

LE GUIDE
DU SYNDICAT
AOP

OLIVES NOIRES
ET HUILE D'OLIVE
DE NYONS

—
AU COEUR DES
BARONNIES PROVENÇALES

2018



Syndicat de l'olive noire de Nyons et des Baronnie



ESPACE VIGNOLIS
BOUTIQUE · MUSÉE · GALERIE

OUVERT
7j/7

Des vins d'un terroir
d'exception



LA NYONSAISE

NyonsOlive
EMPREINTE D'EXCEPTION



1^{ère} Appellation d'Origine
de France depuis 1994



Place Olivier de Serres · 26110 NYONS

Tel: 04 75 26 95 00

www.vignolis.fr · Nyonsolive & Nyonsaise



Abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

E D I T O



«Un arbre, une région, une histoire d'Hommes et de passions vieilles de plusieurs siècles.»

L'Huile d'olive et les Olives noires de Nyons ont fêté en 2017 les 20 ans de leur reconnaissance officielle à l'échelle européenne par l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée. Fruit d'un travail de longue haleine, l'Olive de Nyons avait auparavant été la première de France à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée au début de l'année 1994.

L'Olive de Nyons, c'est une variété, la Tanche, patiemment sélectionnée au fil des siècles pour son adaptation parfaite à un terroir à la fois clément et exigeant. Ridée par les premiers gels de l'hiver, l'olive noire charnue et goûteuse s'épanouit sur les reliefs ensoleillés des Baronnies et du Nyonsais, limite septentrionale du climat méditerranéen. L'huile d'olive obtenue à partir de cette variété unique au monde, et récoltée à maturité avancée, révèle toute sa typicité à travers des arômes de fruits secs, de beurre frais et de pomme verte.

Cette Perle Noire, c'est également un pan entier du patrimoine local, une culture traditionnelle et innovante menée par les hommes et les femmes qui la travaillent avec persévérance depuis plus de 2000 ans.

De spécimens centenaires en passant par de jeunes vergers, nous vous convions à découvrir les oliveraies de notre territoire qui vous enchanteront de plaisirs sensoriels, ainsi que les savoir-faire authentiques de nos mouliniers et confiseurs qui subliment avec passion ce fruit unique.

Le Président,
Patrick Floret

Réalisation et régie publicitaire : Prestige Editions 205, Rue de Néguelou - 30133 Les Angles

Contact : Madame Miguel - 06 69 52 07 65

Editeur : Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnies

Imprimeur : Print Team - 10 000 exemplaires - Modèle déposé - Toute reproduction interdite

1. le Nyonsais et les Baronnies, terre d'oliviers
2. le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnies
3. notre terroir
4. notre qualité : l'AOP
5. la Tanche, une variété emblématique
6. l'olive noire de Nyons
7. notre huile
8. l'affinade
9. Nyons et les Baronnies : Un terroir unique pour une olive unique !

:: la découverte des recettes de nos chefs partenaires

10. notre si belle région

SOMMAIRE

Domaine Rocheville

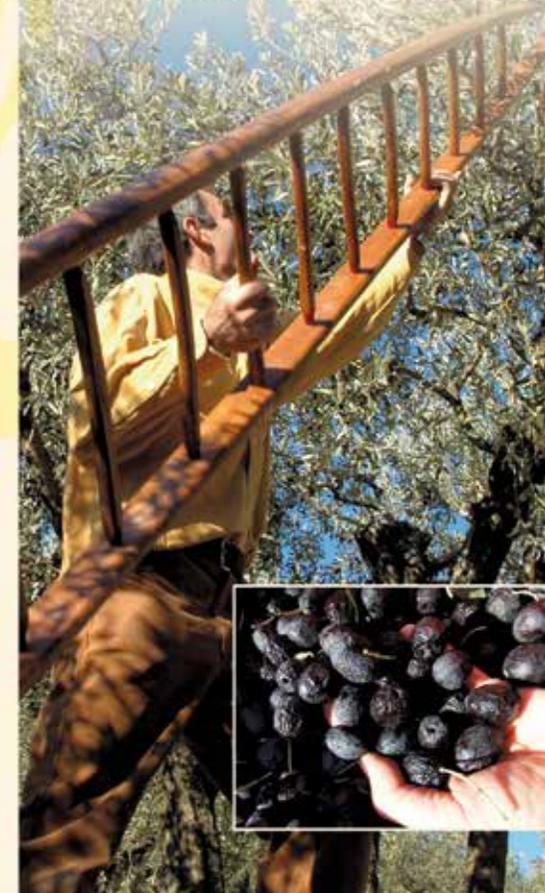
PRODUCTEUR DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS



Le Domaine Rocheville situé à 2 minutes du centre ville de Nyons en direction de Montélimar est réputé pour la qualité de son huile et de ses olives. Sa boutique conçue en éco-construction mérite une visite.

La Famille Rocheville vous invite à découvrir ses oliveraies grâce à sa «**Rando-Terroir**». Un parcours pédestre d'une durée de 2 heures environ, qui vous emmènera au cœur d'un terroir d'exception aux paysages remarquables.

Pour plus de renseignements rendez-vous sur :
www.domainerocheville.com



117, route de Montélimar - RD538 26110 Nyons - GPS Est 5.11.80.94 - Nord 44.36.88.40
Tél. (33) 04 75 26 35 20

contact@domainerocheville.com - www.domainerocheville.com

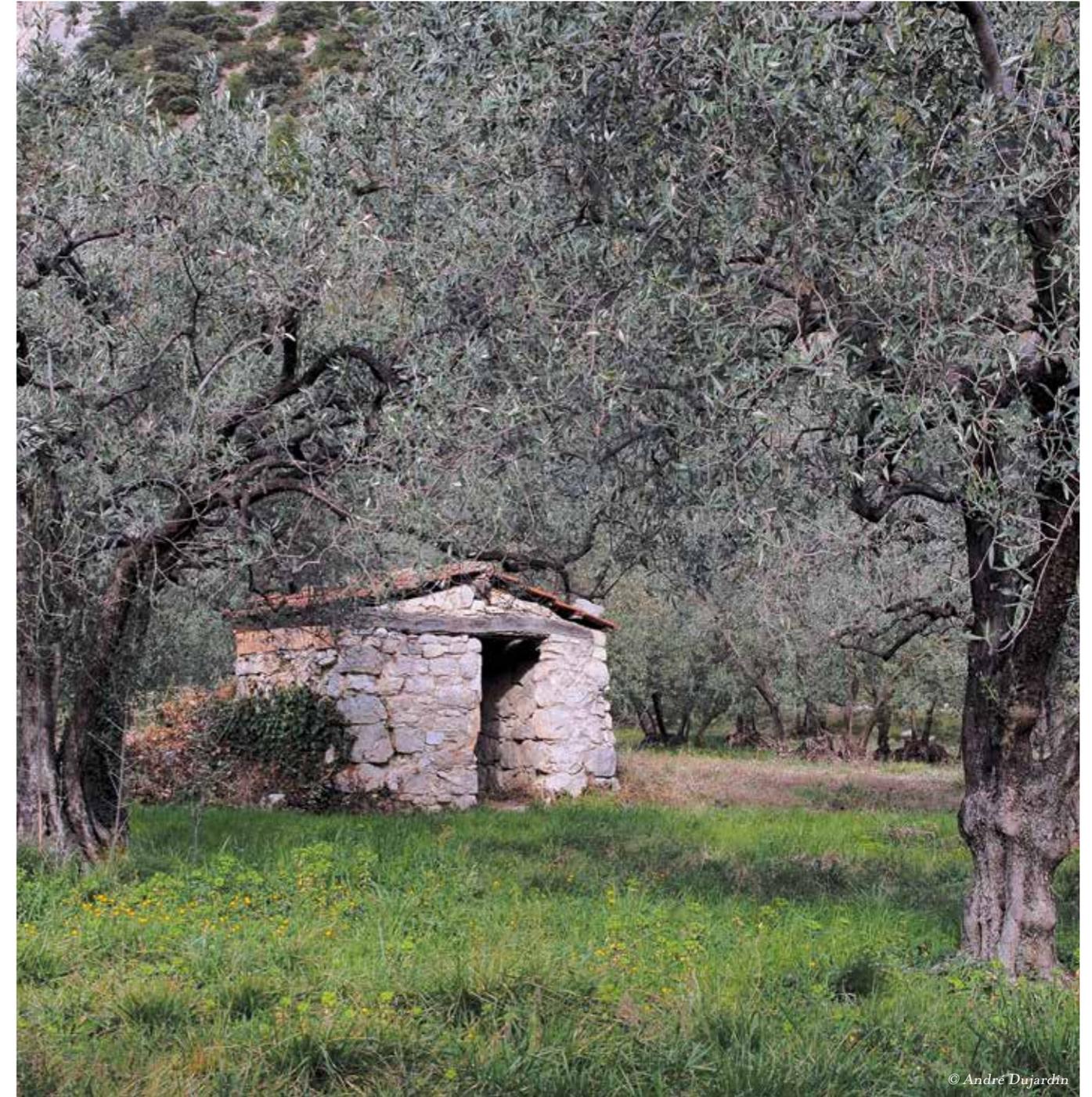
HISTOIRE

L'OLIVE NOIRE DE NYONS, 1^{ÈRE} AOP DE FRANCE EN 1997...

L'olivier, arbre emblématique et légendaire de la Méditerranée, est enraciné depuis plus de deux millénaires dans l'histoire du Nyonsais et des Baronnies.

