



Joyeuses fêtes de fin d'année !

Renseignements et réservations

Office de Tourisme des Baronnies en Drôme Provençale :
04 75 26 10 35

Mairie / Service Culture, manifestations et festivités :
04 75 26 50 10 / www.nyons.com



La Fête de l'Olive Piquée & des vins du terroir

Samedi 20 décembre

Organisé par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies aidé de ses partenaires.

Tous les ateliers et animations proposées sont gratuits.

Renseignements et programme détaillé :

nyons-aop.com & maisondeshuilesetolives.fr / 04 75 26 90 90

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 pour Noël.

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 !



Photo : © Crespeau

★ Sur la place de la Libération Sud

• Marché de produits du 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, vin chaud offert de 15h30 à 16h30.

• 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

• Lancer de scourtin - Toute la journée

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 !



• Jeux en bois toute la journée

• Initiation à la dégustation d'Huiles d'olive de France à 10h30.

• Inauguration & chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier - 11h30

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

• Piquage des olives - 15h-17h

Venez faire piquer vos olives sous les conseils avisés de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier !

• Atelier cueillette dans une oliveraie & découverte du vignoble des Côtes du Rhône Villages Nyons AOP - 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 Baronnies.

★ À la Maison des Huiles d'olive & Olives de France, place de la Libération

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

• 14h30 - Démonstration culinaire : Apéritif de fêtes à l'huile d'olive et aux Olives noires de Nyons AOP, par Alexandra, France Olive-Maison des Huiles d'olive et Olives de France.



• 15h45 - Démonstration culinaire : Galette aux Olives noires et à l'huile d'olive de Nyons AOP, par Jean-Jacques Galliffet.

Visite libre de l'exposition «Olive & Sens» - 10h-17h30

Ateliers cosmétiques et créatifs

animés par Valentine. Tout public (dès 8 ans).

• 11h - Atelier cosmétique (durée : 30 min.)

• 14h30 - Atelier créatif (durée : 1h)

• 16h30 - Atelier cosmétique (durée : 30 min.)



Visitez les moulins et hauts lieux du patrimoine oléicole nyonsais :

• Coopérative oléicole du Nyonsais - 04 75 26 95 00

• Huilerie Richard - 04 75 26 47 53

• Moulin Dozol-Autrand - 04 75 26 02 52

• Moulin Ramade - 04 75 26 08 18

• Moulin Jouve - 04 75 27 94 40




maisondeshuilesetolives.fr
nyons-aop.com



