur notre site.

SAMEDI 28 - 10H **COSMÉTIQUE : SAVON COEUR**

*Un petit cadeau qui fera plaisir : offrez un savon créé par vos soins à l'huile d'olive & au parfum de votre choix !

Durée : 1h - 15€ (adhérent : 12€)

MARS

SAMEDI 7 - 14H30

QUENELLES & OLIVES

Concoctez deux déclinaisons de quenelles maison (farine de petit épeautre & olives noires de Nyons AOP et pomme de terre & olive verte) !

Durée : 2h30 - 30€ (adhérent : 25€)

SAMEDI 21 - 14H30 **COOKIES & BROOKIES À VOTRE FAÇON**

Fabriquez des cookies croquant-moelleux (dont vous choisirez l'aromatisation) ainsi que des brookies fondants au chocolat ! Durée : 2h - 30€ (adhérent : 25€)



Légende :

● Adulte (à partir de 12 ans)

● «Enfant bienvenu» (accompagné d'1 adulte - à partir de 6 ans)



Possible en anglais sur réservation (>4 pers.)

> «Enfant bienvenu» & **Spécial Enfant** : atelier ouvert aux enfants entre 6 et 12 ans accompagnés d'1 adulte. Le prix indiqué vaut alors pour 1 binôme adulte-enfant.

> * tarif enfant (se renseigner)

> Toutes les réalisations (culinaires, créatives, cosmétiques) sont à emporter.

Pour en savoir +
sur les différentes
animations (détails, tarifs,
réductions, réservation...)



Pour toutes les activités (hors activités «enfant bienvenu» et «spécial enfant»), des tarifs «enfants» sont proposés, visitez notre site web ou renseignez-vous à l'accueil.

Penser à réserver
votre atelier !