



Du 15 au 17 juillet 2022

**56^e
Édition**



Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

**Service Culture,
Manifestations et Festivités
Ville de Nyons**

En préambule, jeudi 14 juillet de 9h à 12h30 : «Opération Origine»
Infos et dégustation des produits oléicoles AOP par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies, devant l'Office de Tourisme // Gratuit

Durant les Olivades : Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies
Départ devant l'Office de Tourisme (10h-12h et 15h-18h) // Gratuit (30 min environ).

Vendredi 15 juillet

19h // Alicoque d'Été

Grande dégustation d'huile d'olive sur un crouton aillé, olives, affinaide, en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et du Syndicat des Vignerons du Nyonsais.

Place du Dr Bourdongle // Gratuit

... Et aussi

21h // Concert de l'Ensemble de musique médiévale «Vagarem» dans le cadre du festival «Art et Foi», au Temple, avenue Paul Laurens // Libre participation

21h // Concert de la Chorale La Tarentelle (extraits de «La Tempête» et «Timon d'Athènes» deux semi-opéras de Purcell), à l'Église Saint-Vincent, rue de la Résistance // Libre participation



Samedi 16 juillet

9h // Balade-découverte en vélo organisée par les Cyclotouristes nyonsais. Circuit autour de Nyons et dégustation de produits du terroir.

Départ Office de Tourisme // Gratuit

Port du casque conseillé et obligatoire pour les enfants.

9h à 19h // Marché des produits du terroir par le Comité de concours, foires et promotion agricole.

Place de la Libération Nord

10h // Atelier cuisine

Autour de l'huile et des olives, par «Les Aventurières du goût», (places limitées). Inscriptions au 04 75 26 90 90. **La Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit**



18h // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des Confréries invitées, des chars du Corso, de la Reine de Nyons et de ses Dauphines, accompagnées en musique par le groupe provençal «Le Condor». **Départ Coopérative Vignolis, place Olivier de Serres**

19h30 // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

Suivi d'un apéritif offert par le Syndicat des vignerons du Nyonsais.

Place de la Libération Sud



Crédit photo : Didier Rousselle

Tout l'été : Sentier « Découverte des Oliviers » :

Guide disponible en Mairie, à l'Office de Tourisme et sur www.nyons.com

Exposition de photographies place Buffaven,
sur le thème de l'Olive et de l'Olivier en noir et blanc.



Le programme 2022

Samedi 16 juillet

**À partir de 21h // Repas provençal
Brouillade aux truffes** proposé par
le Lions Club avec le soutien de la
Ville de Nyons. Vente de vins par le
Syndicat des vignerons du Nyonsais.
Place de la Libération Sud // 12€
(billets en vente à l'Office de Tourisme)



Dès 21h30 // Concert du «Condor»
dans le cadre de Nyons Festiv'été
Le groupe provençal fait résonner
l'âme de la Provence en puisant dans
les racines celtiques et dans celles de la
musique du monde.
Place de la Libération Sud // Gratuit



Dimanche 17 juillet

7h à 13h // Marché provençal
Centre historique

7h à 13h // Marché artisanal des
«Artisans de Provence»
Place de la Libération Nord



10h // Atelier cuisine

Autour de l'huile et des olives, par
«Les Aventurières du goût», (places
limitées). Inscriptions au 04 75 26 90 90.
**La Maison des Huiles d'olive et
Olives de France, place de la
Libération Sud // Gratuit**

**11h // Grand Prix des
consommateurs des olives noires
de Nyons** organisé par l'IMO-AFIDOL...
Choisissez votre olive préférée !
Devant l'Office de Tourisme // Gratuit



Dès 16h // Fête des Vins

Place de la Libération Sud // Gratuit
Célébration de l'appellation «Côtes
du Rhône Villages Nyons» :
Dégustation de vins, marché de produits
régionaux, exposition de tracteurs
anciens, animation musicale de Günter
Hochgürtel de Mechernich, château
gonflable pour les enfants et Food truck.
• Défilé de la Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier et de la Commanderie des
Costes du Rhône à 18h
• Remise du grand prix des
consommateurs de la meilleure olive
noire de Nyons à 18h30
• Discours d'anniversaire de
l'appellation «Côtes du Rhône Villages
Nyons» à 19h.

**19h // Balade accompagnée du Sen-
tier des Oliviers** avec pause dégustation
Départ de l'Office de Tourisme // Gratuit



Les Olives noires et l'huile d'olive de Nyons

Le terroir oléicole des Baronnies est le plus septentrional de France.

Son verger est composé à plus de 98 % d'une seule variété, la « **Tanche** » endémique au territoire, qui a su s'adapter aux conditions climatiques parfois difficiles, notamment aux gels successifs survenus au fil du temps.

AOC depuis 1994 / AOP depuis 1997

Communes dans l'aire AOP : 53 (35 en Drôme, 18 en Vaucluse)

Nombre d'oliviers : 261 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 300 tonnes

Production moyenne annuelle d'olives de table : 350 tonnes

Les produits de l'olive

L'huile d'olive AOP Nyons : de type « fruité mûr », caractérisée par des arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette, aux notes légèrement beurrées.

L'olive noire AOP Nyons : récoltée en décembre et janvier, l'olive noire de Nyons, est finement ridée par la siccité de l'air et des premiers gels.

Préparée en saumure ou au naturel, elle a une couleur « bure de moine » et un fruité délicieux rappelant le sous-bois. Préparée en primeur, piquée au sel fin, elle développe alors un goût d'olive plus prononcé et puissant.

L'Affinée, lancée en 2014, allie la saveur des olives noires de Nyons à la finesse de l'huile d'olive de Nyons. Un produit au goût unique, la crème des olives noires pour les gourmands et les gourmets, 100% olives et huile d'olive de Nyons !

Contactez les organisateurs et les partenaires

• Ville de Nyons
04 75 26 50 00
www.nyons.com



• AFIDOL et Institut du
Monde de l'Olivier (IMO)
04 75 26 90 90
www.huiles-et-olives.fr



• Syndicat de
l'olive noire
Nyons &
Baronnies
www.nyons-aoc.com



• Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier
04 75 27 41 08
www.chevaliersdelolivier-nyons.com



• Syndicat des
Vignerons
du Nyonsais
vignerons-du-nyonsais.com



• Lions Club
www.lions-de-france.org

