

LA MAISON DES HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE



PROGRAMME DES ANIMATIONS *Printemps / été 2024*



La
Maison
des
Huiles &
Olives

40 place de la Libération
26110 NYONS - Drôme Provençale
www.maisondeshuilesetolives.fr



/Maisondeshuilesetolives



Au cœur de *Nyons*, en Drôme Provençale, découvrez un *lieu unique* qui vous guidera dans l'univers de *l'olivier*, *l'huile d'olive*, *les olives* à travers les *cinq sens*. Visitez notre exposition permanente «Olive & Sens», participez à des *ateliers cuisine*, initiez-vous ou perfectionnez-vous à la dégustation *des huiles d'olive et des olives*, prenez part à des *ateliers créatifs et cosmétiques* et arrêtez-vous dans notre boutique...

Avec la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, *faites le plein d'activités* !

L'EXPOSITION SENSORIELLE : OLIVE & SENS



Plongez au cœur d'une *expérience sensorielle captivante* et explorez le fascinant univers de l'olivier et de ses délices.

La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France vous propose une exposition exceptionnelle qui *éveillera vos 5 sens de manière ludique*, grâce à une *variété de dispositifs adaptés à tous les âges*. Laissez-vous emporter par l'Odorama, explorez le mur des huiles, découvrez notre maquette Lego® unique au monde qui vous guide de l'olivier à la bouteille, ressentez les textures à la table du toucher et savourez l'instant à l'espace dégustation.

Tout un *monde sensoriel* dédié à l'olivier et à ses produits s'ouvre à vous !

Découvrez l'exposition à votre propre rythme en utilisant la *visite audio disponible gratuitement* via smartphone, ainsi que le *guide de l'exposition*. Chaque visiteur payant recevra également un *livret de recettes* pour prolonger cette expérience gustative à la maison.



L'entrée est gratuite pour les moins de 6 ans et à moitié prix pour les 6-16 ans. Un livret de visite spécialement conçu est proposé, adapté à deux tranches d'âge (3/6 ans ou 6/12 ans), pour que les enfants puissent également profiter pleinement de cette aventure sensorielle.

Ne manquez pas cette occasion unique de plonger dans le monde envoûtant de l'olivier et de ses produits !

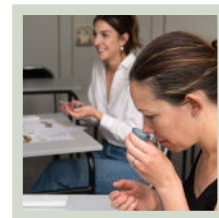
LA MAISON DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DE FRANCE, C'EST AUSSI...



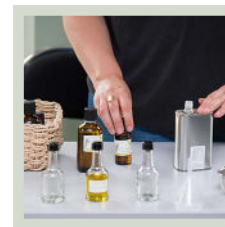
Des ateliers culinaires... où l'on apprend des techniques de chefs en toute convivialité !



Des ateliers créatifs ou cosmétiques... pour faire maison déco, jardinage ou soins beauté !



Des ateliers dégustation... pour découvrir toute la richesse gustative des olives et des huiles d'olive de France !



Des événements, dédiés aux huiles d'olive, aux olives...



Des visites guidées ou libres... pour une découverte sensorielle unique de l'olivier à l'assiette !



Pour apprendre en s'amusant et s'amuser à apprendre !



SPÉCIAL GROUPES

Amis, famille, groupe, entreprises, CE... vous êtes plus de 8 personnes ? Nous pouvons vous concocter un programme personnalisé : dégustations, cuisine, visite guidée (...), pour 1 h, 1/2 journée ou 1 journée... Contactez-nous pour que nous puissions vous préparer un programme adapté à *vos envies* et à *votre budget* !

À votre écoute

au 04 75 26 90 90 ou par email à : contact@maisondeshuilesetolives.fr

UNE QUESTION ? UN SOUHAIT ? UNE DEMANDE ?

N'hésitez pas à nous appeler au 04 75 26 90 90 (aux horaires d'ouverture)

LES ATELIERS : CULINAIRES, CRÉATIFS, COSMÉTIQUES

Légende : ● Adulte (à partir de 12 ans) ● Atelier technique
● «Enfant bienvenu» (accompagné d'1 adulte - à partir de 6 ans)

- «Enfant bienvenu» & **Spécial Enfant** : 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)
- Toutes les réalisations (culinaires, créatives, cosmétiques) sont à emporter.

Penser à réserver
votre atelier !