Il marque par sa présence, les ultimes bastions de la terre provençale. Depuis que les romains ont étendu la culture de l'olivier à l'ensemble de leur empire, notamment au moment de l'essor économique du II^{ème} siècle de notre ère, l'olivier a été implanté à Nyons et dans toute la Provence. Dans le Nyonsais, le vestige le plus ancien témoignant de la culture de l'olivier est une meule à huile retrouvée dans les fouilles d'une villa datant du début du I^{er} siècle.

Au nord de la Provence, juste après avoir passé le Mont Ventoux, on découvre le Nyonsais et les Baronnies Provençales, région de montagnes douces, de vallées profondes et de cours d'eau capricieux. C'est là que naît l'olivier, précisément à Saint May, qui marque la frontière entre les premiers oliviers et les derniers noyers. L'homme a cultivé en ces lieux la variété d'olives la plus résistante : la Tanche, que l'on appelle aussi « Olive de Nyons ». Noire et ridée, la Tanche se cueille entre décembre et janvier.



LE NYONSAIS ET LES BARONNIES PROVENÇALES, TERRE D'OLIVIERS...

Au XVII^{ème} siècle, l'olivier Tanche occupait une place prépondérante dans les cultures locales avant les céréales. Au cours du XX^{ème} siècle, le verger du Nyonsais et des Baronnie connaît une série de gels dévastateurs, notamment le grand gel de 1956, décimant plus de la moitié du verger oléicole de la région. Le nombre d'oliviers passe d'un million à 220 000 oliviers Tanche cultivés en 1985, une terrible perte pour l'oléiculture régionale.

Toutes ces surfaces libérées par l'olivier cèdent alors progressivement du terrain à la vigne et aux arbres fruitiers, en particulier à l'abricotier. Destructeur, le gel de 1956 fut aussi une chance de renaissance pour les oliveraies de la région à travers les efforts de restructuration des vergers, la création de structures professionnelles telles que le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnie. Bien que l'olivier ait vu sa place sérieusement réduite au cours du XX^{ème} siècle, cet arbre mythique participe activement à l'économie agricole de la région.

ESPACE VIGNOLIS



OUVERT
7j/7

BOUTIQUE · MUSÉE · GALERIE

Située au coeur de Nyons, la **Coopérative du Nyonsais Vignolis** vous accueille tous les jours... Découvrez l'histoire de l'olivier & l'univers de l'olive de Nyons en visitant notre musée et moulin à huile ! Dégustez nos **produits d'exception NyonsOlive®** et nos vins **La Nyonsaise®** dans notre magasin !



Ouverture :
De Mai à Octobre de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
(ouverture en non-stop en juillet/août)
De Novembre à Avril de 9h à 12h15 et de 14h à 18h30
Dimanche / jour férié : 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h

Réservations visites au 04 75 26 95 00 · vignolis@vignolis.fr

ESPACE VIGNOLIS
Place Olivier de Serres
26110 NYONS
www.vignolis.fr
f Nyonsolive & Nyonsaise

LE SYNDICAT

LE SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE L'OLIVE DE NYONS ET DES BARONNIES...

Créé le 10 janvier 1957 à la suite du grand gel de 1956, le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnie voit le jour avec pour ambition première de sauver et de relancer l'oléiculture de la région. Il met un point d'honneur à valoriser et à faire reconnaître officiellement l'origine et les caractéristiques de ses produits oléicoles (olive et huile d'olive de Nyons).

C'est chose faite en 1968, année d'obtention de l'Appellation d'Origine Judiciaire pour l'olive et l'huile d'olive de Nyons. Une grande première en France et en Europe !

S'ensuivra l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1994 puis de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 1997. La Tanche a ainsi été, pendant de nombreuses années, la seule et unique variété d'olive à pouvoir revendiquer une Appellation d'Origine. Un combat mené par le Syndicat et ses adhérents durant plusieurs années, qui a permis de faire connaître universellement cette perle noire de la Drôme Provençale, profitant aujourd'hui à tous.

Basé à Nyons, le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnie est l'organisme chargé de la gestion et de la défense de l'Appellation d'Origine de Nyons.

Il a pour mission principale d'assurer la qualité des produits en Appellation d'Origine (AOP) de Nyons et gère ainsi la liste des producteurs habilités. Le Syndicat est également chargé de promouvoir l'Olive noire de Nyons et l'huile d'olive de Nyons à travers diverses actions en faveur de l'olivier Tanche.



NOTRE TERROIR

LE TERROIR DE L'AOP NYONS :

53 communes (35 dans le sud du département de la Drôme et 18 dans le nord du département du Vaucluse). Le cœur de la zone de la production se concentre sur 7 communes qui représentent 60% du verger : Nyons, Buis-les-Baronnies, Mirabel-aux-Baronnies, La-Roche-sur-le-Buis, Venterol et Piegon.

On recense en 2016 :

200 00 oliviers cultivés, 1 000 hectares dédiés à l'oléiculture.

Les acteurs de l'AOP Nyons :

718 oléiculteurs qui cultivent et récolte l'olive Tanche avec passion.

8 artisans mouliniers produisent de l'huile d'olive AOP Nyons :

- :: Moulin de Chameil
- :: Moulin Dozol Autrand
- :: Moulin de Haute Provence
- :: Moulin Jouve
- :: Société Coopérative Agricole du Nyonsais
- :: Moulin Ramade
- :: Huilerie Richard
- :: Lou Moulin de Ségur

8 confiseurs transforment les olives fraîchement cueillies en olives de table AOP Nyons :

- :: Moulin Dozol Autrand
- :: Société Coopérative Agricole du Nyonsais
- :: Moulin Ramade
- :: Huilerie Richard
- :: SARL des Etablissements Ricard
- :: Pascal Ramade
- :: Le Brin d'Olivier
- :: Emmanuelle Duhan



NOTRE TERROIR

LES OLÉICULTEURS / METTEURS EN MARCHÉ

Une soixantaine d'oléiculteurs transforment eux-mêmes ou font appel à un transformateur pour obtenir leur huile d'olive et/ou leurs olives de table. Ils en assurent ensuite la commercialisation.

- :: Alleoud Vincent
- :: Aubert David
- :: Aumage Xavier
- :: Barnouin Claude
- :: Barnouin Vincent
- :: Berard Thierry
- :: Bernard Pascal
- :: Bertrand Denis
- :: Bonfils Serge
- :: Brun Jean-Pierre
- :: Scea la Cesarde
- :: Chauvin Eric
- :: Condamines Pascal
- :: Earl Couleur Baronnie
- :: Correard Jean Pierre
- :: Ferme Bres
- :: Sarl Domaine de Roustillan
- :: Gaec Domaine des Arches
- :: Earl les Chenes Verts
- :: Domaine de la Taurrelle
- :: Earl Domaine les Rizannes
- :: Earl Domaine de Rocheville
- :: Scea du Domaine Saint Vincent
- :: Earl Ferme des Arnaud



NOTRE TERROIR

LES OLÉICULTEURS / METTEURS EN MARCHÉ

- :: Earl du Levant
- :: Earl Domaine Ginies
- :: Eichenberger Carol
- :: Esperandieu Christine
- :: Eydoux Christian
- :: Faure Stephane
- :: Earl Lou Bramard
- :: Fourt Jean-françois
- :: Oleabio
- :: Jacquet François
- :: Earl le Jardin d'Ollon
- :: Jouve Fabien
- :: Jouve Jean-Michel
- :: Scea Domaine de la Martinelle
- :: Sarl la Montagne
- :: Sarl la Roche Buisserie
- :: Gfa la Tanche
- :: Earl le Vigneras
- :: Leautier Eric
- :: Earl les Combes Chauves
- :: Level Jean
- :: Laugier Dominique
- :: Marrou Gisèle
- :: Ferme des Aygues
- :: Maurel Elise
- :: Gaec Maurel /Gleyze
- :: Milesi Raymond
- :: Milesi Christophe
- :: Au Jardin d'Huile
- :: Moulin de Tante Hortense
- :: Mourier Claire
- :: Muller Albert
- :: Nicoleau Gilbert
- :: Odde Maryse
- :: Scea Olyves
- :: Pellissier Marianne
- :: Phelip Gaël
- :: Renard Elisabeth
- :: Reynaud Guillaume
- :: Roquet Jean-Marie
- :: Roux Martin
- :: Serret Patrick
- :: Tardieu Denis
- :: Scea Trenoms Farming

MOULIN J. RAMADE DEPUIS 1904

Huile d'olive de Nyons AOP, olives de Nyons AOP et tapenades maison



Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Moulin Ramade - 7, impasse du moulin 26110 NYONS - 0475260818 - moulinramade@orange.fr

www.moulinramade.com

distillerie
Nicoleau

Eau de vie Naturelle de Fruit



la Ferme
d'Ollon

Gilbert Nicoleau - Producteur



La famille Nicoleau distille de père en fils depuis 1902 avec une distillation au feu de bois. Les eaux-de-vie sont fabriquées des fruits de l'exploitation agricole familiale. Ils sont également producteurs d'olives AOP Nyons, huile, tapenades et affinade BIO...

Distillerie Nicoleau - Boulevard Gabriel Verdet - 26170 Buis-les-Baronnies
04 75 28 15 62 - nicoleaugilbert@gmail.com - www.distillerienicoleau.com

NOTRE TERROIR

UN CLIMAT PROPICE À L'OLIVE NOIRE DE NYONS

La production moyenne de l'AOP Nyons c'est :

- 300 tonnes d'olives noires de Nyons
- 250 tonnes d'huile d'olive de Nyons

Dans la zone AOP Nyons, l'ensoleillement est exceptionnel : plus de 2700 heures par an, ainsi que la luminosité du ciel, la limpidité et la siccité de l'air, notamment en hiver.

