



Du 14 au 16 juillet 2023

58^e
Édition



Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

Service Culture,
Manifestations et Festivités

Ville de Nyons

En préambule, jeudi 13 juillet : «Opération Origine»

Infos et dégustation des produits oléicoles AOP par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies, devant l'Office de Tourisme // Gratuit

Concours de soupe au pistou : Infos et inscriptions auprès de l'Institut du Monde de l'Olivier // www.maisondeshuilessetolives.fr // 04 75 26 90 90.

Durant les Olivades : Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies

Départ devant l'Office de Tourisme (10h-12h et 15h-18h) // Gratuit (30 min environ).

Vendredi 14 juillet



17h30 // Fête Nationale

• Rassemblement, revue des Sapeurs Pompiers et défilé patriotique de la fanfare «L'Écho du Roc» de Pierrelatte.
Place Buffaven devant l'Hôtel de Ville

• À 18h : dépôt de gerbe et allocution du maire.

Devant la statue de la Marianne, place de la Libération Nord.

18h45 // Remise de capes

Aux 6 majors de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.

Place du D^r Bourdongle

19h15 // Alicoque d'Été

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 de l'«Echo du Roc».

Place du D^r Bourdongle // Gratuit

21h // Concert des «Invendables»

(Rhythm'n'Blues / Soul) dans le cadre de «Nyons Festiv'été».

Place de la Libération Nord // Gratuit



Samedi 15 juillet

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

Départ Office de Tourisme // Gratuit

Port du casque conseillé et obligatoire pour les enfants.

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

Place de la Libération Nord



10h à 12h30 et 14h à 19h // Exposition Olive & Sens en accès libre.

Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

10h à 11h30 // Atelier Tapas

Dégustation flash des trois familles de goûts des Huiles d'olive de France, association de cette diversité de goûts dans des tapas !

Places limités à 12 personnes (dès 10 ans). Inscriptions au 04 75 26 90 90.

Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit



Samedi 15 juillet

15h à 16h30 // Atelier «Hydrolat de feuille d'olivier» animé par Rémy Margiela.

Parvis de la Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

17h // Concours d'aioli

Ingrédients fournis, infos et inscriptions via le site www.maisondeshuilesetolives.fr ou par téléphone au 04 75 26 90 90

Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

18h30 // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des Confréries invitées, des chars du Corso, de la Reine de Nyons et de ses Dauphines, accompagnées en musique par le groupe provençal «Le Condor». Suivi d'un apéritif offert par le Syndicat des Vignerons du Nyonsais et le Syndicat de l'Olive de Nyons & Baronnies

Départ Coopérative Vignolis, place Olivier de Serres

Dimanche 16 juillet

7h à 13h // Marché provençal

Centre historique



Crédit photo : C. Crespeau



19h30 // Repas provençal Brouillade aux olives proposé par le Lions Club avec le soutien de la Ville de Nyons. Vente de vins par le Syndicat des vignerons du Nyonsais. Place de la Libération Sud // 13 € (billets en vente à l'Office de Tourisme)

20h30 // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

Et remise des prix des concours de soupe au pistou et aioli.

Place de la Libération Sud

21h // Concert du «Condor»

dans le cadre de Nyons Festiv'été

Le groupe provençal fait résonner l'âme de la Provence en puisant dans les racines celtiques et dans celles de la musique du monde.

Place de la Libération Sud // Gratuit



«Le Condor»

7h à 13h // Marché artisanal

des «Artisans de Provence»

Place de la Libération Nord

11h // Grand Prix des consommateurs des olives noires de Nyons

organisé par le Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies et France Olive... Choisissez votre olive préférée !
Devant l'Office de Tourisme // Gratuit



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

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 fortement ridée par la sécheresse 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'Affinée, 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 !

Contactez les organisateurs et les partenaires

• Ville de Nyons

04 75 26 50 00

www.nyons.com



• France Olive et Institut du
Monde de l'Olivier (IMO)

04 75 26 90 90

www.maisondeshuilesetolives.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

