

LA MAISON DES HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE



PROGRAMME DES ANIMATIONS *Automne / Hiver 2024-2025*



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

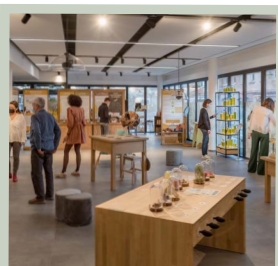
  /Maisondeshuilesetolives



Au cœur de la charmante ville de Nyons, en Drôme Provençale, embarquez pour un *voyage unique* au pays de l'olivier, de l'huile d'olive et des olives. Laissez-vous séduire par *une expérience sensorielle* inédite qui mettra en éveil tous vos sens.

Bienvenue à la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, où une myriade d'activités vous attendent ! *Explorez* notre exposition permanente «Olive & Sens», un véritable trésor de découvertes. *Participez* à nos ateliers culinaires pour apprendre les secrets des chefs, *initiez-vous* ou affinez votre palais à la dégustation des huiles d'olive et des olives lors de nos séances de dégustation. Laissez parler votre créativité lors de nos ateliers cosmétiques et repartez avec des souvenirs uniques de notre boutique.

L'EXPOSITION SENSORIELLE : «Olive & Sens»



Plongez dans une *expérience captivante* et explorez l'univers fascinant de l'olivier et de ses délices. Notre exposition unique, conçue pour tous les âges, *éveillera vos sens* de manière ludique grâce à une variété de dispositifs interactifs. Laissez-vous envoûter par les parfums de notre *Odorama*, explorez les nuances de notre *mur des huiles*, découvrez notre *maquette Lego®* unique au monde qui vous guidera de l'olivier à l'assiette, ressentez les *textures* à notre table du toucher et *savorez* l'instant à notre espace dégustation.

Un *monde sensoriel* dédié à l'olivier et à ses produits s'ouvre à vous ! Découvrez l'exposition à votre propre rythme grâce à notre *visite audio gratuite* disponible via smartphone et notre guide de l'exposition. Et pour prolonger cette expérience gustative chez vous, chaque visiteur recevra un *livret de recettes*.

Vivez une *expérience olfactive, gustative et tactile inoubliable* à la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France. Nous avons hâte de vous accueillir !

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

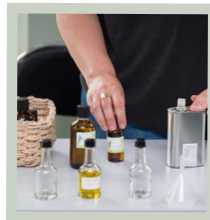


L'entrée est gratuite pour les moins de 6 ans et à moitié prix pour les 6-16 ans. Un livret de visite spécialement conçu est proposé, adapté à deux tranches d'âge (3/6 ans ou 6/12 ans), pour que les enfants puissent également profiter pleinement de cette aventure sensorielle.

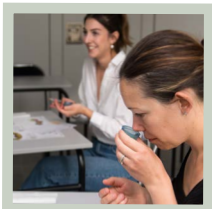
LA MAISON DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DE FRANCE, CE SONT...



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



Des ateliers créatifs ou cosmétiques... pour du fait 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 évènements, 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@maisondeshuilessetolives.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 AUTOUR DES HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE : CULINAIRES, CRÉATIFS, COSMÉTIQUES, DÉGUSTATIONS...

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 !

SEPTEMBRE



SAMEDI 7 - 10H

CUISINE DU MONDE : VOYAGE EN ASIE ●

Nems, samossas, ... on revisite les recettes typiques d'Asie avec les Huiles d'olive françaises !

Durée : 1h30 - 30€

SAMEDI 14 - 14H30 **COSMÉTIQUE : TOUT POUR MES CHEVEUX** ●●

Vos cheveux ont profité comme vous tout l'été ! Il est temps de les chouchouter avec deux cosmétiques nourrissants préparés par vos soins !

Durée : 1h30 - 25€

SAMEDI 21 - 10H

LA VIE EST TROP CHOU(X) ●



Paris-Brest, chouquette... n'auront plus de secrets pour vous ! L'huile d'olive en pâtisserie non plus !

Durée : 2h - 30€ - à partir de 16 ans

OCTOBRE



SAMEDI 5 - 10H

ENTREMET FAÇON MONT-BLANC ●

Pâtissez comme un chef et préparer un entremet marron - myrtille et vanille très gourmand !

Durée : 2h - 30€

SAMEDI 19 - 10H

RAVIOLES & PÂTES ●●

Apprenez à faire vos pâtes fraîches et à les décliner avec des garnitures ou des assaisonnements gourmands et de saison !

Durée : 2h - 30€

JEUDI 31 - 15H

JE FÊTE HALLOWEEN !

Viens préparer un cake affreusement bon ... qui fait peur !

Durée : 1h - 20€



NOVEMBRE



SAMEDI 9 - 10H

PASSION TARTES & TARTELETTES



Préparez votre pâte et sublimentez vos tartes avec agrumes, fruits secs... et huile d'olive !

Durée : 2h - 25€

SAMEDI 16 - 10H

COSMÉTIQUE : BEAUTÉ DES MAINS



Créez 3 soins maison à l'huile d'olive pour chouchouter vos mains !

Durée : 1h30 - 30€

SAMEDI 23 - 10H

CUISINE DU MONDE : AMÉRIQUE DU SUD



Venez découvrir la gastronomie sud-américaine et cuisinez des recettes typiques avec les Huiles d'olive françaises !

