

LE GUIDE  
DES AOP  
OLIVES NOIRES  
ET HUILE D'OLIVE  
DE NYONS  
—  
AU COEUR DES  
BARONNIES PROVENÇALES

2019



Syndicat de l'olive noire de Nyons et des Baronnies



ESPACE VIGNOLIS  
BOUTIQUE · MUSÉE · GALERIE

OUVERT  
7j/7

Des vins d'un terroir  
d'exception



LA NYONSAISE

NyonsOlive  
EMPREINTE D'EXCEPTION



1<sup>ère</sup> Appellation d'Origine  
de France depuis 1994



Place Olivier de Serres · 26110 NYONS

Tel: 04 75 26 95 00

www.vignolis.fr · Nyonsolive & Nyonsaise



E D I T O



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

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, cette olive charnue 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 tout à la fois 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 au travers de cette seconde édition du guide de nos appellations 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

Alcool d'origine est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

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 !

*# celui-ci vous emmène à la découverte des recettes de nos chefs partenaires*

10. notre si belle région

## SOMMAIRE

# Domaine Rocheville

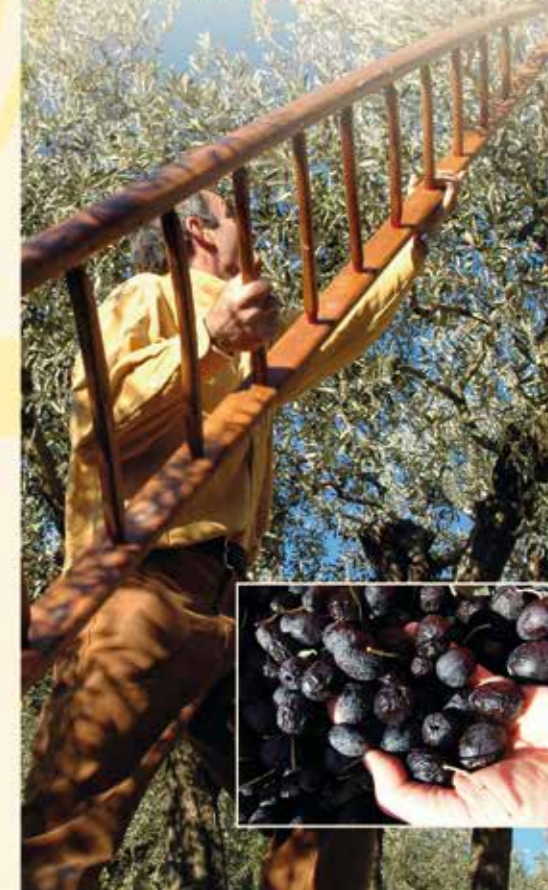
## PRODUCTEUR DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS



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](http://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](mailto:contact@domainerocheville.com) - [www.domainerocheville.com](http://www.domainerocheville.com)

# HISTOIRE

## L'OLIVE NOIRE DE NYONS, 1<sup>ÈRE</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> 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 le mois de décembre et janvier.



© Didier ROUSSELLE

# HISTOIRE

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

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, l'olivier Tanche occupait une place prépondérante dans les cultures locales avant les céréales. Au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, le verger du Nyonsais et des Baronnie connaît une série de gels dévastateurs, notamment le grand gel de 1956, décimant plus 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 fût 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<sup>ème</sup> siècle, cet arbre mythique participe activement à l'économie agricole de la région.

## Moulin à huile Dozol-Autrاند



Depuis 1750 le moulin à huile Dozol-Autrاند 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 aux 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.moulindozol.com](http://www.moulindozol.com)

# 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, qui profite 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 les Olives noires et l'Huile d'olive de Nyons à travers diverses actions en faveur de l'olivier Tanche. Il est pour cela épaulé par l'Institut du Monde de l'Olivier ainsi que la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, fondée en 1964 pour défendre et célébrer l'arbre emblématique du Nyonsais et des Baronnie.



# 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, Vinsobres et Piegon.

On recense en 2018 :

220 00 oliviers cultivés, 1 000 hectares dédiés à l'oléiculture.

Les acteurs de l'AOP Nyons :