MARS

SAMEDI 30 - 10H **CHOCOLATS DE PÂQUES** ●●
Petits ou grands gourmands... vous pourrez réaliser des oeufs en chocolat et une pâte à tartiner praliné-chocolat-huile d'olive. Durée : 1h30 - 25€

AVRIL

SAMEDI 6 - 14H **LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS** ●●
Une immersion totale dans le chocolat ! Apprenez la mise au point du chocolat (moulage, ganache...) et les alliances avec l'huile d'olive. Durée : 2h - 40€

MERCREDI 17 - 10H **SNACKS ÉQUILIBRÉS ET GOURMANDS** ●●
Réalisation de pop-corn de choux fleurs, de nuggets de légumes et pop cakes colorés à l'huile d'olive. Durée : 1h30 - 25€

SAMEDI 20 - 10H **MENU FUN & GOURMAND** ●●
Burger revisité et muffins de saison à l'huile d'olive ! Durée : 2h - 35€

MERCREDI 17 & SAMEDI 20 - 15H **CRÉATIF : CARTE À PLANTER** ●●
Tu aimes la nature et tu as envie de le lui dire ? Réalise une carte à planter pour semer des mots doux et des graines pour créer ton jardin poétique et parfumé ! Durée : 1h30 - 10€

MAI

SAMEDI 4 - 14H **CHOU, Y ES-TU ?** ●●
Gourmandises drôlement chou...ettes ! Sucré, salé ou les deux ? Venez apprendre à préparer des choux de saison sans oublier des chouquettes maison ! Durée : 2h30 - 45€

SAMEDI 18

10H **MIEL & HUILE D'OLIVE, MARIAGE HEUREUX...** ●
Un plat (filet mignon), un accompagnement (des carottes) et un clafoutis autour du miel et de l'huile d'olive, pour un déjeuner tout en douceur et en saveurs. Durée : 2h - 40€

15H **COSMÉTIQUE : DOUCEUR MIEL & HUILE D'OLIVE** ●
Enveloppez-vous de douceur en fabriquant 3 produits cosmétiques à base de miel et d'huile d'olive. Durée : 1h30 - 30€

Spécial
Fête des
mères

10H **MACARONS SUCRÉS & SALÉS** ●
Amoureux des macarons, cet atelier est pour vous ! Venez apprendre à réaliser des macarons et déclinez-les en version sucrée & salée... et de saison ! Durée : 2h - 35€

SAMEDI 25

15H **COSMÉTIQUE : BEAUTÉ DES MAINS** ●
Chouchoutez vos mains avec 3 produits à base d'huile d'olive (onguent, crème et bain d'huile) réalisés par vos soins ! Durée : 1h30 - 30€

JUIN

Spécial
Fête des
pères

SAMEDI 15 - 10H **PÂTES & RAVIOLIS** ●
Les pâtes, c'est la vie ! Natures, aux carottes, aux épinards... apprenez à réaliser vos pâtes fraîches et vos raviolis maison. Durée : 2h - 35€

VENDREDI 21 - 16H45 **CRÉATIF : "FÊTONS LA MUSIQUE !"** ●
Autour d'un goûter gourmand maison, viens créer ton instrument de musique pour rythmer la soirée la plus musicale de l'année ! Durée : 1h30 - 15€

SAMEDI 22 - 14H **FARCIS D'ÉTÉ** ●
Voilà l'été et la saison des farcis ! Classique ou revisités, venez préparer vos farcis : tomates, poivrons, courgettes (...), à la viande, au poisson, aux petits légumes, aux céréales (...). Durée : 3h - 45€

Spécial
Abricot des
Baronnies

10H **ABRICOTS DES BARONNIES & HUILE D'OLIVE DE NYONS : MARIAGE HEUREUX !** ●
Réalisez un tajine d'agneau aux abricots et une tarte tatin abricot, pistache & huile d'olive pour le plus grand plaisir de vos papilles ! Durée : 2h - 35€

SAMEDI 29

15H **COSMÉTIQUE : PACK "PEAU D'ABRICOT" !** ●
Mariez les vertus de l'abricot et de l'huile d'olive pour prendre soin de vous avec 3 soins corps - cheveux - visage. Durée : 1h30 à 2h - 30€

DE JUIN À SEPTEMBRE

TOUS LES
MERCREDIS
À 16H30

ATELIER DÉGUSTATION D'OLIVES DE FRANCE

Découvrez la diversité des formes, des goûts, des textures des olives françaises à travers un voyage gustatif exceptionnel.
Durée : 1h à 1h30 - 12 €* 

TOUS LES
JEUDIS
À 14H30

ATELIER DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE DE FRANCE

Sentir, goûter, imaginer... découvrez la large palette de goûts des Huiles d'olive de France et apprenez à les utiliser en cuisine au cours d'un atelier convivial et didactique. Amertume, ardeur, fruité, famille de goûts... n'auront plus de secret pour vous !
Durée : 1h à 1h30 - 12 €* 

TOUS LES
SAMEDIS
À 10H

JUILLET / AOÛT

TOUS LES MERCREDIS

9H

PETIT-DÉJEUNER & VISITE GUIDÉE

Profitez d'un moment calme & privilégié sur notre terrasse ornée d'oliviers pour un petit-déjeuner «gourmandises des Baronnie» suivi d'une visite guidée de l'exposition avec une dégustation d'huiles d'olive de France.
Durée : 1h30 - 15 €* 

