

LA MAISON DES HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE



PROGRAMME DES ANIMATIONS *Printemps / été 2025*



40 place de la Libération
26110 NYONS - Drôme Provençale



/MaisonDesHuilesEtOlives



LES ATELIERS : CULINAIRES, COSMÉTIQUES, CRÉATIFS.

TOUTE L'ANNÉE...

> EXPOSITION SENSORIELLE OLIVE & SENS

En *visite libre* : suivez le parcours sensoriel de découverte de l'olivier et ses produits, à votre rythme, en vous aidant de la visite audio (Fr./Eng. - via smartphone) et du guide de l'exposition. Le + : un livret spécial enfants pour une visite ludique et familiale ! *Tous les jours. Adulte 4€ / Enfant 2€.*

TOUS LES VENDREDIS

à 10h30 - En *visite guidée* : Une découverte conviviale de l'univers de l'olivier et de ses précieux produits avec des informations, des anecdotes, un accès privilégié et une visite de la terrasse d'oliviers... terminée par une dégustation flash commentée d'Huiles d'Olive de France ! *Durée : 1h à 1h30 - Adulte 6€ / Enfant 3€.*
Et aussi les samedis 12/04, 26/04, 24/05, 14/06, 20/09 et 27/09 à 14h30
Et sur demande, toute l'année !

TOUS LES MERCREDIS

14H30 - DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE : Découvrez les **nuances infinies des Huiles d'Olive de France** ! Une expérience unique, durant laquelle vous serez dévoilés les mystères de ces huiles et olives d'exception. En bonus : conseils cuisine et alliance culinaires pour sublimer vos plats ! *Durée 1h à 1h30 - 12€*.*

TOUS LES JEUDIS

14H30 - DÉCOUVERTE DU GOÛT : Vivez une **expérience ludique et interactive**. En famille explorez les mystères de vos papilles : à travers des tests à l'aveugle surprenants, apprenez à dépasser vos premières impressions et à identifier les différents composants du goût. Plongez dans un voyage sensoriel où arômes et saveurs se dévoilent, éveillant votre curiosité et affinant votre perception gustative. *Durée 1h à 1h30 - 12€*.*

AVRIL

SAMEDI 19 - 14H30

SPÉCIAL PÂQUES
En cuisine, préparez des recettes gourmandes sucrées en famille. Puis fabriquez une belle carte printanière que vous pourrez planter dans le jardin, grâce aux graines cachées dedans ! *Durée : 2h30 - 30€*

MERCREDI 23 - 10H

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

SAMEDI 26 - 10H

CUISINE DU MONDE : VOYAGE EN INDE
Palak paneer, naan... On revisite les recettes typiques d'Inde avec les huiles d'olive françaises ! *Durée : 2h - 25€*

MERCREDI 30 - 10H

PANCAKES GOURMANDS
Réalisez un petit déjeuner ou un goûter de vacances avec des pancakes (végan, végétariens) à l'huile d'olive, une pâte à tartiner maison et une compote de fruits. *Durée : 2h - 20€*

> N'oubliez pas les animations qui sont proposées toute l'année : visite guidée, dégustation, découverte du goût... Renseignez-vous sur notre site ou au 04 75 26 90 90.

MAI

SAMEDI 3 - 10H

C'EST LA SAISON DES FRAISES
En salade ou en desserts gourmands, la fraise éveille nos palais aux notes printanières ! *Durée : 2h30 - 35€*

SAMEDI 10

ENTRETIEN DE LA MAISON AU NATUREL
Avec le printemps, c'est la saison des grands nettoyages ! Et si on utilisait des produits naturels pour refaire une santé à notre maison ? *Durée : 1h30 - 35€*

SAMEDI 24

L'ARTICHAUT DANS TOUS SES ÉTATS
En tarte tatin salée, en farci ou en tartare, l'artichaut se décline à l'infini. Venez le découvrir ou le redécouvrir ! *Durée : 2h30 - 30€*