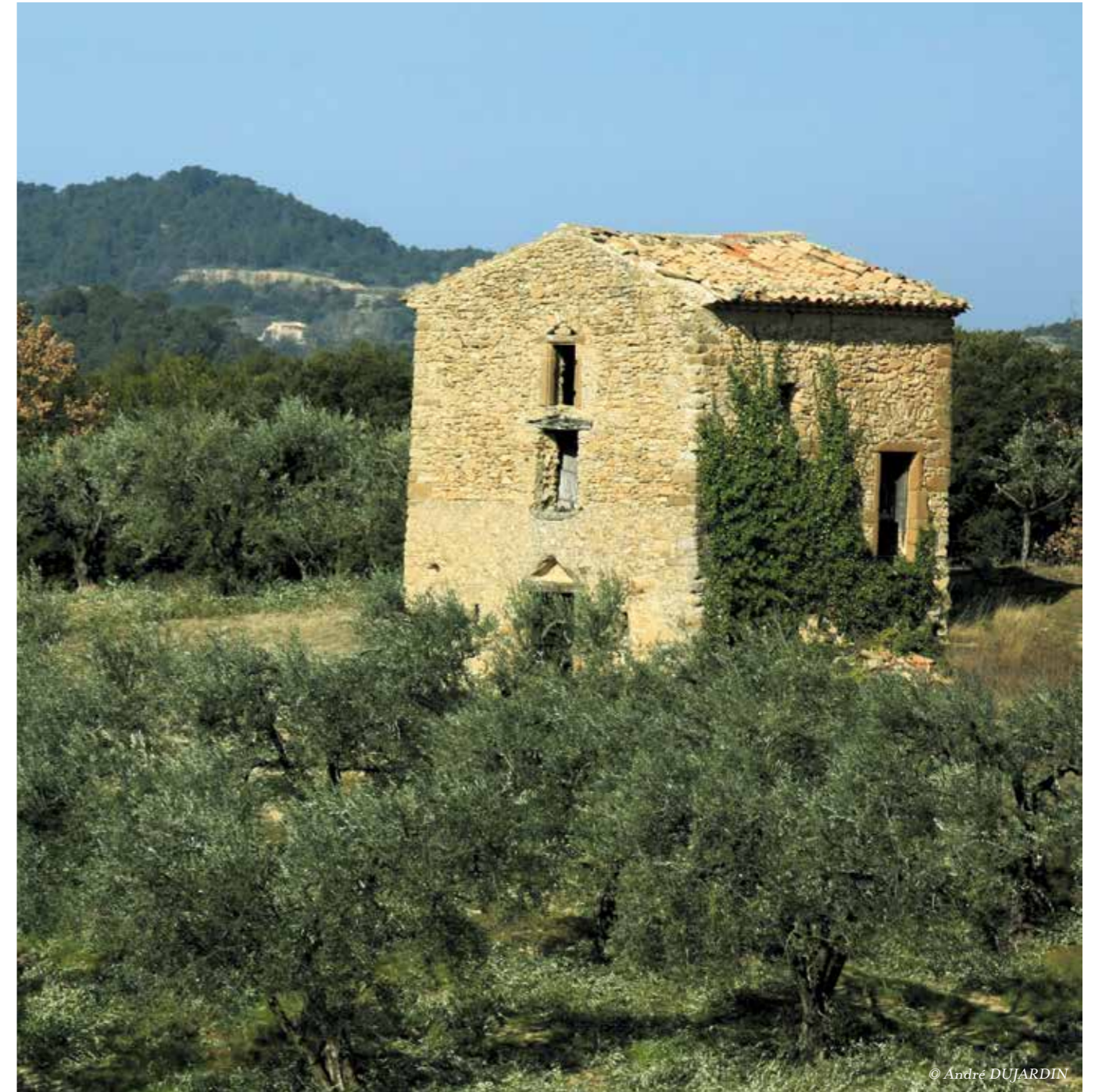
700 oléiculteurs qui cultivent et récolte l'olive Tanche avec passion.

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

- :: Moulin de Chameil à Mirabel aux Baronnies
- :: Moulin Dozol Autrand à Nyons
- :: Moulin de Haute Provence à Buis les Baronnies
- :: Moulin Jouve à Venterol
- :: Moulin de Marie à Venterol
- :: Moulin Ramade à Nyons
- :: Huilerie Richard à Nyons
- :: Société Coopérative Agricole du Nyonsais à Nyons
- :: Lou Moulin de Ségur à Roaix

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

- :: Le Brin d'Olivier à Nyons
- :: Moulin Dozol Autrand à Nyons
- :: Emmanuelle Duhan à Benivay Ollon
- :: Moulin Ramade à Nyons
- :: Huilerie Richard à Nyons
- :: Société Coopérative Agricole du Nyonsais à Nyons
- :: Confiserie d'olives Ricard à Eygaliers



© André DUJARDIN

# 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.

### AUBRES

:: Marrou Gisèle

### BEAUVOISIN

:: Les Chênes Verts

:: Etienne Pierre Henri

:: Etienne Pierre

:: Muller Albert

:: Renard Elisabeth

### BENIVAY OLLON

:: Ferme d'Ollon

:: Laugier Dominique

### BESIGNAN

:: Phelip Gaël

### BUIS LES BARONNIES

:: Aumage Xavier

:: Barnouin Claude

:: Bonfils Serge

:: Chauvin Eric

:: Correard Jean Pierre

:: Esperandieu Christine

:: Leautier Eric

### CHÂTEAUNEUF DE BORDETTE

:: La Césarde

:: Oléabio

:: Janssens Ladislas

### CONDORCET

:: Au Jardin d'Huile

### FAUCON

:: La Roche Buissière

### MERINDOL LES OLIVIERS

:: Autran Rosine

:: Brun Jean-Pierre

:: Ferme la Maffaite

### MIRABEL AUX BARONNIES

:: Berard Thierry

:: Domaine des Arches

:: Domaine du Chêne Vert

:: Domaine de la Taurelle

:: Domaine les Rizannes

:: Roux Martin

### MOLLANS SUR OUVEZE

:: Le Roubion



© Emilie LACROIX



# NOTRE TERROIR

## LES OLÉICULTEURS / METTEURS EN MARCHÉ

### MONTAULIEU

:: Ferme des Aygues  
:: Morin David

### MONTBRISON SUR LEZ

:: Domaine Piallat

### NYONS

:: Les Combes Chauves  
:: Condamines Pascal  
:: Domaine de Rocheville  
:: Ferme Bres  
:: Gfa la Tanche  
:: Milesi Raymond  
:: Milesi Christophe  
:: Reynaud Guillaume  
:: Roquet Jean-Marie  
:: Le Vigneras

