

# LA MAISON DES HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE



## PROGRAMME DES ANIMATIONS *Printemps-été* 2026



40 place de la Libération  
26110 NYONS - Drôme Provençale  
[www.maisondeshuilesetolives.fr](http://www.maisondeshuilesetolives.fr)

  /Maisondeshuilesetolives



# LES ATELIERS : CULINAIRES, COSMÉTIQUES, CRÉATIFS.

## TOUTE L'ANNÉE

### > ESPACE DÉCOUVERTE "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€.*

**Nouveau - JEU DE PISTE** : Complétez la visite par un jeu de piste, à travers les ruelles de la ville de Nyons, qui mêle histoires locales et huile d'olive ! *En plus de la visite libre : + 2€ sur le tarif adulte / + 5€ sur le tarif famille.*

LES SAMEDIS  
(15-20 ANS & SCOLAIRES)

à 10h30 - **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 d'Huiles d'Olive de France !

Durée : 1h à 1h30 - Adulte 6€ / Enfant 3€.

*Et sur demande, en semaine, toute l'année !*

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 différentes 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€).*

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 PÂQUES (4 - 30 AVRIL)

SAMEDI 4 - 14H30 **ŒUFS GOURMANDS DE PÂQUES**  
Concoctez des œufs mimosa aux olives noires de Nyons AOP accompagnés d'une tourte pascale aux artichauts et ricotta sur une pâte croustillante. *Durée : 2h - 35€ (adhérent : 30€)*

SAMEDI 11 - 10H **SAMEDI, C'EST GNOCCHIS !**  
Réalisez des gnocchis verts faits maison, moelleux et pleins de fraîcheur, accompagnés d'un pesto de saison. *Durée : 1h30 - 30€ (adhérent : 25€)*

SAMEDI 25 - 14H30 **AMANDE & HUILE D'OLIVE**  
Une alliance culinaire irrésistible entre amande & huile d'olive avec 3 recettes : financiers pistache-thé matcha, pâte à tartiner maison aux amandes & cantuccini croustillants. *Durée : 1h30 - 30€ (adhérent : 25€)*

LES MERCREDIS 15, 22 ET 29 10H **100% FRAISE**  
Cuisinons ensemble des muffins moelleux fourrés à la fraise et un gaspacho de fraises fraîches, le tout à l'huile d'olive ! *Durée : 2h - 30€ (adhérent : 25€)*

14H30 **ATELIER DÉCOUVERTE DU GOÛT**  
Voir l'encart "Toute l'année" *Durée : 1h - Adulte 12€\* / Enfant 4€*

LES JEUDIS 9, 16, 23, 30 14H30 **ATELIER DÉGUSTATION HUILES D'OLIVE & OLIVES**  
Voir l'encart "Toute l'année" *Durée : 1h - 12€\* (adhérent : 10€)*

16H **TAPENADES & TARTINABLES**  
Apprenez les meilleures astuces pour faire vos tartinables & tapenades gourmands avec des gressins maisons ! *Durée : 1h30 - 20€*

LES VENDREDIS 10, 17, 24 10H **SAVON AUX FLEURS DE PRINTEMPS**  
Offrez-vous un moment détente en venant confectionner votre savon parfumé et fleuri, à l'huile d'olive ! *Durée : 1h - 15€ (adhérent : 12€)*

14H30 **VISITE GUIDÉE**  
Voir l'encart "Toute l'année" *Durée : 1h - Adulte 6€ / Enfant 3€*

## MAI

SAMEDI 9 - 14H30 **VIVE LES FRAISES !**  
Sublimez ce fruit de saison avec des créations pâtisseries originales et raffinées. Au programme : éclair vanille-fraise et tarte aux fraises saupoudrée de brisures d'olives. *Durée : 2h30 - 40€ (adhérent : 35€)*

JEUDI 14 - 14H30 **ASPERGES & HUILE D'OLIVE**  
Découvrez les différentes facettes de ce légume de printemps et déclinez-le en recettes gourmandes à l'huile d'olive : asperges au parmesan, cappuccino d'asperges et soufflé printanier. *Durée : 2h - 30€ (adhérent : 25€)*

SAMEDI 23 : FÊTE DE LA FLEUR D'OLIVIER - voir programme sur notre site.

