



Le saviez-vous?

L'AOP Olives noires de Nyons protège 3 méthodes de prépararation traditionnelle de la variété Tanche : l'olive en saumure (la plus courante), l'olive piquée et l'olive au naturel.

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!

Renseignements





/Olivedenyonsaop

www.nyons-aop.com

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























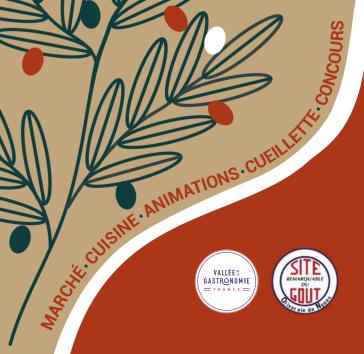




Nyons Place de la

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... **Tombola des exposants** (tirage à 17h). **Vin chaud offert** de 15h30 à 16h30.

Restauration sun place ou à emponten

Le foodtruck *Retoun aux nacines* propose une cuisine maison, saine, gourmande, locale et bio, accessible à tous... Menu et formule burger.

Sur Facebook: @retourauxracines.foodtruck

Lancer de scourtins toute la journée

Adultes & enfants, initiez-vous au lancer de scourtins, utilisés traditionnellement pour l'extraction de l'huile d'olive, et préparez-vous pour le **concours de 16h**!

proposé par l'Association des Lanceurs d'Escourtins

Grands jeux pour petits et grands toute la journée proposés par Mistigri



Initiation à la dégustation d'Huiles d'olive de France à 10h30

Rendez-vous sous la tente «Organisation». Durée : 30min par Alexandra (France Olive- Maison des Huiles d'Olive et Olives de France)

Inauguration & chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier à 11h30

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

Piquage des olives 15h-17h

Venez faire piquer vos olives sous les conseils avisés de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier! sur le stand de la Scourtinerie

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 Baronnies

Sans oublier à 14h30

Atelier cueillette dans une oliveraie & découverte du vignoble des Côtes du Rhône Villages Nyons AOP

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



À la Maison des Huiles <u>d'Olive & Olives</u> de France

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

14h30 - Démonstration culinaire : Bouchées apéritives de fêtes à l'Huile d'olive et aux Olives noires de Nyons AOP par Alexandra, France Olive-Maison des Huiles d'Olive et Olives de France

Maison

Huiles
Olives

Animations

gnatuites

15h45 - Démonstration culinaire : Galette aux Olives noires et à l'Huile d'olive de Nyons AOP par Jean-Jacques Galliffet

Visite libre de l'exposition « Olive & Sens » 10h-17h30

Ateliers cosmétiques et créatifs

Par Valentine (Maison des Huiles d'Olive & Olives de France).

11h Atelier cosmétique «Spray ambiance de Noël». Durée : 30min

1μh30 Atelier créatif «Village de Noël illuminé». Durée : 1h

16h30 Atelier cosmétique «Huile prodigieuse de la Maison des Huiles».

Durée: 30min