L'aire d'appellation de Nyons, parfaitement délimitée aux quatre points cardinaux, bénéficie d'un microclimat :

Au sud :

le Mont Ventoux arrête les pluies maritimes et favorise un temps ensoleillé et sec, idéal pour l'olivier. Les Baronnies Provençales sont la région la plus sèche des Alpes du Sud (pluviométrie : 773 mm/an).

Au nord :

la montagne de Lance et le Mont du Pied-de-Vaux empêchent la pénétration du mistral dans les terres de Nyons : les oliviers sont donc à l'abri des vents forts, seul le Pontias, le vent local, contribue à friper les tanches.

A l'est :

les Préalpes constituent un rempart naturel au-delà duquel les oliviers cèdent leur place à des sapins et autres mélèzes.

A l'ouest :

dans la plaine du Rhône, le vent reprend ses droits et les oliviers se font plus rares. Une siccité de l'air importante, un ensoleillement comparable à celui de Nice, une absence de mistral et de brouillard, sont des conditions climatiques idéales pour l'Olive noire de Nyons !



QUALITÉ



L'AOP, QU'EST-CE QUE C'EST ?

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). L'AOP désigne un produit, issu d'un terroir particulier (conditions géologiques, climatiques, zone géographique), dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire traditionnel et reconnu. Seul un produit ayant des caractéristiques spécifiques et une certaine notoriété peut prétendre à l'AOP. Chaque produit en AOP est unique.

Un gage de qualité !

Acheter des olives ou une huile d'olive de Nyons en AOP, vous garantit l'origine, la typicité des olives utilisées et un savoir-faire authentique !

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) délimite l'aire de production, définit les plantations (variété : Tanche), les pratiques culturales (taille, fertilisation, irrigation), règlemente la récolte des olives, les conditions de production de l'huile, de préparation des olives de table et impose une dégustation et des analyses pour s'assurer de sa spécificité avant la mise en marché. Toutes ces contraintes acceptées par les producteurs sont autant de sécurité pour le consommateur.



LA TANCHE

LA TANCHE, VARIÉTÉ EMBLÉMATIQUE DE LA RÉGION,
EST UNIQUE AU MONDE

La Tanche, olive de terroir

La Tanche, également appelée Olive noire de Nyons, est la variété emblématique du Pays de Nyons et des Baronnies Provençales. Elle est l'unique variété qui a su aussi bien s'acclimater à ce territoire. Résistante au froid et à la sécheresse, sa sensibilité au vent et à l'humidité limite son implantation sur les autres bassins oléicoles français.

De forme ovoïdale, la Tanche est une variété d'olive qui produit de beaux fruits pesant parfois jusqu'à 6 grammes. Ridée par les premiers frimas de l'hiver, l'Olive noire de Nyons possède une chair épaisse (3 à 4 millimètres).

Sa pulpe abondante, souple et onctueuse, renferme un noyau volumineux et strié, se terminant par un mucron. L'Olive noire de Nyons se prête aussi bien à la fabrication de l'huile qu'à la confiserie. Préparée en saumure ou au naturel, la Tanche prend une couleur « bure de moine » si caractéristique de la variété.

Du verger au panier

Le froid sec de l'hiver joue un rôle déterminant pour la Tanche puisqu'il provoque la mise en dormance de l'olivier. La sève de l'arbre se rétracte et ne circule plus dans les branches ce qui, avec la sécheresse de l'air, donne à l'Olive noire de Nyons son aspect fripé si caractéristique.

Fruit de l'hiver, la Tanche est récoltée uniquement entre décembre et janvier, à complète maturité et légèrement ridée. Bien que cueillies parfaitement mûres, les olives ne peuvent être consommées directement sur l'arbre car encore trop amères. Cette amertume naturelle de l'olive s'estompera naturellement pour l'huile d'olive lors de la trituration, et sera éliminée, pour les olives de table, par des procédés naturels et ancestraux (mise en saumure au sel fin, olives piquées au sel, olives au naturel).



LA TANCHE

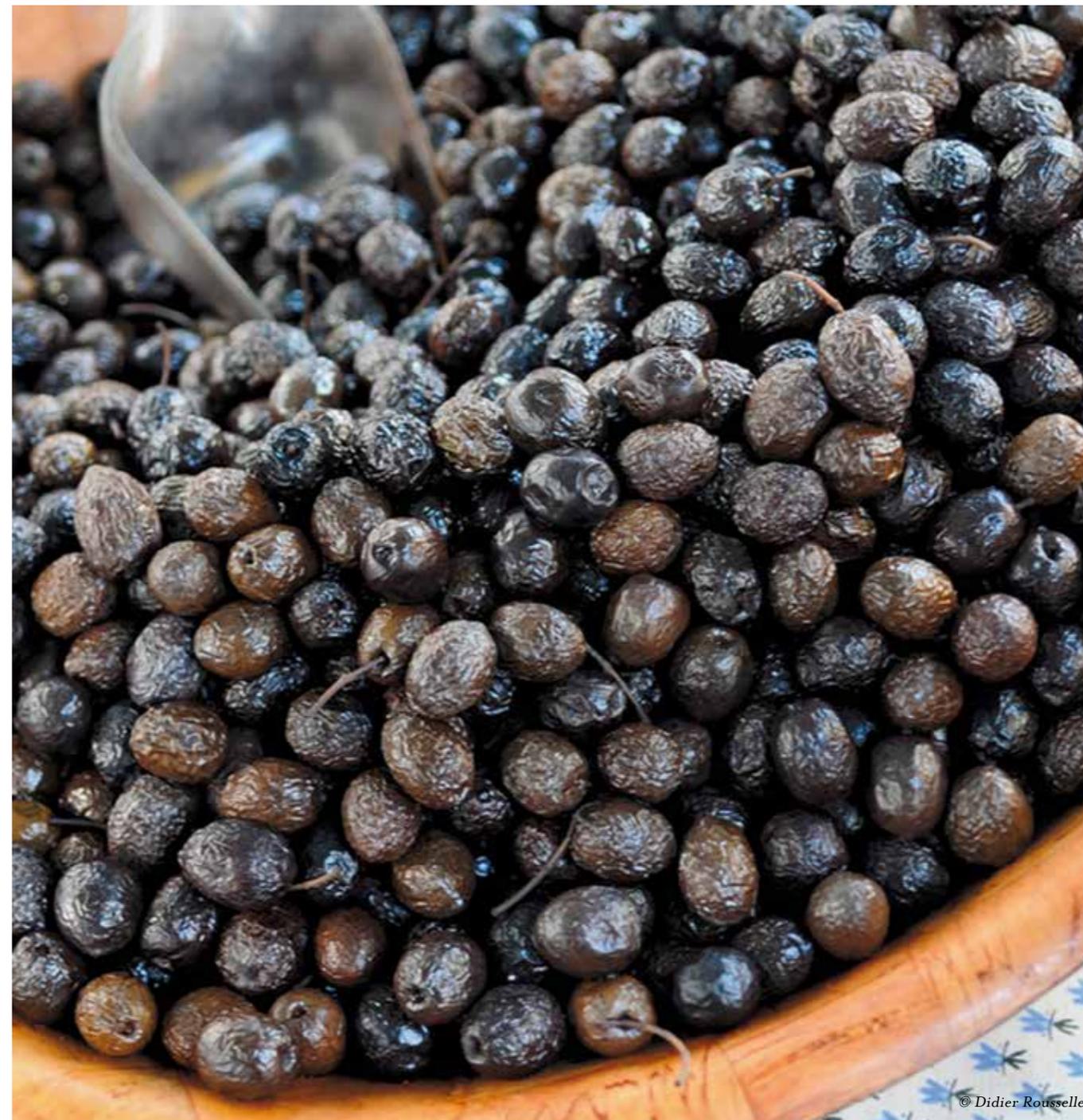
DU VERGER AU PANIER...

Traditionnellement, la cueillette des olives est réalisée manuellement. La récolte s'effectue à l'aide d'échelles permettant au cueilleur d'avoir accès aux branches les plus hautes. Lors de la cueillette, les olives sont placées dans un panier (en osier ou en plastique) que le cueilleur porte autour du cou ou à la taille. Un cueilleur averti est capable de ramasser environ 8 kilos d'olives par heure.

Aujourd'hui, ces techniques sont toujours utilisées mais de nouvelles pratiques ont fait leur apparition pour permettre une récolte plus rapide et soulager l'oléiculteur dans son travail manuel (peigne manuel, peigne électrique, vibreur de branches, vibreur de troncs ...).

La cueillette des olives réalisée à l'aide d'un peigne nécessite auparavant la pose d'un filet à terre, au pied de l'olivier afin de recueillir les olives. Les rameaux des oliviers sont ainsi « peignés » provoquant la chute des olives. Une fois toutes les olives tombées dans le filet, elles sont récupérées et placées dans des caisses à claire-voie.

Une fois cueillie, l'olive est amenée, sans attendre, au moulin ou à la confiserie dans des caisses appropriées : l'apport des olives se fait rapidement (2-3 jours maximum). L'olive est ensuite rigoureusement calibrée et triée, effeuillée et lavée, puis travaillée sans attendre. Le calibrage des olives est une étape déterminante pour leur destination : les olives de petite taille seront utilisées pour la fabrication d'huile d'olive tandis que les plus grosses et les plus belles seront destinées à la conserve (olives de table, tapenade, Affnade ...).



L'OLIVE NOIRE DE NYONS

CONFISERIE : LES DIVERSES PRÉPARATIONS DE LA TANCHE

Contrairement aux autres fruits (cerise, abricot,...), l'olive est un fruit qu'il n'est pas possible de consommer tel quel. Pour la table, il faut désamérer l'olive. De nombreuses méthodes existent : elles varient en fonction du degré de maturité de l'olive, des régions et de la destination familiale ou commerciale des olives.

