



FÊTE DE L'OLIVE PIQUÉE & des vins du terroir

SAMEDI 17 9h - 17h
DÉCEMBRE Place de la Libération
Nyons

Renseignements

  /Oivedenyonsaop

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@oliveetsens.fr - olive-et-sens.fr

Crédits photos : Cyril Crespeau - Création : France Olive - Impression : Imprimerie Moutard - Ne pas jeter sur la voie publique.



Marché de produits locaux,
Démonstrations culinaires, Atelier cueillette,
Ateliers créatifs & bien-être,
Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'olivier,
Prix des consommateurs

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 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*

Découverte des Côtes du Rhône Villages Nyons AOP *toute la journée*

Stand d'information & de dégustation animé par le Syndicat des Vignerons du Nyonsais.

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 *14h-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 Olive & Sens Maison des Huiles d'olive et Olives de France Animations gratuites

Démonstrations culinaires autour des olives noires et de l'huile d'olive de Nyons AOP ...

11h45 Rencontre butternut - Olives noires de Nyons AOP - crevette
par *Alexandra*, Institut du Monde de l'Olivier-France Olive

14h Recette salée autour des olives noires de Nyons AOP et
des produits locaux, par *Jean-Jacques Galliffet*, ancien chef
de l'Auberge de la Valloire, chef sur le stand de la Drôme au Salon de
l'Agriculture de Paris (*ambassadeur de la marque «Drôme, c'est ma nature»*)

15h30 Choc'Olive (biscuit & mousse aux Olives noires de Nyons AOP) par *Christophe Malet*, restaurant D'un goût à l'autre à Nyons (*maître restaurateur, réseau Promenade gourmande en Drôme*)



Visite libre de l'exposition « L'huile d'olive & les 5 sens » *10h-18h*

Ateliers créatifs tout public (dès 6 ans)

10h-12h & 14h-17h Atelier vannerie autour de l'olive !

Animé par L'âme sauvage

10h30-11h30 & 16h-17h Créez votre figurine de Noël !

Animé par Valentine, Olive & Sens

Bien-être

10h-12h & 14h-17h Massage bien-être à l'huile d'olive. *Animé par Estelle, Penser à Soi*



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 !