



Du 14 au 16 juillet 2017

Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

**Service Culture,
Manifestations et Festivités**

Ville de Nyons



Crédit photo (du bas) : André Dujardin dans le cadre de l'exposition «Au plus près de l'olivier»

Célébration de la Fête Nationale

Vendredi 14 juillet

Rendez-vous sur la place Buffaven dès 17h30.

Programme complet disponible en Mairie et sur le site Internet de la Ville www.nyons.com



Vendredi 14 juillet

9h // Randonnée pédestre au cœur de l'oliveraie

Circuit de 2h environ. Dégustation de produits de terroir sur le parcours, accompagnée par des membres de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.

Départ du parking d'Intermarché, 31 avenue de Venterol // Gratuit



19h // Alicoque d'Été

Grande dégustation d'huile d'olive sur un crouton aillé, olives, affinade, en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et du Syndicat des Vignerons du Nyonsais. Animation musicale par la fanfare «L'Echo du Roc»

Place du D^r Bourdongle // Gratuit

22h // Concert du «Big Ukulélé Syndicate» proposé dans le cadre de Nyons Festiv'été

Reprises acoustiques (tous styles de musique confondus) des syndicalistes déjantés du «B.U.S.», dans une bonne humeur collective ! Vous ne verrez plus le ukulélé comme avant....

Place de la Libération Nord // Gratuit



Samedi 15 juillet

9h à 19h // Marché des produits du Terroir par le Comité de concours, foires et promotion agricole.

Place de la Libération Nord

9h // Balade-découverte en vélo organisée par les Cyclotouristes nyonsais. Circuit entre Nyons et Châteauneuf-de-Bordette et dégustation de produits du terroir.

Départ Office de Tourisme // Gratuit

10h // Atelier cuisine

Par « Les aventurières du goût », autour des produits du terroir (places limitées). Réservations au 06 61 71 46 66.

Espace Roumanille // Gratuit

Port du casque
conseillé
et obligatoire
pour les enfants



Programme sous réserve de modifications.

Tout l'été : Sentier « Découverte des Oliviers » :

Guide disponible en Mairie, à l'Office de Tourisme et sur www.nyons.com

Exposition de photographies place Buffaven,
sur le thème « Au plus près de l'olivier ».

les
Olivades
de Nyons

Le programme 2017

Samedi 15 juillet

18h30 // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des Confréries invitées, accompagnées par des Chars du Corso, la Reine et les Dauphines de Nyons.

Départ Coopérative Vignolis



Olivades 2016 - Crédit photo : JilWe26

19h30 // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier
Suivi d'un apéritif offert par le Syndicat des vigneronns du Nyonsais.
Place de la Libération Sud



Dimanche 16 juillet

7h à 13h // Marché provençal
Centre historique

11h // Grand prix des consommateurs des olives noires de Nyons organisé par l'IMO-AFIDOL... Choisissez votre olive préférée !

À l'Office de Tourisme // Gratuit

11h // Atelier-vinaigrette
Vinaigrerie La Para, 40 promenade de la Digue // 6€

Recettes autour de l'huile d'olive et des olives de Nyons et dégustation de produits du terroir.

Réservation obligatoire au 04 75 26 12 99.



À partir de 21h // Aïoli provençal

organisé par le Lions Club avec le soutien de la ville de Nyons. Vente de vins par le Syndicat des vigneronns du Nyonsais.

Place de la Libération Sud // 12€

(billets en vente à l'Office de Tourisme)

21h30 // Concert de la «Banda Sangana» proposé dans le cadre de Nyons Festiv'été

Dans la grande lignées des musiques de rue occitanes, découvrez une musique «tzigale», nomade mais made in Languedoc et exotico-fantaisiste.

Place de la Libération Sud // Gratuit



«La Banda Sangana»

16h // Visite commentée du Musée de l'Olivier

Place Olivier de Serres // Gratuit

18h30 // ApérOLive

Concert et apéritif dînatoire autour des produits de terroir.

Jardins de l'IMO // 5€

(Enfant 8 à 16 ans : 2€)



Crédit photo : Didier Rousselle dans le cadre de l'exposition «Au plus près de l'olivier»



Les Olives noires et l'huile d'olive de Nyons AOP

Le terroir oléicole des Baronnies est le plus septentrional de France.

Son verger est composé à plus de 98 % d'une seule variété, la « **Tanche** » endémique au territoire, qui a su s'adapter aux conditions climatiques parfois difficiles, notamment aux gels successifs survenus au fil du temps.

AOC depuis 1994 / AOP depuis 1997

Communes dans l'aire AOP : 53 (35 en Drôme, 18 en Vaucluse)

Nombre d'oliviers : 261 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 300 tonnes

Production moyenne annuelle d'olives de table : 350 tonnes



Les produits de l'olive

L'huile d'olive AOP Nyons : de type « fruité mûr », caractérisée par des arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette, aux notes légèrement beurrées.

L'olive noire AOP Nyons : récoltée en décembre et janvier, l'olive noire de Nyons, est finement ridée par la siccité de l'air et des premiers gels.

Préparée en saumure ou au naturel, elle a une couleur « bure de moine » et un fruité délicieux rappelant le sous-bois. Préparée en primeur, piquée au sel fin, elle développe alors un goût d'olive plus prononcé et puissant.

L'Affnade, lancée en 2014, allie la saveur des olives noires de Nyons à la finesse de l'huile d'olive de Nyons. Un produit au goût unique, la crème des olives noires pour les gourmands et les gourmets, 100% olives et huile d'olive de Nyons !

Les Olivades

53^e fête de l'Olive, moment fort de la vie nyonnaise et du monde oléicole local, initiée par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.

Contactez les organisateurs et les partenaires

• Ville de Nyons

04 75 26 50 00

www.nyons.com



• AFIDOL et Institut du

Monde de l'Olivier (IMO)

04 75 26 90 90

www.huiles-et-olives.fr



• Syndicat de

l'olive noire
Nyons & Baronnies

www.nyons-aoc.com



• Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier

04 75 27 41 08

www.chevaliersdelolivier-nyons.com



• Syndicat des
Vignerons
du Nyonsais

vignerons-du-nyonsais.com



• Lions Club

www.lions-de-france.org