Pour l'Olive noire de Nyons, il existe 3 principales méthodes de préparation :

- *Olives en saumure* :

Le saumurage des olives est la façon la plus courante de confire les olives. Lors de la préparation en saumure, les olives sont plongées durant quelques mois dans une préparation « eau et sel marin » qui leur font perdre leur amertume naturelle tout en préservant leur originalité gustative. Ce savoir-faire, caractéristique du Pays de Nyons et des Baronnies, permet de conserver la chair onctueuse et le goût naturel de l'olive. La Tanche prend alors sa couleur définitive « bure de moine » et se bonifie durant 5 à 6 mois avant de se déguster à l'apéritif et en cuisine.

- *Olives piquées au sel* :

Pendant les fêtes de Noël, lors de la récolte, on l'adore piquée. L'olive piquée est une préparation traditionnelle, typiquement nyonnaise, qui permet de déguster l'olive primeur. Au moyen d'une aiguille ou d'une machine à piquer, les olives sont piquées de part en part, puis saupoudrées de sel fin marin de manière à en être enrobées. Il faudra patienter une dizaine de jours pour pouvoir les consommer. L'olive piquée a un fruité très prononcé d'amande et de noisette avec une légère pointe d'amertume.

- *Olives au naturel* :

Troisième option tout aussi savoureuse : les déguster au naturel ! Cueillies le jour même parfaitement fraîches, bien noires et ridées, les olives sont versées et conservées dans des récipients refermés hermétiquement. Quelques mois plus tard, une fois le processus de maturation achevé et l'amertume du fruit éliminé, les olives sont prêtes à la consommation.



NOTRE HUILE

PREMIER CRU OLÉICOLE DE FRANCE

Issue d'un terroir exceptionnel, l'huile d'olive de Nyons est onctueuse et délicatement parfumée.

Elaborée uniquement à partir d'olives de variété Tanche récoltées dans l'aire d'appellation et pressées directement après la cueillette (2 ou 3 jours maximum), l'huile d'olive de Nyons reflète la typicité d'un terroir unique.

Un pur jus de fruit

A peine récoltée, l'olive entre au moulin. Quelques heures plus tard, on peut déguster le pur jus de fruit, saisissant de douceur !

Les lourdes meules en pierre des vieux moulins ne tournent plus beaucoup, remplacées par des machines plus modernes, mais la fabrication, elle, reste la même. A leur arrivée à l'huilerie, les fruits sont lavés afin de les débarrasser de tout corps étrangers, tels que les feuilles, sables, cailloux...

Commence alors la trituration ; les olives sont broyées avec le noyau pour obtenir une pâte qui sera ensuite pressée ou centrifugée afin d'en retirer l'huile qui peut être ensuite filtrée ou non. Les procédés utilisés sont uniquement mécaniques ou physiques, et sont réalisés dans des conditions thermiques qui favorisent l'extraction de l'huile sans l'altérer. Les normes de l'AOP Nyons prévoient notamment un processus d'extraction à froid, soit à moins de 27 degrés, pour conserver les vitamines et les arômes de cet élixir.

Une huile d'olive aux arômes gourmands et subtils

Très onctueuse et finement fruitée, l'huile d'olive vierge extra de Nyons offre des arômes de pomme verte, de noisette, de beurre frais, une note d'herbe fraîchement coupée, avec une faible amertume et ardeur.

La douceur et la subtilité de cette huile s'expliquent par la variété de l'olive de terroir utilisée, la Tanche, et par l'époque de récolte des olives qui, en s'effectuant entre décembre et janvier, procure à l'olive, une légère surmaturité.

DAVID AUBERT



Nos huiles et nos olives de table sont élaborées à partir d'une seule variété «la Tanche» comme le demande l'AOP de Nyons. Une huile fruitée mûre, douce avec des arômes d'amandes, extraite à froid que vous pouvez venir déguster à la ferme des Echirons, ainsi que les olives, et découvrir un Olivier majestueux multi centenaire.

La Ferme des Echirons - David Aubert

2260, route des Echirons 26110 Venterol

06 70 74 27 76 - david.aubert26@orange.fr

L'AFFINADE

AFFINADE : 100% OLIVES NOIRES DE NYONS AOP AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE DE NYONS

Pure crème d'olives, l'Affinade, créée en 2014, est le fruit d'une alliance subtile entre deux produits emblématiques du Pays de Nyons et des Baronnies.

Elle est composée exclusivement d'olives noires de Nyons auxquelles s'ajoute, au besoin, un filet d'huile d'olive de Nyons, deux produits oléicoles sous AOP depuis 1997. Vingt ans après, cette appellation continue de préserver et reconnaître un savoir-faire authentique qui confère à l'olive et à l'huile d'olive de Nyons, un goût unique. Un savoir-faire qui s'illustre encore une fois, aujourd'hui, à travers l'Affinade. Cette onctueuse crème d'olives aux notes délicates et parfumées saura magnifier vos apéritifs comme vos plats !

La crème des olives noires pour les gourmets et les gourmands !

Délicieuse sur une fine tranche de pain grillée en apéritif, l'Affinade offre également à de nombreux plats ses saveurs subtiles. Elle se marie parfaitement avec un filet de poisson fin (dorade, cabillaud, ...), un roulé de lapin, une épaule d'agneau, des gambas, des légumes crus ou cuits, et bien d'autres mets. Son goût d'olive noire prononcée et ses notes fruitées viendront sublimer vos plats tout en finesse !

L'Affinade peut se consommer aussi bien en « frais » que pasteurisée. Une fois le bocal ouvert, l'Affinade se conservera très bien et pendant plusieurs mois, dans la porte de votre réfrigérateur ... si vous résistez jusque-là bien entendu !

Moulin à huile Dozol-Autrand



Depuis 1750 le moulin à huile Dozol-Autrand perpétue la tradition de la fabrication d'huile d'olive de Nyons.

Situé au pied du Pont Roman, il a vu 14 générations de mouliniers, se succédant de père en fils, de père en fille et de mère en fils ! Maintenant mis au normes depuis 1998, le moulin est situé en zone artisanale, plus commode d'accès.

Mais c'est là, dans l'ancien moulin que la boutique est née, mettant en valeur le travail des mouliniers en proposant sur place dégustations et vente de l'huile d'olive de Nyons AOP. Présentant olives de Nyons saumurées, tapenades du pays et divers produits locaux pour les amoureux de bons produits naturels issus notre région et de l'artisanat local.

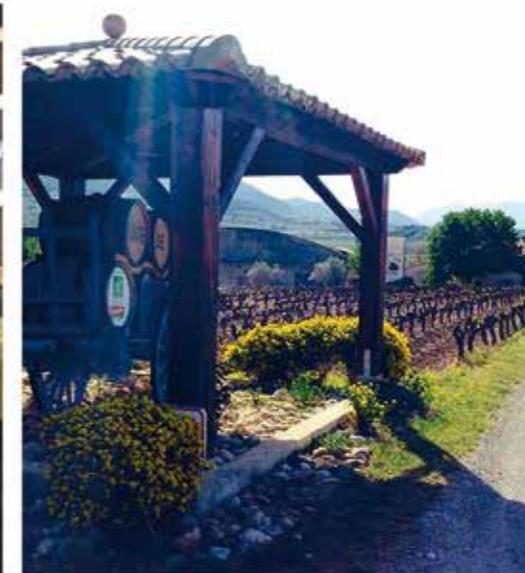
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h - Fermé le dimanche d'Octobre à Mars

Le Moulin DOZOL Autrand - Le Pont Roman 26 110 NYONS

Pour plus de renseignements : 04 75 26 02 52

www.moulindoazol.com

DOMAINE VALLOT



Nous pouvons travailler nos produits avec sérieux et engagement, nos juges restent nos consommateurs guidés par les restaurateurs qui nous font l'honneur de nous retenir sur leur carte.

Nous sommes très heureux que ces chefs aient accepté de partager quelques-unes de leurs recettes comme un témoignage de leur passion pour le terroir de Nyons et des Baronnies.

L'OLIVE NOIRE ET L'HUILE DE NYONS ET DES BARONNIES

∴ Nyons et les Baronnies à nos tables : recettes de nos chefs partenaires

Situées dans la Drôme Provençale entre Nyons et Vaison la Romaine, les vignes du Domaine Vallot s'étendent sur les coteaux ensoleillés de la commune de Vinsobres. Le Domaine Vallot c'est avant tout l'histoire de cinq générations de vignerons qui démarre au début du vingtième siècle.

DOMAINE VALLOT - LE CORIANÇON HAUTERIVES 26110 VINSOBRES - 04 75 26 03 24

WWW.DOMAINEVALLOT.COM

CAFÉ de la POSTE



RECETTE DU RESTAURANT « CAFÉ DE LA POSTE »

LE MI-CUIT DE THON ROUGE À L'HUILE D'OLIVE AOP NYONS ET SON ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX OLIVES

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 portions de dos de thon rouge environ 160grs chacun (épaisseur 4 à 6cm)
- > 10 cl d'huile d'olive AOP
- > 10 pommes de terre Annabelle moyennes
- > 20cl d'huile d'olive AOP
- > Olives noires de Nyons
- > Fleur de sel
- > Sel
- > Poivre

Préparation

Eplucher les pommes de terre.

Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger les pommes de terre, laisser cuire 40 minutes. Une fois cuites, les égoutter et les transvaser dans un saladier.