SAMEDI 17 - 10H

ENTREMET AUX FRUITS DE SAISON
Un atelier pâtisserie haut en couleur, avec un dessert gourmand et de saison ! *Durée : 2h30 - 40€*

SAMEDI 24

UN BRUNCH POUR MAMAN... ET MOI !
Préparons un brunch royal pour fêter les mamans : du salé, du sucré tout en gourmandises et faits avec amour ! *Durée : 2h30 - 35€*

SAMEDI 24

COSMÉTIQUE : INDISPENSABLES BEAUTÉ
Chouchoutez votre peau et vos cheveux avec 3 produits à base d'huile d'olive réalisés par vos soins ! *Durée : 1h30 - 40€*

30 & 31 MAI : FÊTE DE LA FLEUR - voir programme sur notre site web.

> N'oubliez pas les animations qui sont proposées toute l'année : visite guidée, dégustation, découverte du goût... Renseignez-vous sur notre site ou au 04 75 26 90 90.

JUIN



SAMEDI 14 - 10H **BARBECUE : SAUCES & MARINADES**

C'est l'été, profitons : venez découvrir des recettes originales de marinades, de sauces et de recettes d'été pour réussir vos barbecues à coup sûr. *Durée : 2h30 - 35€*



SAMEDI 21 - 10H

GLACES ET TARTE TATIN

Gourmandises d'été : venez apprendre à faire une glace vanille & huile d'olive pour accompagner une tarte tatin abricots-pistaches. Un atelier pour petits et grands gourmands ! *Durée : 2h - 25€*



> N'oubliez pas les animations qui sont proposées toute l'année : visite guidée, dégustation, découverte du goût... Renseignez-vous sur notre site ou au 04 75 26 90 90.

DU 14 JUILLET AU 20 AOÛT

TOUS LES MERCREDIS

9H30

PETIT-DÉJEUNER & VISITE GUIDÉE

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

14H30 ATELIER DÉGUSTATION HUILES D'OLIVE & OLIVES
Voir descriptif ci-contre

*Durée : 1h - 12 €**

16H

COSMÉTIQUE : FRAÎCHEUR

Préparez vos cosmétiques pour vous rafraîchir durant les beaux jours ! *Durée : 1h - 20 €*

TOUS LES JEUDIS

10H30

COSMÉTIQUE : ATELIER SAVONS

Créez votre savon solide personnalisé à l'huile d'olive ! Et repartez avec... *Durée : 1h - 10 €*

14H30

ATELIER DÉCOUVERTE DU GOÛT

Voir descriptif ci-contre *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 - 20 €*

TOUS LES VENDREDIS

16H

PIQUE-NIQUE EN PROVENCE

Et si on préparait un repas complet aux notes provençales pour votre pique-nique du samedi ? *Durée : 2h - 25 €*

19 JUILLET : OLIVADES - voir programme sur notre site web.

SEPTEMBRE

SAMEDI 6 - 10H

ROYAL LE GÂTEAU AU CHOCOLAT !

Apprenez à réaliser un gâteau royal chocolat, un entremet à la fois croustillant et fondant et surtout très gourmand ! *Durée : 2h30 - 40€*

SAMEDI 20 - 10H

CUISINE DU MONDE : VOYAGE EN ASIE

Nems, samossas, ... on revisite les recettes typiques de l'Asie avec les huiles d'olive françaises ! *Durée : 2h30 - 30€*



> N'oubliez pas les animations qui sont proposées toute l'année : visite guidée, dégustation, découverte du goût... Renseignez-vous sur notre site ou au 04 75 26 90 90.

Pensez à réserver votre atelier !

Légende :

● Adulte (à partir de 12 ans)

● «Enfant bienvenu» (accompagné d'1 adulte - à partir de 6 ans)



Possible en anglais sur réservation (>4 pers.)

> «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.

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



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



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