Durée : 2h - 35€

SAMEDI 30 - 10H

COSMÉTIQUE



DOUCEURS DE MIEL & HUILE D'OLIVE

Créez 3 soins au miel et à l'huile d'olive pour vous chouchouter pendant l'hiver !

Durée : 1h30 - 30€

SAMEDI 30 - 14H

JE FAIS MON CALENDRIER DE L'AVENT !

Réalise ton calendrier de l'avent de A à Z avec les garnitures gourmandes !

Durée : 2h30 - 35€



DÉCEMBRE



SAMEDI 7 - 10H

CHOUX SALÉS ET COCKTAIL DE NOËL



Imaginez un apéro complètement «choux» avec des recettes originales et gourmandes et préparez votre cocktail pour Noël !

Durée : 2h30 - 35€

SAMEDI 14 - 10H

COSMÉTIQUE : SPÉCIAL BARBU & TATOUÉ !



Entretenir sa barbe et ses tatouages c'est facile ! Avec Valentine, préparez des produits adaptés et confort.

Durée : 1h30 - 30€

SAMEDI 14 - 14H

BÛCHES SALÉES ET SUCRÉES !



Apprenez à préparer une bûche salée et une bûche sucrée pour épater vos convives à Noël !

Durée : 2h30 - 35€

JANVIER



SAMEDI 11 - 10H

CUISINEZ AVEC LES RESTES !

Découvrez trucs et astuces pour éviter le gaspillage et vous régaler en préparant de délicieux petits plats avec les restes !

Durée : 2h - 30€

SAMEDI 25 - 10H

FARCIS D'HIVER

Pas besoin d'attendre l'été pour savourer des légumes farcis. On revisite les farcis avec les légumes d'hiver et on se régale !

Durée : 2h - 30€

FÉVRIER



SAMEDI 8 - 14H

APÉRO D'AMOUREUX

Préparez de délicieuses bouchées apéritives et un cocktail pour expérience, en amoureux, inoubliable en prévision de la Saint Valentin !

Durée : 2h - 30€

SAMEDI 22 - 10H

CUISINE DU MONDE : SCANDINAVIE

Et si on vous invitait à découvrir la cuisine scandinave ? Au menu, une cuisine typique, fraîche, dépayssante et gourmande !

Durée : 2h - 30€

MERCREDI 26 - 14H

JE FAIS MON CARNAVAL !

Crée ton maquillage de carnaval et réalise des cookies gourmands pour le goûter !

Durée : 2h30 - 35€



MARS



SAMEDI 1^{ER} - 10H

DESSERTS VEGGIS

Et si on préparait des desserts avec des légumes ? Quelle drôle d'idée ! Venez tenter l'expérience au cours d'un atelier ludique et gourmand.

Durée : 1h30 - 20€

SAMEDI 8 - 10H

BIEN MANGER SANS SE RUINER

Cuisinez comme un chef avec un petit budget ! Préparez des plats de saison, gourmands avec moins de 10 € !

Durée : 1h30 - 15€

SAMEDI 29 - 10H

LE PRINTEMPS DANS L'ASSIETTE

Cuisinez les fruits et légumes de printemps dans des recettes délicieuses et gourmandes avec les Huiles d'olive de France !

Durée : 2h - 35€

TOUTE L'ANNÉE...

Ateliers dégustation



TOUS LES
MERCREDIS

À 16H

& SUR DEMANDE*

OLIVES DE FRANCE

Découvrez la diversité des formes, des goûts, des textures des olives françaises à travers un voyage gustatif exceptionnel.

HUILES D'OLIVE DE FRANCE

Sentir, goûter, imaginer... découvrez la palette de goûts des Huiles d'olive de France, apprenez à les utiliser en cuisine au cours d'un atelier convivial. Amertume, ardeur, fruité, famille de goûts... n'auront plus de secret pour vous !

Adulte 12€*/atelier

Durée : 1h à 1h30 /atelier

*Minimum 4 personnes

Exposition sensorielle «Olive & Sens»

VISITE LIBRE :
*aux heures
d'ouverture*

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 !

Adulte
4€*

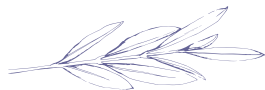
**VISITE
GUIDÉE :**
*sur demande**

Une découverte conviviale avec des informations spécifiques, des anecdotes sur l'olivier et ses produits. Terminez par une dégustation flash commentée d'Huiles d'Olive de France !

Adulte
6€*

Durée : 1h environ.

*Minimum 4 personnes



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 différents ateliers*

(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 : 10h - 12h30 et 14h - 18h

DE NOVEMBRE À MARS

le mardi : 14h - 17h30

du mardi au samedi : 10h - 12h15 et 14h - 17h30

DE JUIN À SEPTEMBRE

le lundi : 14h30 - 19h

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



MOYENS DE PAIEMENT

CB et espèces



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 (48h pour les ateliers culinaires et cosmétiques). 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, groupes (...): voir sur notre site ou contactez-nous !



PRATIQUE

Parkings voitures, bus, camping-car
à proximité



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 48h avant l'animation ou non présentation à l'animation : aucun remboursement.

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



Avec le soutien de :



Ne pas jeter sur la voie publique.