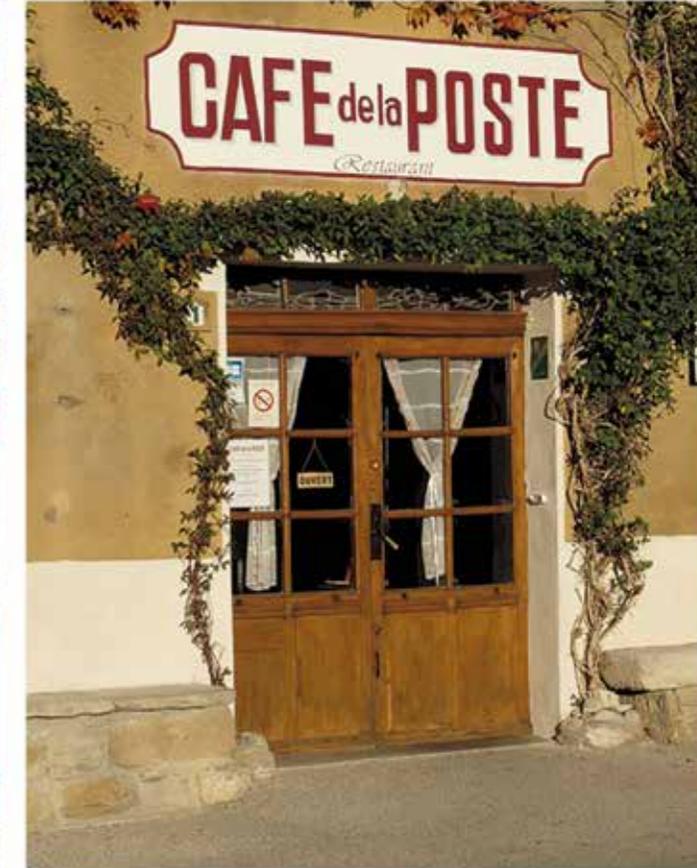
Ajouter 20cl d'huile d'olive, sel et poivre. A l'aide d'un écraseur purée, écraser le mélange jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Quelques minutes avant de servir, faire chauffer 10cl d'huile d'olive dans une poêle, faire saisir les dos de thon puis les laisser cuire, à feu vif, à couvert, 3 minutes sur chaque face (les dos doivent rester rosés à l'intérieur).

Le Dressage

Remplir le tiers d'un emporte-pièce d'écrasé de pommes de terre, disposer 5 olives noires dénoyautées sur les bords intérieurs et finir de remplir l'emporte-pièce avec de l'écrasé. Disposer trois olives sur le dessus.

Couper les dos de thon en deux et les disposer dans l'assiette. Y ajouter une pincée de fleur de sel. Finir par un trait d'huile d'olive sur le thon et sur l'écrasé de pommes de terre, parsemer l'assiette de persil haché et faire un trait de poudre de paprika doux.



Situé au cœur de la Drôme provençale, le Café de la Poste vous accueille midi et soir dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Vous y dégusterez des produits locaux et de saison, en salle ou sur la charmante petite terrasse.

Du 1^{er} Juin au 30 Septembre fermé le jeudi et le samedi midi

Du 1^{er} Octobre au 31 Mai fermé Dimanche et Lundi

Café de la Poste - 1, Place Sabarot 26110 VENTEROL - 04 27 60 90 01

www.facebook.com/cafedelaposteventerol/



RECETTE
DU MOULIN
« LE DOMAINE
DES ARCHES »

GLACE À L'HUILE D'OLIVE

Ingrédients pour 4 pers

- > 100 ml d'huile d'olive vierge extra
- > 500 ml de lait entier
- > 6 jaunes d'œuf
- > 125 gr de sucre
- > 100 ml miel (c'est un antigel naturel qui aide à ce que la crème ne se cristallise pas)

Préparation de la recette

Battre les jaunes d'œufs dans un bol avec le sucre jusqu'à ce que cela forme une crème lisse. Mettre cette crème dans une casserole avec le lait et commencer à chauffer, bien mélanger. Avant d'entrer en ébullition (lorsque les premières bulles commencent à remonter à la surface) retirer du feu et ajouter l'huile d'olive, mélanger, ajouter le miel, mélanger à nouveau.

Laisser la crème se refroidir dans le plat que l'on va mettre au congélateur. Une fois la crème froide, on l'introduit au congélateur et toutes les 45 minutes ou 1 heure, on sort la crème, on la remue pour qu'elle ne se cristallise pas. Opération à reproduire 3 ou 4 fois en fonction de la texture que l'on veut donner à sa glace. C'est prêt à être servi, vous pouvez ajouter pour la décoration une feuille de menthe et un filet d'huile d'olive.



DOMAINE DES ARCHES
"Terres et Vignobles"

Lors d'une promenade dans le Nyonsais, la Famille RAVOUX vous accueillera au sein du Domaine des Arches pour une découverte de ses produits oléicoles bénéficiant de l'AOP (olives, huile, tapenade, confit d'olive), en vente directe depuis plus de 40 ans.





RECETTE
DU RESTAURANT
« DOMAINE DU
COLOMBIER »

BROCHETTE DE ST JACQUES AU JAMBON IBÉRIQUE ET
TOMATES CONFITES,
BOUILLON DE BUTTERNUT

Ingrédients pour 4 pers

- > 20 noix de St Jacques
- > 6 tranches de jambon ibérique
- > 3 tomates
- > 1 botte de basilic
- > 2 butternuts
- > 500 gr de crème
- > 1 dl d'huile d'olive de l'O Provençale
- > 100 gr de marrons
- > 1 botte de ciboulette
- > 1 gousse de vanille

Préparation

Eplucher les butternuts, les vider et les cuire à l'anglaise. Faire réduire deux dl de crème. Une fois la crème réduite ajouter le butternut, laisser compoter.

Réaliser la brochette de St Jacques

Tailler le jambon en fines lamelles et monter la brochette en intercalant les St Jacques, le jambon, la tomate confite et les feuilles de basilic.

Tailler les St Jacques restantes en petits dés pour réaliser un tartare de St Jacques. Ajouter la ciboulette ciselée, la tomate confite taillée en petits dés, les graines de vanille. Saler, poivrer, assaisonner d'huile d'olive et de jus de citron.

Mixer la purée de butternuts, en garder la valeur de quatre cuillères et mixer le reste avec la crème restante. Assaisonner, sel, poivre du moulin.

Cuire la brochette de St Jacques avec l'huile d'olive de l'O provençale et une noisette de beurre. Dresser.



RECETTE
DE
« LA FERME BRÈS »

L'OMELETTE AUX OLIVES DE NYONS

Ingrédients pour 4 pers

- > 8 œufs
- > 100 gr d'olives dénoyautées
- > 4 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nyons
- > piment d'Espelette ou paprika
- > poivre du moulin

Préparation de la recette

Dénoyautez les olives et coupez-le en gros morceaux, fouettez les œufs avec le poivre et le piment d'Espelette (ou le paprika), ensuite ajoutez les morceaux d'olives.

Dans une poêle adaptée, versez l'huile d'olive. Dès qu'elle est très chaude et commence à fumer, versez-y la préparation.

Laissez cuire 3 à 5 min tout en secouant la poêle, jusqu'à ce que les œufs commencent à prendre. Posez sur la poêle le tourne-omelette* et retournez l'omelette pour faire cuire l'autre côté 1 à 2 min. L'omelette doit rester légèrement baveuse.

Servez aussitôt avec une petite salade verte.

*tourne-omelette : plat rond légèrement creux muni d'une poignée sur l'envers

FERME BRÈS



NYONS
DEPUIS 1829

Vente directe
à la ferme

Producteur d'Olives, d'Affinade et d'Huile d'Olive de Nyons

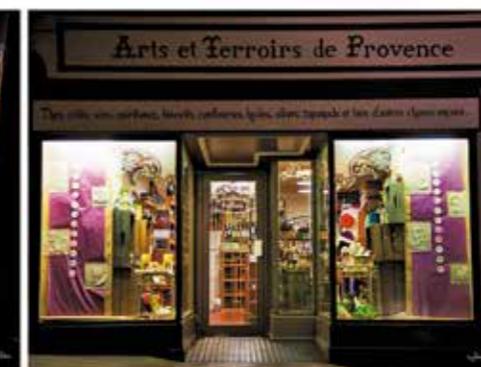


La Ferme Brès et ses oliveraies sont situées sur les coteaux ensoleillés de Nyons, à 400m d'altitude. Bénéficiant d'un terroir d'exception, la culture des quelque 1800 oliviers de variété Tanche y est pratiquée en agriculture biologique. C'est une ferme familiale depuis sept générations. La gamme des produits proposés comprend Olive noire et Huile de Nyons AOP mais aussi diverses tapenades et la fameuse Affinade.

Pied de Vaux 26110 Nyons - www.fermebres.fr - ferme.bres@wanadoo.fr - Port 06 86 34 86 56

Arts et Terroirs de Provence

Christine et Roger CHEILLAN



Produits régionaux, huile et olives de NYONS, thés, cafés torréfiés par nos soins, vins et alcools.....

38, Place du Docteur Bourdongle 26110 NYONS

04 75 26 03 58

Ouvert du Mardi au Dimanche midi et tous les jours en période estivale.



RECETTE
DU DOMAINE

« DU CHÊNE VERT »

TARTINES DE ROUGET A LA TAPENADE BIO ET SON
MESCLUN DE SALADE

ENTRE TERRE ET MER

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 tartines de pain bio
- > tapenade
- > 8 filets de rouget
- > 1 mesclun de salade
- > 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive A.O.P. NYONS
- > 1 demi citron

Mise en Bouche

Un fromage de chèvre mi- frais de la Drôme, accompagné d'Olives Piquées

Préparation de la recette

Étaler la tapenade sur le pain, y déposer deux filets de rouget.
Préparer votre mesclun de salade avec deux cuillères à soupe d'Huile d'Olive A.O.P. Nyons et le jus d'un demi citron.
Enfourner sous le grill pendant 3 minutes.