14H30

COSMÉTIQUE : ATELIER SAVON

Créez votre savon personnalisé... à l'huile d'olive bien sûr !
Durée : 1h - 10 € 

TOUS LES JEUDIS

11H

ATELIER DÉCOUVERTE DU GOÛT

Et si les vacances étaient l'occasion de découvrir le goût à travers un atelier ludique ? Surprises, battles, dégustations à l'aveugle... un moment convivial plein de découvertes.
Durée : 1h - 12 €* 

16H30

TAPENADES & TARTINABLES

Apprenez les meilleures astuces pour faire vos tartinables et tapenades gourmands accompagnés de gressins maisons pour vos apéritifs estivaux home made de A à Z !
Durée : 1h30 - 15 € 

TOUS LES
VENDREDIS

10H CUISINE PROVENÇALE & DES BARONNIES

Découvrez toute la richesse d'une cuisine provençale traditionnelle ou revisitée, des produits de saison et locaux, des recettes goustiques et un moment convivial !
Durée : 2h30 - 40 € 

SEPTEMBRE

SAMEDI 7 - 10H

CUISINE DU MONDE : VOYAGE EN ASIE

Nems, samossas, ... on revisite les recettes typiques de l'Asie avec les huiles d'olive françaises !
Durée : 1h30 - 30€ 

TOUTE L'ANNÉE...

> DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE DE FRANCE :

Découvrez les nuances infinies des Huiles d'olive de France ! Au fil de cette expérience, nous vous dévoilerons tous les mystères de ces huiles d'exception et vous apprendrons à les intégrer avec finesse dans vos créations culinaires pour sublimer vos plats. *Tous les samedis à 10h ou sur demande.*

Adulte
12€*

> DÉGUSTATION D'OLIVES DE FRANCE :

Saviez-vous qu'il existe une multitude de variétés d'olives françaises ? Des vertes, des noires, de formes et goûts différents, venez les découvrir lors de cette expérience unique ! *Sur demande.*

Adulte
12€*

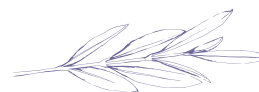
> EXPOSITION SENSORIELLE OLIVE & SENS :

En *visite libre* : visitez tranquillement l'exposition, à votre rythme, en vous aidant de la visite audio (via smartphone) et du guide de l'exposition. Pour les enfants, un livret adapté est distribué pour une visite ludique et familiale ! *Tous les jours.*

Adulte
4€*

En *visite guidée* : une découverte conviviale avec des informations spécifiques, des anecdotes sur l'olivier et ses produits, un accès privilégié et une visite de la terrasse d'oliviers... Terminez par une dégustation flash commentée d'huiles d'olive de France ! *Durée : 1h - Sur demande.*

Adulte
6€*



Pour toutes les activités (hors activités «enfant bienvenu» et «spécial enfant»), des tarifs «enfants» sont proposés, visitez notre site web ou renseignez-vous à l'accueil.

Pour en savoir +
sur les différentes
animations (détails, tarifs,
réductions, réservation...)



Pensez à réserver vos animations
sur place, par téléphone ou via notre
site internet :
www.maisondeshuilesetolives.fr



Adhérez à l'Institut du Monde de l'Olivier et bénéficiez de - 10% sur tous les ateliers !



CONTACT

Maison des Huiles d'Olive et Olives de France
40 place de la Libération
26110 Nyons

04 75 26 90 90 - contact@maisondeshuilesetolives.fr



OUVERTURE

TOUTE L'ANNÉE

(sauf 1^{er}/05, 1/11, 11/11 & du 24/12 au 1^{er}/01)

AVRIL - MAI - OCTOBRE

du mardi au samedi : 10 h - 12h30 et 14 h - 18 h

DE JUIN À SEPTEMBRE

le lundi : 14h30 - 19h

du mardi au samedi : 10 h - 12h30 et 14h30 - 19h



MOYENS DE PAIEMENT

CB et espèces



PRATIQUE

Parkings voitures, bus, camping-car
à proximité



RÉSERVATION & TARIFS

Sur maisondeshuilesetolives.fr,
rubrique «réserver»

Par téléphone, au 04 75 26 90 90

Sur place

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de réserver impérativement nos ateliers 24h à l'avance. Un nombre minimal de participants est requis pour les ateliers. Les inscriptions de dernière minute seront toujours possibles sous réserve de disponibilités (n'hésitez pas à demander à nos animatrices !). Ateliers proposés dans la limite des places disponibles.

Tarifs enfants, réduits (...): voir sur notre site ou contactez-nous !



ANNULATION

L'organisateur se réserve le droit d'annuler l'animation si le nombre de participants n'est pas suffisant.

Annulation du fait de l'organisateur : remboursement à 100 % ou proposition de report du montant sur une autre prestation.

Si l'annulation est le fait de l'inscrit :

- Annulation dans les 48 h avant l'animation ou non présentation à l'animation : aucun remboursement.

- Annulation plus de 48 h avant l'animation : 90% du montant remboursé.



Avec le soutien de :



Ne pas jeter sur la voie publique.