SAMEDI 30 10H **COSMÉTIQUE : TRIO D'HUILES DE SOIN**  
Sublimez votre peau grâce à ce trio d'huiles : huile de massage, huile corporelle et huile sublimatrice spéciale bronzage (à l'huile d'olive bien sûr !). *Durée : 1h - 30€ (adhérent : 25€)*

14H30 **POKE BOWL PROVENÇAL**  
Composez un bowl aux couleurs locales avec petit épeautre, tapenade, sauce verte et bouchées à la courgette. *Durée : 1h30 - 30€ (adhérent : 25€)*

## JUIN

LES MERCREDIS 9H30 **RÉVEIL GOURMAND SOUS LES OLIVIERS**  
Savourez un petit déjeuner aux saveurs locales, sur notre terrasse bordée d'oliviers suivi d'une visite commentée intimiste pour commencer la journée entre douceur et découverte. *Durée : 1h - 12€\**

16H30 **ATELIER MOCKTAIL & COCKTAIL**  
Concoctez vos cocktail\*\*/mocktail et dégustez-les sur la terrasse arborée autour de quelques gourmandises locales. *Durée : 1h - 20€*

SAMEDI 13 - 10H30 **SAVEURS D'ÉTÉ**  
Réalisez une terrine d'aubergines et de tomates, fraîche et ensoleillée, accompagnée d'un savoureux gratin d'aubergines fondant et parfumé. *Durée : 1h30 - 30€ (adhérent : 25€)*

SAMEDI 27 - 14H30 **GOURMANDISES AUX ABRICOTS**  
Préparez de délicieux petits babas aux abricots moelleux et délicatement parfumés accompagnés d'une glace vanille-verveine-huile d'olive maison. *Durée : 2h - 30€ (adhérent : 25€)*

## 1<sup>ER</sup> JUILLET - 15 AOÛT

LES MERCREDIS 9H30 **RÉVEIL GOURMAND SOUS LES OLIVIERS**  
Savourez un petit déjeuner aux saveurs locales sur la terrasse bordée d'oliviers. Une visite commentée intimiste pour commencer la journée entre douceur et découverte. *Durée : 1h - 12€\**

14H30 **ATELIER DÉCOUVERTE DU GOÛT**  
Voir l'encart "Toute l'année" *Durée : 1h - Adulte 12€ / Enfant 4€*

16H30 **ATELIER MOCKTAIL & COCKTAIL**  
Un moment de détente pour concocter vos cocktail\*\*/mocktail et les déguster sur la terrasse avec des gourmandises locales. *Durée : 1h - 20€*

LES JEUDIS 10H30 **COSMÉTIQUE : ATELIER SAVON**  
Créez votre savon solide personnalisé à l'huile d'olive et repartez avec ! *Durée : 1h - 10€*

14H30 **ATELIER DÉGUSTATION HUILES D'OLIVE & OLIVES**  
Voir l'encart "Toute l'année" *Durée : 1h - 12€\**

16H30 **TAPENADES & TARTINABLES**  
Apprenez les meilleures astuces pour faire vos tartinables & tapenades gourmands avec des gressins maisons ! *Durée : 1h30 - 20€*

LES VENDREDIS 10H30 **REPAS PROVENÇAL**  
Concoctez un taboulé gourmand de petit épeautre au pesto accompagné d'une tortilla aux olives noires de Nyons AOP et de tartelettes abricot-lavande. *Durée : 1h30 - 30€*

14H30 **VISITE GUIDÉE**  
Voir l'encart "Toute l'année" *Durée : 1h - Adulte 6€ / Enfant 3€*

17 & 18/07 : LES OLIVADES - Fête de l'olive noire - voir programme sur notre site.

## SEPTEMBRE

MERCREDIS 2, 9 ET 16 - 16H30 **MOCKTAIL & COCKTAIL**  
Concoctez vos cocktail\*\*/mocktail et dégustez-les sur la terrasse arborée autour de quelques gourmandises locales. *Durée : 1h - 20€*

SAMEDI 12 - 10H30 **LA TARTE QUI PROLONGE L'ÉTÉ**  
Réalisez une tarte figue/pistache meringuée gourmande, alliant la douceur du fruit, le craquant de la pistache et la légèreté de la meringue. Le tout à l'huile d'olive ! *Durée : 1h30 - 30€ (adhérent : 25€)*

MERCREDI 16 - 14H30 **PÂTES FRAÎCHES**  
Apprenez à fabriquer des pâtes fraîches maison accompagnées d'une savoureuse sauce arrabiata maison pour un plat authentique et plein de caractère. *Durée : 2h - 30€ (adhérent : 25€)*

SAMEDI 26 - 14H30 **STREET FOOD PARTY**  
Réalisez vos tacos au poulet & burritos au bœuf maison avec des frites de pomme de terre croustillantes. *Durée : 2h30 - 40€ (adhérent : 35€)*

**Pensez à réserver votre atelier !**

Tarif adhérent : bénéficiez de tarifs préférentiels sur nos ateliers & animations en adhérant à l'Institut du Monde de l'Olivier.

Legende : ● 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 Famille** : 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)  
> \*\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'utilisation et la consommation d'alcool dans les recettes réalisées sont limitées aux personnes de 18 ans et plus.  
> Toutes les réalisations (culinaires, créatives, cosmétiques) sont à emporter sauf mention contraire.