### PIEGON

:: Domaine Ginies

### PLAISANS

:: Couleurs Baronnie

### ROAIX

:: Gaec Maurel Gleyze

### LA ROCHE SUR LE BUIS

:: Jacquet François

### SAHUNE

:: Bertrand Bruno  
:: Bertrand Denis  
:: Lou Bramard

### ST BONNET EN CHAMPSAUR

:: Pellissier Marianne

### TULETTE

:: Moulin de Tante Hortense

### VAISON LA ROMAINE

:: Earl de l'Iou

### VENTEROL

:: Alleoud Vincent  
:: Bernard Pascal  
:: Earl du Levant  
:: Faure Stephane

### VILLEDIEU

:: Ferme des Arnaud  
:: La Montagne  
:: Tardieu Denis

### VINSOBRES

:: Domaine Saint Vincent

# 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 Septembre de 9h à 12h30 et de 14h à 19h  
(ouverture en non-stop en juillet/août)  
D'Octobre 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](http://www.vignolis.fr)

Nyonsolive & Nyonsaise

# 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 !



© Andre DUJARDIN

# 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, Affinade ...).



© Didier ROUSSELLE

# 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 désamériser 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.

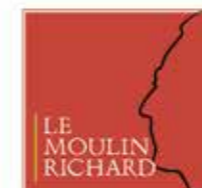
La douceur et la subtilité de cette huile s'expliquent par la variété de l'olive de terroir utilisée, la Tanche, et par l'époque de récolte des olives qui, en s'effectuant entre décembre et janvier, procure à l'olive, une légère surmaturité.



**Visitez** le moulin où se fabrique l'huile et où l'histoire d'un siècle de fabrication vous attend.

**Découvrez** nos huiles d'olive et nos olives AOP de Nyons conventionnelles ou issues de l'agriculture biologique.

**Profitez** de notre bar à huiles pour une dégustation. Vous pourrez savourer nos produits en connaissance de goût !



**69 Avenue Frédéric Mistral, 26110 Nyons - 04 75 26 47 53**

**Commandez sur : [www.huilerie-richard.com](http://www.huilerie-richard.com)**

suivez l'aventure sur



@huilerierichard



@huilerierichard

# 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 !*



- Apéritif, liqueur, élixir
- Cocktail, Eau-de-vie
- Distillé au feu de bois



Distillerie de père en fils  
depuis 1902



**Huile d'olive AOP Nyons,  
Olives noires, Tapenade, Affinade,  
Nectar & Confiture d'abricots.**



GILBERT NICOLEAU - PRODUCTEUR TÉL: 04 75 28 29 71 / 06 60 29 83 58  
La Ferme d'Ollon - Propriétaire récoltant - Bd Gabriel Verdet 26170 Buis les Baronnies



# La Picholine

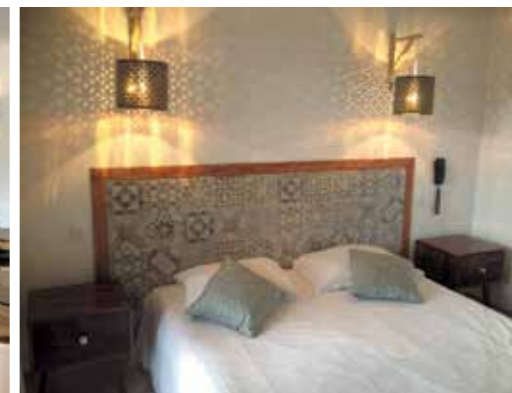


Nous pouvons travailler nos produits avec sérieux et engagement, nos juges restent nos consommateurs guidés par les restaurateurs qui nous font l'honneur de nous retenir sur leur carte.

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



*Au cœur du Parc des Baronnies, dans un site naturel privilégié, Béatrice et Jean-Yves se feront un plaisir de vous accueillir dans leur hôtel, la Picholine entièrement rénovée par vos hôtes, leur choix d'une décoration épurée et d'une ambiance cosy favorisera vos moments de repos. Vous apprécierez la qualité du service restauration service midi et soir aux clients de l'hôtel ainsi que les bienfaits de moments de détente l'espace bien être sera ouvert et la piscine chauffée à 28 °.*



Promenade de la Perrière • 26110 NYONS • 04 75 26 06 21 • [picholine26503@orange.fr](mailto:picholine26503@orange.fr)

[www.hotel-lapicholine.com](http://www.hotel-lapicholine.com)



RECETTE  
DU  
« DOMAINE  
DES ARCHES »

SALADE DE FRAISES À L'HUILE D'OLIVE DE NYONS

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 500 gr de fraises Gariguettes
- > 4 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nyons
- > 1 citron
- > 100 gr de sucre
- > menthe fraîche

*Préparation de la recette*

Laver et équeuter les fraises, les couper en 2, saupoudrer de sucre, arroser avec l'huile d'olive et le jus de citron, parsemer de quelques feuilles de menthe.