Servir avec un verre de Côtes du Rhône Blanc « Cuvée Violaine » élevé en Fûts de Chêne à une température n'excédant pas 12°.



DOMAINE DU CHÊNE VERT

EXPLOITATION FAMILIALE, VITICOLE ET OLEICOLE

En Agriculture Biologique depuis 1992,
il est situé sur les coteaux de Mirabel aux Baronnie.

Prenez le temps,
en dépit du temps qui passe,
de sublimer sur notre Huile
et nos Olives A.O.P. NYONS, notre tapenade,
et nos Vins Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages,
qui ont conservé une authenticité,
une tradition, à travers la transmission
d'un savoir-faire unique riche de 11 générations,
la 12ième à venir.

Savourez,
La finesse de notre Huile d'Olive
aux notes d'artichaut et noisette, l'Olive au sel de Guérande
et notre typique Olive Piquée.

Dégustez,
nos différentes appellations et cuvées de terroir.

Découvrez,
notre vin sans sulfite ajouté, un vignoble travaillé au cheval.

**Vous apprécierez ainsi, l'alliance parfaite issue d'un terroir d'exception
et d'une méthode d'élaboration respectueuse.**



Séjournez,
dans nos gîtes de notre bergerie restaurée
entourés du vignoble et des oliveraies.

Pierre TROLLAT - Les Blâches
26110 MIRABEL aux Baronnie
33.(0)4.75.27.14.07 - 33.(0)6.70.70.18.27

pierre.trollat@orange.fr - www.domaineduchenevert.fr - GPS : 44.330909,5.112398



RECETTE
DU RESTAURANT

« LA CHARRETTE BLEUE »

EFFILOCHÉE DE RAIE ET GAMBAS AU PARFUM DE BOUILLABAISSE

Ingrédients pour 8 pers

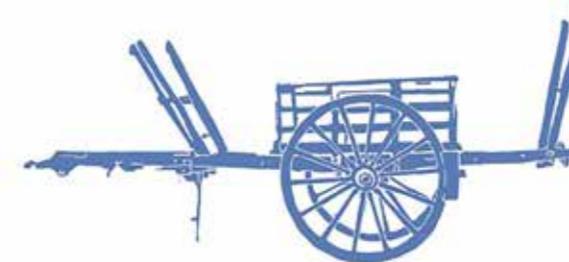
- > 1,5kg de raie
- > 0,5kg de crevettes
- > 0,5l de vin blanc
- > 1 oignon
- > 4 clous de girofle
- > 1 queue de persil
- > 1 orange coupée en deux
- > 3 gousses d'ail
- > 1 piment rouge
- > 2 échalotes
- > 12 graines de coriandre
- > 2 poivrons grillés

Préparation de la recette

Préparer la cuisson de la raie et des crevettes en mettant le vin blanc, l'eau, l'oignon piqué de 4 clous de girofle, les queues de persil, la mignonnette de poivre, l'orange coupée en deux, les 3 gousses d'ail écrasées, les 2 échalotes émincées et les 12 graines de coriandre. Porter le tout à ébullition et laisser refroidir. Cuire les tronçons de raie dans le bouillon en évitant l'ébullition, pendant 15 minutes. Effiloche la raie et disposer les morceaux dans une terrine préalablement chemisée de feuilles d'épinard blanchies et de papier film. Remplir la terrine à moitié, recouvrir de lamelles de poivrons rouges grillés et épluchés au centre et compléter la terrine en ajoutant les crevettes pochées. Passer le bouillon au torchon, ajouter une pointe de safran, vérifier l'assaisonnement et couler dans la terrine à l'aide d'une louche. Rabattre les épinards à l'aide du papier film. Mettez sous presse et laisser reposer 6h. Cuire une pomme de terre à la vapeur avec la peau. Mélanger les jaunes d'œuf les 4 gousses d'ail et la cuillère à soupe de moutarde avec le vinaigre de vin et jus de citron, le sel, le poivre. Monter à l'huile d'olive et lier avec la pomme de terre en purée. Dresser à la poche l'aïoli à l'aide d'un cercle. Disposer une tranche de terrine de raie. Faire réduire la cuisson de la raie de 2/3, ajouter une pointe de safran, les 2 gousses d'ail, une cuillère à café de moutarde, sel poivre, tabasco et monter à l'huile d'olive.

La Charrette Bleue

Cuisine régionale créative - Salles climatisées - Parking ombragé





RECETTE
DU MOULIN DE
« MARIE »

COURONNE DE PETITS LÉGUMES SUR LIT DE TAPENADE

Ingrédients pour 6 pers

- > 1 pâte feuilletée
- > 1 aubergine
- > 1 courgette
- > 2 tomates
- > 3 oignons
- > 4 cuillères à café de tapenade du Moulin de Marie
- > 3 cuillères à soupe d'huile d'olive du Moulin de Marie

Préparation de la recette

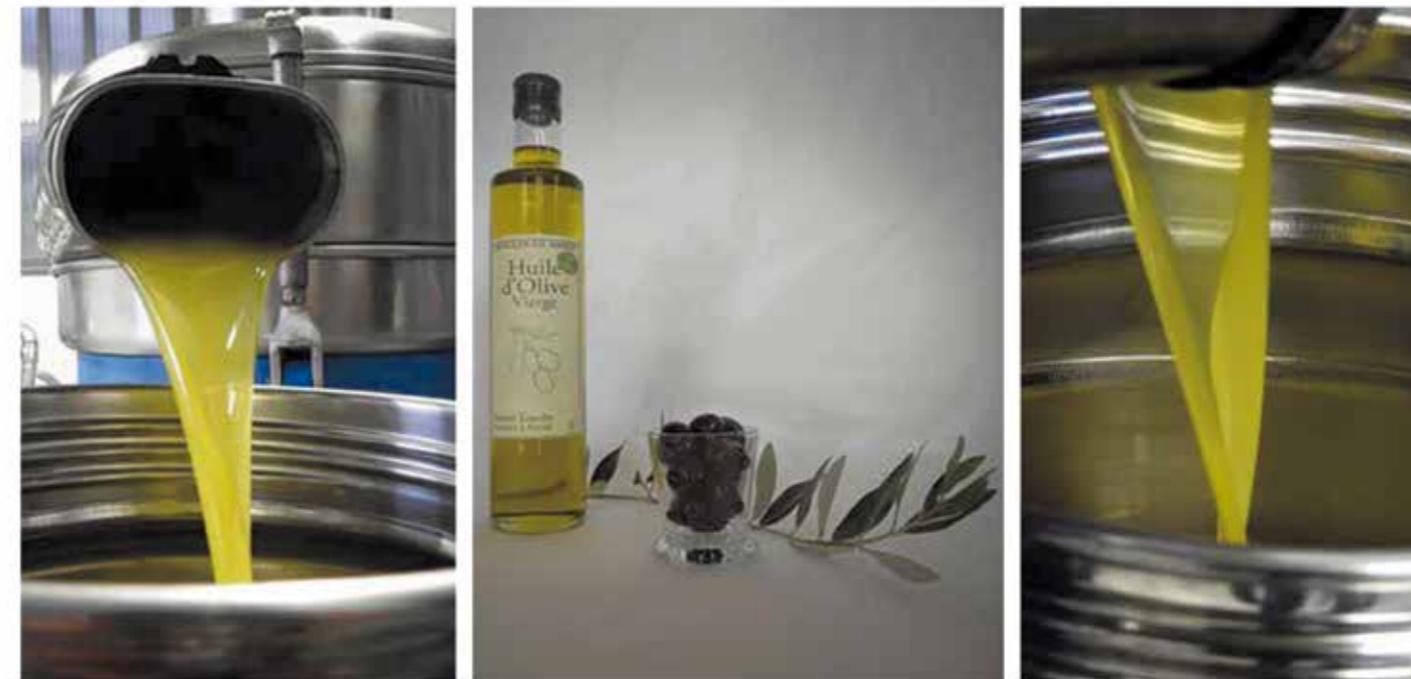
Coupez en petits cubes l'aubergine et la courgette. Poêlez légume après légume avec 1 c.s. d'huile d'olive et réservez. Faire de même avec les oignons que vous aurez au préalable coupés à la mandoline et faits poêler à leur tour. Étalez votre pâte feuilletée sur un plat à tarte, prenez un bol, le placez au centre de la pâte et pressez légèrement pour marquer un cercle. Entaillez avec un couteau pointu en partant du centre jusqu'au cercle (vous obtenez 6 parts).

Étalez les 4 c.c. de tapenade autour du cercle, ensuite les oignons, l'aubergine et la courgette. Salez, poivrez, rabattez la pointe des 6 triangles sur le bord externe de la pâte, pressez pour que ça adhère.

Mettez au four chaud à 180 ° pendant 30-35 mn.

A déguster tiède accompagné de tomates coupées en fines rondelles et un filet d'huile d'olive du Moulin de Marie.

Bonne dégustation !!!



Venez découvrir notre moulin à huile sur la propriété. Dégustez les produits que nous élaborons avec beaucoup d'attention : huile, olive, tapenade... Oliveron tout simplement notre passion !!!



