



NYONS

Fête l'olive piquée de & des vins du terroir

MARCHÉ • CONCOURS • CUEILLETTE • CUISINE • ANIMATIONS

*Le 16 décembre, poussez la porte des domaines,
moulins & confiseries...*

Découvrez les **savoir-faire oléicoles** en visitant et en participant aux **animations** proposées ce jour-là sur le territoire de l'AOP Nyons :

À **Villedieu** : Moulin O'live PROD

À **Mirabel-aux-Baronnies** : Domaine des Hautes Blâches

À **Nyons** : Domaine Rocheville, Moulin Ramade

À **Condorcet** : Au Jardin d'Huile

...

Plus d'informations sur www.nyons-aop.com

Renseignements

  /Olivedenyonsaop

Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies
04 75 27 41 02 - www.nyons-aop.com

Institut du Monde de l'Olivier-France Olive
04 75 26 90 90 - contact@maisondeshuilessetolives.fr
maisondeshuilessetolives.fr



Mise en page : France Olive - Crédits photos : Cyril Crespeau et Alise Long - Imprimé par l'imprimerie Moutard - Ne pas jeter sur la voie publique



*Samedi 16 décembre
Place de la Libération
9h - 17h*



Sur la place de la Libération sud à côté de l'Office de Tourisme

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, huîtres proposées par le Lion's club, clémentines de Nulès, vente de gâteaux par les lycéens... **Animation musicale par le groupe provençal Bandùra et tombola des exposants.**

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*

Jeux en bois *toute la journée*

proposés par l'Air joueur

Inauguration & chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier *à 11h*

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

Piquage des olives *15h-17h*

Venez faire piquer vos olives, la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier vous dispensera ses conseils avisés !

Piqueuse à olives prêtée par le Moulin Dozol - Autrand



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 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 Baronnie



À la Maison des Huiles d'olive et Olives de France Animations gratuites

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

Les démonstrations culinaires sont des moments conviviaux où les chefs vous montrent comment réaliser la recette (une dégustation est proposée en fin de démonstration). L'atelier participatif vous permet de participer activement à la réalisation de la recette et de repartir avec votre portion.

10h - Atelier participatif : **Croque monsieur de la Valloire : rencontre entre Olives noires de Nyons AOP & poire de la Valloire** par *Jean-Jacques Galliffet*, maître restaurateur (places limitées).



14h30 - Démonstration culinaire : **Apéro-entrée autour des Olives noires de Nyons AOP**, par *Jean-Jacques Galliffet*, maître restaurateur

15h30 - Démonstration culinaire : **Mauresque aux Olives noires de Nyons AOP** (dessert gourmand) par *Christophe Malet*, restaurant D'un goût à l'autre à Nyons (*maître restaurateur, éco restaurant*)

16h30 - Démonstration culinaire : **Cocktail & bouchées apéritives aux Olives noires de Nyons AOP** par *Alexandra*, France Olive-Maison des Huiles d'olive et Olives de France

Visite libre de l'exposition « Olive & Sens » *10h-18h*



Ateliers bien-être & créatif

Par Valentine (Maison des Huiles d'olive & Olives de France). Tous publics (dès 8 ans).

10h30 Atelier cosmétique : **pieds tout doux**. Durée : 30min

14h Atelier cosmétique : **mains toutes douces**. Durée : 30min

15h Atelier créatif : **branche d'olivier décorative** (papier & végétal). Durée : 2h



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 peu après la récolte, généralement donc pour les fêtes de fin d'année. 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 !