Couvrir le tout et placer au frais 30 minutes minimum avant de servir.

Situé entre Nyons et Vaison la Romaine, le **Domaine des Arches** cultive Oliviers, Vignes, Arbres Fruitiers et Légumes.

La Boutique en **vente directe** vous accueille de mars à décembre et vous propose sa production : huile, olives et tapenade AOP Nyons, vin Côtes du Rhône, fruits, légumes, jus de fruit, confitures ...



// Domaine des Arches SNC « Terres et Vignobles », Route de Nyons,  
26110 Mirabel aux Baronnies / Tel: 04.75.27.11.00 /  
 Domaine des Arches / [www.domaine-des-arches.com](http://www.domaine-des-arches.com) //



RECETTE  
DU RESTAURANT

## « LA CHARRETTE BLEUE »

CROUSTILLANT CHAUD DE FROMAGE DE CHÈVRE DE  
LA DRÔME AU RIZ NOIR DE CAMARGUE ET À LA PURÉE  
D'OLIVES DE NYONS

### *Ingrédients pour 6 pers*

- > 6 feuilles de pâte à filo
- > 80 gr de beurre clarifié
- > 3 fromages de chèvre demi secs de la Drôme

### *Garniture des rouleaux*

- > 300 gr de pousses d'épinards frais
- > 6 échalotes
- > 2 gousses d'ail
- > 500 gr de tomates
- > 200 gr de riz noir sauvage de Camargue
- > 1 bouquet garni
- > 3 cuillères à soupe de purée d'olives de Nyons
- > 100 gr de salades mélangées
- > 20 gr d'aneth émincé
- > huile d'aneth à l'huile d'olive
- > huile d'olive de Nyons

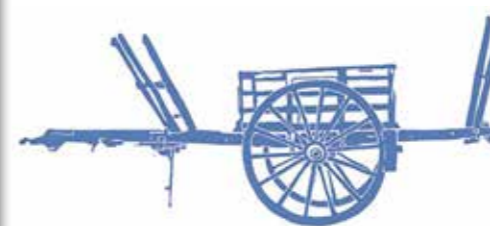
### *Préparation de la recette*

Etape 1 (Tombée d'épinards) : Ciseler les échalotes et les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive, ajouter l'ail haché puis les feuilles d'épinards équeutées et grossièrement hachées, cuire 2 à 3 minutes. Etape 2 : Ebouillanter les tomates et les mettre dans de l'eau glacée, enlever la peau et les pépins et les couper en dés pour obtenir environ 400 gr de chair. Ajouter sel poivre et huile d'olive. Etape 3 : Mettre 2 échalotes ciselées dans une casserole avec de l'huile d'olive faire suer ajouter le riz sauvage, ½ litre d'eau et 1 bouquet garni cuire 30 minutes. Une fois refroidi ajouter la pâte d'olive. Etape 4 : Etaler les feuilles de filo en les doublant, les enduire de beurre clarifié. Poser les épinards, le fromage de chèvre tranché, les dés de tomates, le riz noir. Refermer en formant un rouleau. On obtient 3 rouleaux. Etape 5 : Mettre de l'huile d'olive dans une poêle, et les faire dorer en les tournant progressivement. Les trancher et servir avec la salade, l'huile d'aneth et quelques dés de tomates.

**Vidéo de la recette sur notre site internet, onglet «Ils parlent de nous».**

# La Charrette Bleue

Cuisine régionale créative - Salles climatisées - Parking ombragé



Formules à partir de 20.50€ le midi  
Route de Gap 26110 Condorcet (à 7 kms de Nyons direction Gap D94)  
Tél : 04 75 27 72 33 - [www.lacharrettebleue.net](http://www.lacharrettebleue.net)



RECETTE  
DU RESTAURANT  
« LE VERRE  
A SOIE »

MACARON NYONSAIS AUX OLIVES NOIRES DE NYONS

*Ingrédients pour 15 macarons*

- > 1 fromage de chèvre frais de 125g
- > 1 échalotte coupée en petits dés
- > 50 gr d'huile d'olive de Nyons
- > 150 gr d'olives noires de Nyons sans noyau
- > quelques feuilles de thym (à discrétion)

*Préparation de la recette*

Procurez-vous ou fabriquez des coques de macarons natures et de tailles petites pour l'apéritif. Mélangez le fromage de chèvre, l'échalotte et l'huile d'olive de Nyons jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Mixez ensuite les deux autres ingrédients jusqu'à obtention d'une purée.

Puis garnissez les macarons au centre avec la crème de chèvre et faites le contour avec la purée d'olives.

Servir frais.

**Recette de la chef Fei-Hsiu Chien-Lamy.**

# L'olive dans ses grandes traditions



LE BRIN D'OLIVIER  
ZA Les Laurons  
26110 Nyons  
Tel. 04 75 26 02 01  
contact@le-brin-dolivier.fr

Confiseur depuis plus de 50 ans à Nyons, le Brin d'Olivier assure la préparation des olives selon une méthode inchangée au fil des décennies.