MOULIN
DE
MARIE



RECETTE
DU RESTAURANT
« LE BISTROT
DE VENTEROL »

FONDANT AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE

Ingrédients pour 6 pers

- > 200 gr de chocolat noir à 64 % de cacao
- > 140 gr de farine
- > 600 gr de sucre
- > 4 œufs
- > 8 cl d'huile d'olive de David Aubert à Venterol

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette jusqu'à ce qu'ils moussent, puis rajouter les autres ingrédients dans l'ordre suivant :

- le sucre (bien fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.)
- la farine (mélanger le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse et sans grumeaux.)
- le chocolat fondu
- l'huile d'olive

Cuire au four pendant 20 minutes. Laisser refroidir dans le moule avant de le démouler.

Ici, l'huile d'olive de Nyons remplace le beurre pour donner une onctuosité incomparable au fondant. Légèrement dosée, elle apporte sa saveur délicate et originale à ce dessert traditionnel.



café - épicerie - brocante



Niché au cœur du vieux village, sur la place de l'église, le Bistrot de Venterol, et sa terrasse à l'ombre des platanes, n'ont pas changé depuis 100 ans. Avec son coin épicerie et son vieux comptoir, il propose aux grands et aux petits sa cuisine de terroir, ses vins ainsi que quelques spécialités des producteurs locaux.

LE BISTROT DE VENTEROL - 2 Place du Château à Venterol - Réservations au 04 75 27 96 03

Ouvert de 11 heures à 15 heures et de 18h à 23 h tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi. Fermeture annuelle du 18 octobre au 1er décembre.



RECETTE DU MOULIN

« JOUVE »

SOURIS D'AGNEAU CONFITE À L'HUILE D'OLIVE

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 souris d'agneau
- > 12 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nyons
- > 6 cuillères à soupe de miel toutes fleurs ou autre
- > 4 cuillères à soupe de thym sauvage
- > 2 branches de romarin
- > 8 belles gousses d'ail avec la peau
- > sel
- > poivre

Préparation de la recette

Dans la cocotte faire revenir les souris dans de l'huile d'olive du moulin Jouve et les dorer sur tous les cotés.

Ajouter le miel et l'huile, le thym, le romarin et l'ail en chemise. Saler et poivrer. Bien retourner les souris dans ce jus, mettre le couvercle et enfourner dans le four préchauffé à 180 ° et laisser cuire pendant 2 heures 30.

De temps en temps ajouter une cuillère d'eau pour empêcher la viande de se dessécher et pour qu'elle rende plus de jus.

Pour accompagner les souris d'agneau faire revenir des petites carottes et des pommes de terre grenaille dans de l'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter un peu du jus de cuisson. Saupoudrer de persil avant de servir.



Moulin Jouve - R.D.538 - 26110 Venterol

moulin-jouve@orange.fr - Tel. 0680680261



RECETTE
DE LA PIZZERIA
« MAX PIZZA »

PIZZA « LA NYONSAISE »

Ingrédients pour 1 pizza

- > 1 boule de pâte à pizza à l'huile d'olive AOP de Nyons
- > sauce tomate retravaillée selon vos goûts
- > 100 gr d'emmental français rappé
- > 3-4 tranches de tomate bien mûre
- > 6-8 beaux morceaux d'aubergine
- > du fromage de chèvre frais
- > 100 gr de mozzarella
- > de la tapenade ou pâte d'olive selon vos goûts
- > herbes de provence ou origan

Préparation de la recette

Commencez par étaler la pâte, de préférence à la main pour plus de moelleux (n'hésitez pas à laisser reposer votre paton au frais de 24 à 48 heures afin que votre levure ait le temps de bien travailler).

Une fois que la pâte a atteint la taille que vous souhaitez, ajoutez-y la sauce tomate.

Pour celle-ci n'hésitez pas à ajouter en fonction de vos préférences, des oignons, de l'origan, ou tout autre aromate de votre choix.

Ensuite ajoutez l'emmental, puis les tranches de tomate et d'aubergine.

Petit conseil : pensez au préalable à faire griller vos aubergines à la plancha ou à la poêle, ainsi elles rendront moins d'eau.

Enfin ajoutez le chèvre frais, et soupoudrez d'origan et de mozzarella.

N'oubliez pas d'ajouter quelques olives de Nyons.

Préchauffez votre four à 240° et enfournez 5 à 10 minutes en surveillant la cuisson.

Une fois cuite ajoutez la tapenade et vous n'avez plus qu'à déguster.



Au cœur du « Petit Nice » à Nyons dans la Drôme Provençale, nous vous proposons une découverte du terroir, à travers nos pizzas à l'huile d'olive AOP de Nyons. Nous vous accueillons tous les jours midi et soir, du mercredi soir au lundi soir. Fermeture le mardi ainsi que le mercredi midi.

Notre formule du midi

Demi-pizza : 9€

Demi-pizza + salade : 11€

Demi pizza + salade + 2 boules de glace bio : 15.50€

Nous proposons également des desserts faits maison en complément de la formule

Notre pâte à pizza est faite maison à l'huile d'olive AOP de Nyons avec de la Farine italienne sélectionnée et raffinée de haute qualité qui demande un minimum de 24h de repos. Pour ce qui est de notre fromage, nous utilisons de l'emmental Hermitage Certifié 100% Français pour nos pizzas et plats.

Nous utilisons uniquement de l'huile d'olive et des olives AOP de Nyons. Nous utilisons également des œufs bio pour nos desserts et nos pizzas. Retrouvez notre sélection de glaces bio et artisanales « Terre Adélice ».

Nous utilisons des fleurs de lavande Bio pour nos préparations ainsi que des petits gâteaux à la lavande de la Distillerie Bleu Provence. Nous donnons une grande importance à la sélection de nos ingrédients frais et de leurs qualités.

Dans la dernière partie de notre guide, nous vous accompagnerons en vous informant sur des adresses utiles pour parcourir notre si belle région.

NOTRE, SI BELLE RÉGION

Distillerie de Lavande

www.distillerie-bleu-provence.com



BLEU PROVENCE

au pays de l'olive noire

DISTILLERIE BLEU PROVENCE

58, promenade de la Digue • 26110 NYONS - Tél : 04 75 26 10 42

SITE DE PRODUCTION , BOUTIQUE , VISITES GUIDÉES & ATELIERS , PAUSE BLEU THÉ

NOS MANIFESTATIONS

:: L'HUILE NOUVELLE EST CÉLÉBRÉE CHAQUE DÉBUT D'ANNÉE :

- L'Olive et l'Huile en Fête est célébrée sur deux journées à la mi-janvier dans la commune de Buis les Baronnies afin de promouvoir les produits oléicoles locaux et les savoir-faire de ceux qui travaillent la fameuse huile d'olive. Au programme : dégustations de l'huile nouvelle, aïoli, visites de vergers, marché de producteurs, animations, spectacles...
- La Fête de l'Alicoque début février à Nyons au cours de laquelle la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier perpétue une très ancienne tradition : la dégustation de l'huile fraîchement pressée sur un crouton frotté à l'ail de la Drôme. La fête s'ouvre traditionnellement par des danses et des chants provençaux et se termine par un aïoli géant.

:: LES OLIVADES DE NYONS :

Cette manifestation organisée par la ville de Nyons se déroule sur trois jours en été autour du 14 juillet. La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier y réunit chaque année les producteurs du terroir qui mettent à l'honneur l'olive noire de Nyons et ses produits dérivés mais aussi les fruits de pays, les confitures, les miels et autres produits. Chaque année, les Olivades s'accompagnent de marchés artisanaux, d'un marché d'art nocturne, d'une journée dédiée aux artisans d'art, et de manifestations sportives.

:: FÊTE DES VINS ET DE L'OLIVE DE NYONS À MIRABEL AUX BARONNIES :

Journée organisée tous les 15 août autour de deux produits phares de la région. Les festivités s'articulent autour de dégustations de vins et d'huile d'olive sont proposées autour d'une foire à la brocante, d'animations, expositions artistiques et des dégustations gratuites de vin et d'huile d'olive.

:: FÊTE DES VINS DE DE L'OLIVE DE VENTEROL :

Une journée de festivité fin juillet comprenant des dégustations gratuites de produits oléicoles et viticoles, une exposition artistique à l'ombre des platanes du château, des promenades pédestres et en calèche.

:: FÊTE DE L'OLIVE PIQUÉE À NYONS :

Alors que les Olivades célèbrent l'olive noire en saumure tous les mois de juillet, le syndicat de l'olive noire de Nyons, l'AFIDOL (Association Française Interprofessionnelle De l'Olive dont le siège régional est situé à Nyons), l'Institut du Monde de l'Olivier ainsi que la ville de Nyons s'allient, pour mettre à l'honneur l'olive primeur, perpétuant ainsi une ancestrale tradition de Noël.

- Les festivités commencent par un marché aux olives piquées et aux produits oléicoles en présence d'une vingtaine d'exposants. S'ensuivent des dégustations de ces perles noires et d'autres produits culinaires, les visiteurs qui apportent leurs olives fraîchement récoltées peuvent par ailleurs les piquer sur place en présence d'un oléiculteur qui leur prodiguera ses précieux conseils. Les autres peuvent participer aux ateliers de cueillette des olives en compagnie de professionnels. Pour finir, des conférences et ateliers créatifs rassasieront les plus curieux.



Vente directe - Huile AOP Nyons



Le Moulin de Haute Provence se trouve à Buis les Baronnies, au cœur de l'appellation AOP NYONS. Première huile d'olive Française classée en AOP, notre huile est douce, beurrée en bouche, avec des arômes de noisettes, d'amandes et de pomme verte.

Pur jus de fruit, l'huile d'olive de NYONS est élaborée à partir d'olives de variété Tanche uniquement, et simplement par des procédés mécaniques. Cette variété d'olive, cultivée exclusivement dans le Nyonsais et les Baronnies donne un fruit charnu qui est cueilli, à maturité, pendant les mois de décembre et janvier.

Ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques lui permettent d'avoir un éventail très large d'utilisation : d'une simple salade verte à la renommée aïoli, de la ratatouille provençale à de simples œufs au plat, d'un plat de pâtes à un poisson en papillote cette huile ravira toutes les papilles.

4, place de la gare 26170 Buis les Baronnies
moulindehauteprovence@wanadoo.fr - 04 75 28 04 45
www.moulindehauteprovence.com

LES MARCHÉS

:: LUNDI

Bédoin, Bollène, Tulette, la Motte-Chalancon

:: MARDI

Vaison-la-Romaine, Grignan

:: MERCREDI

Buis-les-Baronnies, Malaucène, Valréas

:: JEUDI

Nyons, Orange

:: VENDREDI

Mirabel-aux-Baronnies, Sainte Jalle (marché nocturne mi-juin à mi-septembre), Taulignan, Dieulefit

:: SAMEDI

Buis (petit marché de producteurs), Mollans-sur-Ouvèze (marché nocturne juillet/août), Saint Auban-sur-Ouvèze (marché nocturne juillet/août), Séderon, Montbrun-les-Bains, Rémuzat

:: DIMANCHE

Nyons (mi-mai à mi-septembre)



Eyguebelle
1949

Découverte au coeur des sirops et liqueurs
Visite et Dégustation Gratuites !
Ouvert 7j/7

📍 VALAURIE: à 5 min de la sortie A7 Montelimar sud direction Nyons
3 chemin de la Méjeonne / 26230 VALAURIE / Tél. 04 75 98 03 80 / domaine@eyguebelle.com

www.eyguebelle.com



Au pays de cocagne, est situé au coeur de la drome provençale, dans un pays de lumière au climat sain. Le charme des oliveraies vous plongera dans une douceur de vivre à 3 minutes du centre ville de nyons. Situé à flanc de colline, Au Pays de Cocagne vous savourerez un bel ensoleillement de l'aube au crépuscule. La disposition des chalets au coeur de l'oliveraie offre à chacun un espace confortable et personnel (terrasse et coin jardin 200m²). Loisirs sur place : piscine de 14mx7m avec Balnéo, table de ping-pong, jeux pour enfants, trampoline, jeux de société et terrain de pétanque.

Au pays de Cocagne - Quartier la Rochette 26 110 NYONS
04.75.26.26.54 - www.paysdecocagne.com

OFFICES DU TOURISME

BUIS LES BARONNIES

14, Boulevard Michel Eysseric BP 18
26170 BUIS LES BARONNIES
Tél. 04 75 28 04 59 / Fax : 04 75 28 45 11
E-mail : info@buislesbaronnies.com
Site internet : www.buislesbaronnies.com

LYON

Place Bellecour
69002 LYON
Tél. 04 72 77 69 69 / Fax : 04 78 42 04 32
E-mail : info@lyon-france.com
Site internet : www.lyon-france.com

MONTÉLIMAR

Espace Saint Martin
26200 MONTÉLIMAR
Tél. 04 75 01 00 20 / Fax : 04 75 52 33 69
E-mail : info@montelimar-tourisme.com
Site internet : www.montelimar-tourisme.com

NYONS

Place de la Libération BP 3
26111 NYONS
Tél. 04 75 26 10 35 / Fax : 04 75 26 01 57
E-mail : info@paysdenyons.com
Site internet : www.paysdenyons.com

ROMANS-SUR-ISÈRE

62, Avenue Gambetta
26100 ROMANS
Tél. 04 75 02 28 72 / Fax : 04 75 05 91 62
E-mail : inforomans@valenceromanstourisme.com
Site internet : www.valence-romans-tourisme.com

SAINT-ETIENNE

16, Avenue de la Libération BP 20031
42000 SAINT-ETIENNE
Tél. 04 77 49 39 00 / Fax : 04 77 49 39 03
E-mail : information@saint-etiennetourisme.com
Site internet : www.saint-etiennetourisme.com

TOURNON-SUR-RHÔNE

Hôtel de la Tourette - 2, Place Saint-Julien
07300 TOURNON-SUR-RHÔNE
Tél. 04 75 08 10 23 / Fax : 04 75 08 41 28
E-mail : info@ht-tourisme.com
Site internet : www.hermitage-tournonais-tourisme.com

VAISON-LA-ROMAINE

Place du Chanoine Sautel BP 53
84110 VAISON-LA-ROMAINE
Tél. 04 90 36 02 11 / Fax : 09 72 25 19 87
E-mail : contact@vaison-ventoux-tourisme.com
Site internet : www.vaison-ventoux-tourisme.com

VALENCE

11, Boulevard Bancel
26000 VALENCE
Tél. 04 75 44 90 40 / Fax : 04 75 44 90 41
E-mail : infovalence@valenceromanstourisme.com
Site internet : www.valence-romans-tourisme.com

VIENNE

2, Cours Marc-Antoine Brillier
38217 VIENNE
Tél. 04 74 53 70 10 / Fax : 04 74 53 70 11
E-mail : contact@vienne-tourisme.com
Site internet : www.vienne-tourisme.com

LE COMPTOIR DE
MATHILDE
EPICERIE FINE

CHOCOLATERIE

CHOCOLATERIE DE TULETTE À 10 MIN. DE NYONS, DIRECTION BOLLÈNE
30 Z.A. LE GRAND DEVÈS, ALLÉE 1 - 26790 TULETTE - T. 04 75 00 19 72
OUVERT 7J/7 DE 10H À 19H NON-STOP - WWW.LECOMPTOIRDEMATHILDE.COM

La
GRIHÈTE

LA QUALITÉ
ET LA FINESSE
AU NATUREL

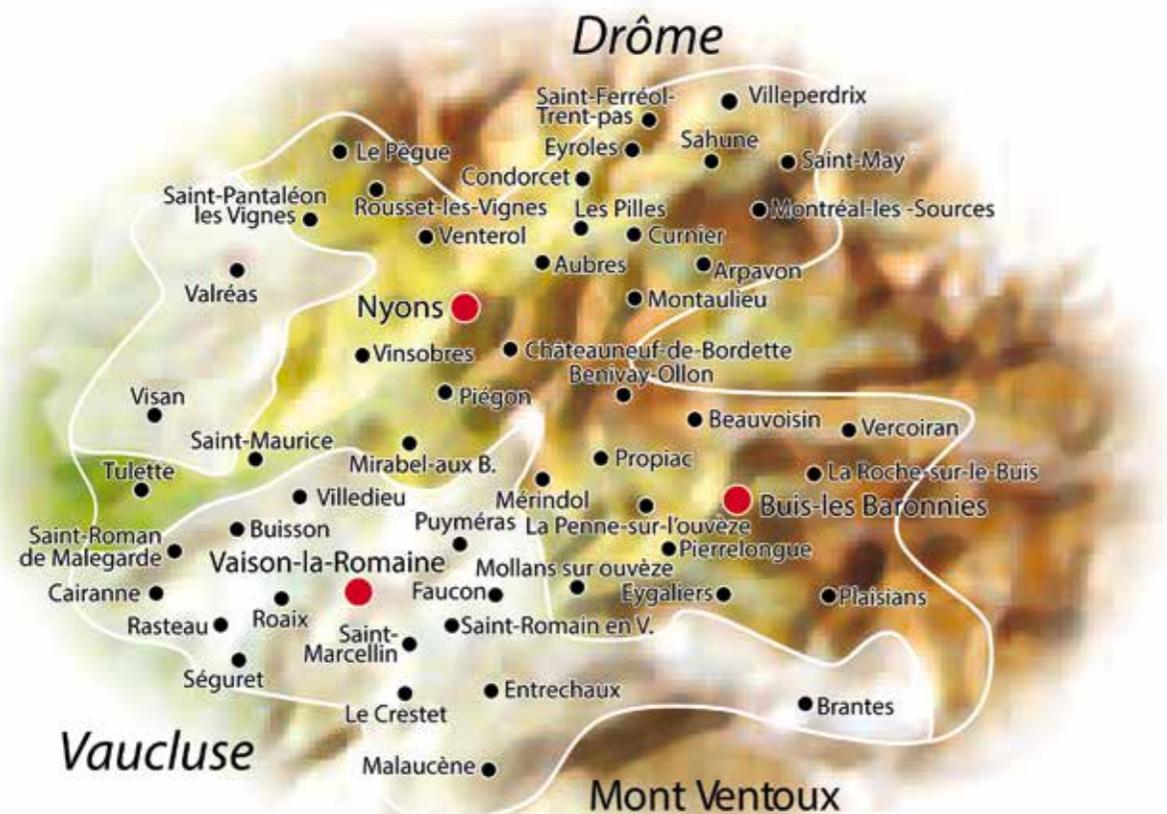
Bières artisanales
brassées à Nyons
depuis 2001

Prenez commande au
04-75-26-95-75

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

PLAN

Moulin de Haute Provence Huile d'Olive AOP NYONS Produit de France



Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies
40, Place de la Libération 26110 NYONS
Tél. 04 75 27 41 02
E-mail : olive.nyonsaoc@orange.fr
Site internet : www.nyons-aoc.com



4 place de la gare 26170 Buis les Baronnies
moulindehauteprovence@wanadoo.fr
www.moulindehauteprovence.com

Olive noire et Huile d'Olive de Nyons uniques au monde !



Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies
40, Place de la Libération - 26 110 NYONS
04 75 27 41 02

www.nyons-aoc.com



Syndicat de l'olive noire de Nyons et des Baronnies