



**RÈGLEMENT DU CONCOURS  
DE LA  
MEILLEURE OMELETTE AUX OLIVES NOIRES DE NYONS AOP**

**Samedi 23 mai 2026**

1. La Maison des Huiles d'Olive & Olives de France organise un concours d'omelette aux olives noires de Nyons AOP à l'occasion de la fête de la fleur d'olivier, le samedi 23 mai 2026 à 10h.

2. Le concours est ouvert à tous les amateurs de plus de 16 ans, qui peuvent participer seul ou en équipe de 2 personnes.

3. Les inscriptions sont gratuites et ouvertes jusqu'au jeudi 21 mai à 12h (midi), à la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France.

4. La recette devra compter *a minima* les ingrédients cités ci-dessous.

Ingrédients obligatoires :

- Œuf
- Olives noires de Nyons AOP

Les participants pourront cependant apporter une touche personnelle à leur recette et intégrer un ingrédient qui ne dénaturera pas l'omelette.

5. La Maison des Huiles d'Olive & Olives de France fournira les œufs, les olives noires de Nyons AOP et l'huile d'olive de Nyons AOP, ainsi que le matériel nécessaire (nb : la cuisson se fait sur plaque à induction, nous fournissons des poêles en inox pour la cuisson). Les participants doivent apporter leur ingrédient personnel.

6. Le jury, composé de 3 personnes, dégustera toutes les omelettes. Le public présent lors de la réalisation des omelettes pourra également déguster et voter. En fin de matinée, le jury rendra le classement de sa dégustation et de celle du public. Le jury notera chaque aspect de l'omelette en prenant en compte le goût, l'aspect et la texture.

7. En cas de force majeure ou d'un nombre de participants insuffisant, la Maison des Huiles d'Olive & Olives de France se réserve le droit d'annuler le concours.

Nombre de participants minimum pour le maintien du concours : 2 personnes.

8. Aucun membre du jury ne peut participer au concours en tant que participant.

Le jury se compose de :

- . Thierry Clier – Lion's Club
- . Vincent Coupon – Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier
- . L'animateur du concours - Maison des Huiles d'Olive et Olives de France

La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, se réserve le droit de changer les membres du jury avant la date du concours.

9. Le gagnant repartira avec un tablier, un polo ainsi qu'un tote-bag avec des produits oléicoles et tous les participants recevront un tote-bag garni.

Annnonce des résultats et remise du prix lors de la remise de prix, à 11h30, sur la place de la Libération sud.

En participant au concours, les candidats s'engagent à respecter le règlement.

La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France

40, Place de la Libération

26110 Nyons

[contact@maisondeshuilesolives.fr](mailto:contact@maisondeshuilesolives.fr)

04.75.26.90.90

*Exposition, cuisine, aménagement des salles de réunion, communication réalisés avec le soutien de :*