RECETTE  
DU RESTAURANT  
« CHEZ PEPONE »

#### PIZZA LA BARONNIES

##### *Ingrédients pour 1 Pizza*

- > 1 pâte à pizza
- > sauce tomate retravaillée selon vos goûts
- > 100 gr d'emmental français rappé
- > 100 gr de lardons
- > fromage de chèvre frais
- > 4 ou 5 olives noires de Nyons
- > 1 oignon

##### *Préparation de la recette*

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

Ensuite étaler votre tomate sur celle-ci, ajoutez l'emmental, disperser les lardons et les oignons. Enfin ajoutez le chèvre frais. N'oubliez pas les olives.

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

# PIZZERIA - GRILL



Pizza au feu de bois - Grande terrasse  
Vue sur le Mt Ventoux au pied des Baronnies



## FORMULES DU MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 13€

Entrée + Plat + Dessert + Café : 15.50€

Ouvert 6/7J de Juin à Septembre

Midi et Soir - Fermé le Lundi

De Octobre à Mai

Ouvert les soirs vendredi, samedi, dimanche

Tél. 04 75 26 70 12

1943 Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze





RECETTE  
DU RESTAURANT  
« LE GIROCÈDRE »

LAPIN AUX OLIVES DE NYONS AU JUS DES GARRIGUES

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 4 cuisses de lapin fermier
- > 2 oignons
- > 1 tête d'ail
- > 2 échalotes
- > 25 cl de vin blanc chardonnay «secret des collines» de La Cave Comtadine
- > 250 gr d'olives noires
- > huile d'olive de Nyons
- > sel
- > poivre

*Préparation de la recette*

Préparer à l'avance le fond qui servira pour la sauce : couper grossièrement la garniture aromatique, faire bien revenir avec les os et les parures, déglacer avec 2 litres d'eau, laisser réduire et faire infuser thym, laurier, romarin, sarriette... et filtrer.

Cuire les cuisses de lapin avec un peu d'huile d'olive au four à 180° pendant 20-25 minutes ; faire revenir les oignons, l'ail et les échalotes (émincés) dans de l'huile d'olive jusqu'à légère coloration. À ce stade, incorporer les olives entières ; déglacer avec le vin blanc et laisser réduire 5 minutes.

Ajouter le fond préalablement préparé, puis les cuisses de lapin et laisser mijoter 20 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec des pommes de terre vapeur, purée de butternut...

**À déguster avec un verre d'AOP PUYMERAS Villages rouge «BLASON».**

**Recette du chef Tiphaine DAVID, Restaurant Le Girocèdre.**



Cave La  
**COMTADINE**  
Puyméras

Sous le soleil de Provence, au pied du Mont Ventoux, se dessinent des vignobles chaleureux, vivants, authentiques, sur lesquels nous, vignerons de la Cave La Comtadine faisons grandir la vigne et mûrir une gamme de vins rouges, blancs et rosés qui méritent votre détour.



L'ART DE CHANGER NOS TERRES EN VIN



RECETTE  
DE  
« LA FERME  
DAGOBERT »

LE RISOTTO AUX OLIVES DE NYONS

*Ingrédients pour 4 pers*

- > 1 cuillère à soupe huile d'olive de Nyons
- > 1 demi oignon
- > 200 gr de Petit Épeautre de Haute-Provence
- > 1 verre de vin blanc
- > une dizaine d'Olives de Nyons
- > 20 cl de crème liquide

*Préparation de la recette*

Faire revenir un demi oignon avec une cuillère à soupe d'huile d'olive de Nyons, ajouter 200gr de petit épeautre de Haute-Provence (IGP) à sec et faire nacrer. Déglacer avec un demi verre de vin blanc.

Une fois le vin blanc évaporé, mouiller le petit épeautre de Haute-Provence à hauteur avec le jus d'agneau ou à défaut d'un bouillon de votre choix et faire cuire à feu doux.

Rectifier le niveau du bouillon dès absorption autant de fois que nécessaire jusqu'à obtention de la cuisson désirée (environ 40').

Avant de servir, mélanger les olives grossièrement hachées puis ajouter 15 à 20cl de crème liquide sur le petit épeautre de Haute-Provence encore humide, remuer délicatement le tout et servir.



La FERME DAGOBERT, au cœur du Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales, est une exploitation en agriculture biologique ainsi qu'une ferme auberge. Dagobert et Christine vous proposent toute l'année en vente directe de la viande d'agneau et de porc plein air, de la charcuterie et des salaisons sans sel nitré, du Petit Epeautre de Haute Provence ainsi que des pâtes sèches à la farine de Petit Epeautre de Haute-Provence, le tout fabriqué à la ferme. Les repas à la ferme auberge, majoritairement bio, sur le thème de l'agneau, s'accompagnent de la production maraîchère de la ferme et de produits locaux ; cuisinés avec métier par Dagobert. La ferme auberge Dagobert vous accueille, sur réservation, de Pâques à décembre. Dagobert et Christine se déplacent pour un service traiteur avec cuissons à la broche.

