



Crédits photos : Cyril Crespeau - Cécilion - France Olive - Ne pas jeter sur la voie publique



**Samedi 18 décembre**  
*9h - 17h*

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

*Place de la Libération*  
**NYONS**

## *Renseignements*

Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies  
04 75 27 41 02 - [www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)

Institut du Monde de l'Olivier-France Olive  
04 75 26 90 90 - [nyons@franceolive.fr](mailto:nyons@franceolive.fr) - [olive-et-sens.fr](http://olive-et-sens.fr)



*Marché de produits locaux,*  
**Démonstrations culinaires, Atelier cueillette,**  
*Ateliers créatifs & bien-être,*  
**Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'olivier,**  
*Prix des consommateurs*

Programme donné sous réserve des mesures sanitaires en vigueur le 18 décembre.

## Sur la place de la Libération sud

Port du masque obligatoire, respect des gestes barrières

### 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, clémentines de Nulès,.... **Tombola des exposants.**

### Inauguration & chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier à 11h15

### 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, avant un départ en convoi jusqu'à la parcelle. Durée : 1h30 à 2h

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



### Piquage des olives & conseils avisés de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

9h-11h & 14h-17h

### Découverte des Côtes du Rhône Villages Nyons AOP *toute la journée*

Stand d'information animé par le Syndicat des Vignerons du Nyonsais.

### Restauration 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

## 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 !



## À Olive & Sens

Maison des Huiles d'olive et Olives de France  
Accès soumis au pass sanitaire, port du masque obligatoire, respect des gestes barrières. Animations gratuites.

### Démonstrations culinaires autour des olives noires et de l'huile d'olive de Nyons AOP ...

10h30 & 11h30 Recettes de fête autour des produits oléicoles de l'AOP Nyons par *Alexandra*, Institut du Monde de l'Olivier-France Olive

15h Crêpinette d'agneau aux olives noires de Nyons AOP, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive de Nyons AOP, par *Ludovic Plantevin*, restaurant La Détente (Vinsobres)

16h Biscuit au teil des Baronnie et à l'huile d'olive de Nyons AOP, Marmelade aux Olives noires de Nyons AOP et orangettes par *Christophe Malet*, restaurant D'un goût à l'autre à Nyons (maître restaurateur, réseau Promenade gourmande en Drôme)

Visite libre de l'exposition « L'huile d'olive & les 5 sens » 10h-18h

Film des AOP Huile d'olive & Olives noires de Nyons, en avant première 10h-18h

Dédicace du livre « Les mots de l'olivier » par Eric Dautriat 15h-17h



### 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

### Ateliers créatifs

10h-12h Confectionnez votre savon à l'huile d'olive ! Dès 6 ans (avec l'aide d'un adulte). Animé par Valentine, Olive & Sens

14h-17h Créez votre figurine de Noël ! Dès 6 ans (avec l'aide d'un adulte).

Animé par Valentine, Olive & Sens

### Ateliers bien-être

10h & 15h Initiation au yoga. Une tisane aux feuilles d'olivier viendra clôturer la séance. Durée : 1h30. Public adulte.

Animé par Morgane

10h-12h & 14h-17h Massage bien-être à l'huile d'olive. Animé par l'Institut Penser à soi