FERME DAGOBERT - GRAVAS - 26110 ROCHEBRUNE - 04 75 26 31 39 - fermedagobert@orange.fr

WWW.FERMEDAGOBERT.FR



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*

Dénoyotez 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

Vente directe  
à la ferme



FERME BRÈS



NYONS  
DEPUIS 1829

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.







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 cuvées de terroir, vieilles en fût de Chêne  
et notre nouvelle appellation Villages SUZE LA ROUSSE.

**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 - Quartier Bouchon  
26110 MIRABEL aux Baronnie  
33.(0)4.75.27.14.07 - 33.(0)6.70.70.18.27

[pierre.trollat@orange.fr](mailto:pierre.trollat@orange.fr) - [www.domaineduchenevert.fr](http://www.domaineduchenevert.fr) - GPS : 44.330909,5.112398



RECETTE  
DU  
« DOMAINE  
SAINT VINCENT »

SOUFFLÉ AUX OLIVES NOIRES

*Ingrédients pour 6 pers*

- > 300 gr d'olives noires dénoyautées
- > 500 gr d'oranges sanguines
- > 500 gr de crème fraîche
- > 10 œufs, dont on a séparé les jaunes des blancs
- > 4 feuilles de gélatine
- > 800 gr de sucre
- > 100 gr de farine

*Préparation de la recette : la veille*

Confire les olives. Pour cela, commencer par les blanchir : les mettre dans une casserole d'eau froide et les porter à ébullition. Faire l'opération 3 fois en changeant l'eau. Puis les cuire 45 minutes dans un sirop de 400 gr de sucre et 1 litre d'eau. Laisser reposer.

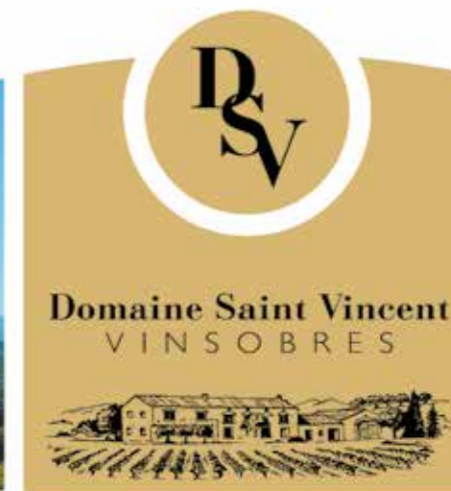
*Préparation de la recette : le jour*

Réalisez la crème pâtissière à l'orange sanguine : montez à ébullition 500 gr d'oranges sanguines, 200 gr d'olives confites et 500 gr de crème, versez le tout sur 10 jaunes blanchis avec 100 gr de sucre, y ajoutez 100 gr de farine puis cuisez comme une crème pâtissière : remuez au fouet jusqu'à frémissement pour bien épaissir. Rajoutez les 4 feuilles de gélatine réhydratées puis réservez au chaud. Réalisez à présent la meringue italienne : Mettre à cuire 300 gr de sucre et 100 gr d'eau et faire monter 10 blancs d'œufs en neige. Lorsque le sucre est arrivé à 121 °C (sucre « au boulé », une goutte de sirop dans un verre d'eau froide tombe en formant une petite boule), versez le sur les blancs bien fermes, refroidissez en continuant de fouetter.

Mélangez la crème pâtissière et la meringue à chaud, coulez dans des cercles allant au congélateur, puis congelez les. Avant de servir, cuisez les cercles congelés 10 minutes à 190 °C. Servez chaud accompagné d'un sorbet orange sanguine et du sirop réduit du con sage des olives.

*Quelques mots sur la recette*

Il est conseillé de l'accompagner d'un bon vin blanc, de préférence un Côtes du Rhône du domaine Saint Vincent. Cette recette est la création du Chef Cédric Denaux. Généreux et créatif, il nous offre ici un dessert qui fait vivre avec bonheur les olives noires de l'appellation de Nyons. Passionné, sa cuisine allie les saveurs du terroir et du végétal, venez la découvrir à sa table gastronomique à Pierrelatte : le restaurant ÔTrusquin. [www.otrusquin.fr](http://www.otrusquin.fr)



Nos oliveraies exposées plein sud face au Mont Ventoux, protégées du mistral sont harmonieusement réparties sur des restanques depuis des décennies. La seule variété exploitée au Domaine est la fameuse olive de Nyons de variété Tanche si caractéristique de notre terroir d'exception. Elle est gage de qualité et son huile est commercialisée sous l'appellation Huile d'Olive de Nyons AOP.

Le domaine Saint Vincent élabore également des vins qui ont largement contribué à sa renommée et en particulier le CRU Vinsobres.





## FEUILLETÉ AUX ANCHOIS ET AUX OLIVES DE NYONS

### *Ingrédients pour 24 feuilletés*

- > 100 gr d'olives de Nyons dénoyautées
- > 3 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nyons
- > 2 oignons émincés
- > 8 cl de vin blanc sec
- > 3 cuillères à café de sucres
- > 30 gr de persil plat frais hachés
- > 8 anchois, égouttés et finement hachés
- > 130 gr de gruyère râpé
- > 6 feuilles de brick

### *Préparation de la recette*

Préchauffé le four à 220°C (Th7) et enfournez la plaque de cuisson. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les oignons à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le vin et le sucre et prolonger la cuisson jusqu'à ce que l'oignon soit dorée. Retirez du feu et laissez refroidir.

Mélanger le persil, les anchois, le fromage et l'oignon refroidi e les olives hachées.

Prenez une feuille de brick. Badigeonnez-la légèrement d'huile d'olive de Nyons, ajouter une feuille de brick par dessus et répéter l'opération jusqu'à l'obtention de 3 feuilles huilées. Étalez le mélange de persil sur la pâte puis ajouter les 3 autres feuilles de brick restante en les ayant préalablement huilées comme indiqué précédemment.

Pressez fermement et coupez-la pâte deux dans le sens de la largeur, puis coupez chaque moitié en lanière de 1,5 à 2 cm de large.

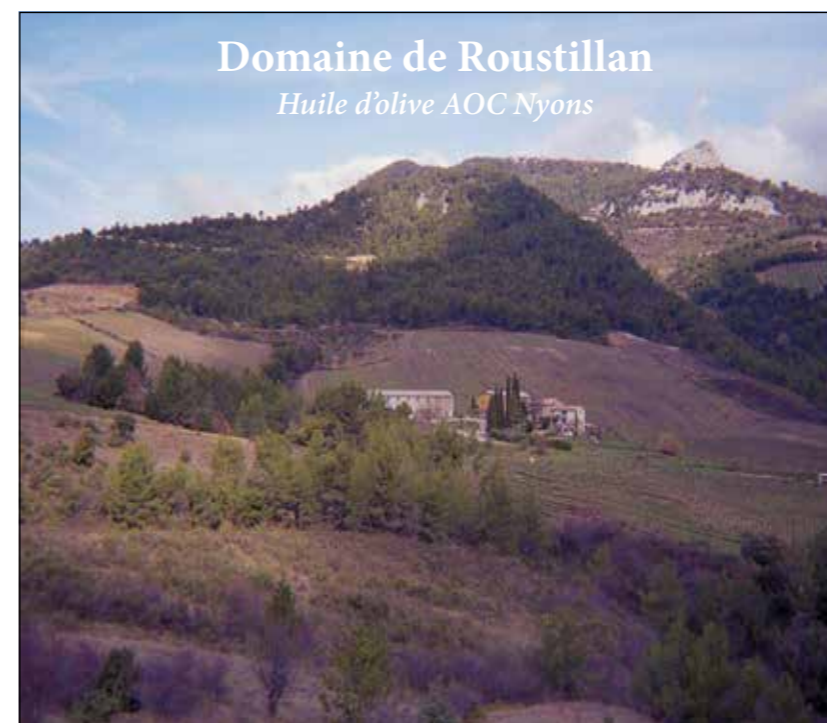
Badigeonnez d'huile d'olive, puis torsadez délicatement chaque lanière. Saupoudrez légèrement de poivre noir. Disposez les torsades sur la plaque de cuisson et faites cuire 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

**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



## Domaine de Roustillan

*Huile d'olive AOC Nyons*



**Domaine de Roustillan • Frédéric ALAIMO**  
 26170 La Penne sur Ouvèze  
 04 75 28 09 58 où 06 66 05 65 60  
 roustillan@sfr.fr

## ODE A L'OLIVIER

Je partais dans la fraîcheur du matin  
Sur ces sentiers et ces chemins  
Qui serpentent à travers la contrée  
Et guident nos pas jusqu'au cœur des vergers

Dans cette mer d'oliviers  
Un arbre à l'écart, attira mon regard  
Son tronc tortueux était courbé  
Comme le corps d'un vieillard

Planté en haut d'une muraille  
Il semblait prêt à livrer bataille  
Aux assauts du vent  
Aux assauts du temps

Branches et tronc noueux  
Aux feuilles de lumière  
Il avait l'allure fière  
Et le respect de nos aïeux

Il pouvait avoir mille ans, mille histoires à raconter  
Combien de vies, combien de douleurs  
Mes bras serrant son tronc, j'écoutais  
Un court instant, je crus entendre battre son cœur

Eric Chauvin, Oléiculteur des Baronnies

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



Le Mas Sylvia est une propriété du terroir des Baronnies lovée au Coeur d'un écrin naturel, atypique de par ses couleurs, son relief et ses senteurs. C'est là, en Drôme Provençale que Sylvia Teste et les siens ont perpétué la pratique de la polyculture, savoir-faire ancré depuis des générations, véritable hymne à l'amour de la terre.

Le mas sylvia est orchestré par Sylvia Teste, propriétaire du Domaine, diplômée d'œnologie et grande passionnée par l'art de la vinification. Après de longues études et des voyages initiatiques de création vinique en terre australe, la jeune femme rentre au pays pour créer un rêve d'enfant. Elle élabore avec minutie ses premiers millésimes avec une expertise que l'on croirait innée et fait du Mas Sylvia, l'étoile montante des Baronnies. Sylvia Teste s'inspire de son terroir, s'aide de sa famille et livre avec générosité ce qu'elle a reçu en héritage : Terroir & Passion.

Le Mas Sylvia • Le Beau 26110 Curnier • 04.75.26.66.87

[www.le-mas-sylvia.fr](http://www.le-mas-sylvia.fr)

# 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 croûton 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.



«LOU MOULIN de SEGUR»

### MOULIN À HUILE

Trituration à façon professionnels & particuliers depuis 2017

Il est situé sur la commune de Séguret à quelques kilomètres de Vaison la romaine.

Pour connaître nos points de vente ou pour tout autres renseignements rejoignez nous sur notre page Facebook  «LOU MOULIN DE SEGUR»



Pont de Roaix • 84 110 Séguret  
06.37.27.38.81

## Domaine Le Vignerass



Domaine le Vignerass, depuis 4 générations sur un terroir d'exception, la tanche perlé noire des baronnies, nous vous proposons de découvrir l'ensemble de notre gamme. Huile d'olive, olive noire, tapenade et affinade AOP Nyons. Vous pouvez nous retrouver à Nyons sur le marché hebdomadaire du jeudi et sur le marché provençal du dimanche matin de mi-mai à mi-septembre et foire à Nyons.

Domaine Le Vignerass  
Quartier les Serres 26110 Nyons • 06 86 16 80 99 • daniel\_naud@outlook.fr

# 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)

## OLIVERAIE MAUREL SEBASTIEN

*GAEC MAUREL GLEYZE*



L'Oliveraie est située sur les coteaux de Vaison la romaine, dans la montagne de Mars, Sébastien et Aurélie perpétue la tradition de production d'huile, d'olives de table et tapenade AOP Nyons. Vente direct au domaine, visite de l'oliveraie sur rdv.

Sébastien Maurel

• 200 Les Hautes Granges • 84110 Roaix •  
06 14 17 26 83 • 04 90 46 13 71  
aurelie.gleyze@sfr.fr

# 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](mailto:info@buislesbaronnies.com)

Site internet : [www.buislesbaronnies.com](http://www.buislesbaronnies.com)

## GRIGNAN

12, Plae du Jeu de Ballon  
26230 GRIGNAN

Tél. 04 75 46 56 75

E-mail : [info@grignanvalreas-tourisme.com](mailto:info@grignanvalreas-tourisme.com)

Site internet : [www.grignanvalreas-tourisme.com](http://www.grignanvalreas-tourisme.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](mailto:info@montelimar-tourisme.com)

Site internet : [www.montelimar-tourisme.com](http://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](mailto:info@paysdenyons.com)

Site internet : [www.paysdenyons.com](http://www.paysdenyons.com)

## ORANGE

5, Cours Aristide Briand  
84100 ORANGE

Tél. 04 90 34 70 88

E-mail : [accueil.orange@paysdororange.com](mailto:accueil.orange@paysdororange.com)

Site internet : [www.orange-tourisme.fr](http://www.orange-tourisme.fr)

## 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](mailto:inforomans@valenceromanstourisme.com)

Site internet : [www.valence-romans-tourisme.com](http://www.valence-romans-tourisme.com)

## TAIN L'HERMITAGE

Place du 8 Mai 45 - BP 70019  
26601 TAIN L'HERMITAGE

Tél. 04 75 08 10 23 / Fax : 04 75 08 41 28

E-mail : [info@ah-tourisme.com](mailto:info@ah-tourisme.com)

Site internet : [www.ardeche-hermitage.com](http://www.ardeche-hermitage.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](mailto:contact@vaison-ventoux-tourisme.com)

Site internet : [www.vaison-ventoux-tourisme.com](http://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](mailto:infovalence@valenceromanstourisme.com)

Site internet : [www.valence-romans-tourisme.com](http://www.valence-romans-tourisme.com)

## VALRÉAS

10, Avenue Mar Leclerc  
84600 VALREAS

Tél. 04 90 35 04 71

E-mail : [info@grignanvalreas-tourisme.com](mailto:info@grignanvalreas-tourisme.com)

Site internet : [www.grignanvalreas-tourisme.com](http://www.grignanvalreas-tourisme.com)

## La Ferme des Arnaud

La Ferme des ARNAUD est un domaine familial pionnier de l'agriculture Biologique. Sur les hauteurs de Villedieu, vignes et oliviers cohabitent fièrement sur de petites parcelles en terrasses. Nous y travaillons dans le respect de l'Homme et du végétal en suivant nos convictions. Les deux frères Samuel et Martial ARNAUD aujourd'hui à la tête du domaine, seraient ravis de vous recevoir pour vous faire découvrir l'ensemble de leur gamme (Vins Côtes du Rhône et AOP Vacqueyras, huile d'olive, olives et tapenade AOP Nyons) et vous faire partager leur passion.

**Pour joindre l'utile à l'agréable, pourquoi ne pas assister à une soirée «je'disvin» qui se déroule au milieu des vignes tous les jeudis soirs d'été : Bar à vin, concert et bonne ambiance garantie !**

Pour plus de renseignements rendez-vous sur notre site [www.fermedesarnaud.com](http://www.fermedesarnaud.com)

Samuel ARNAUD | Domaine Ferme des ARNAUD

Lieu dit «Les Pigières» 84110 Villedieu • +336 82 33 27 48 • [samuel.arnaud@fermedesarnaud.com](mailto:samuel.arnaud@fermedesarnaud.com)

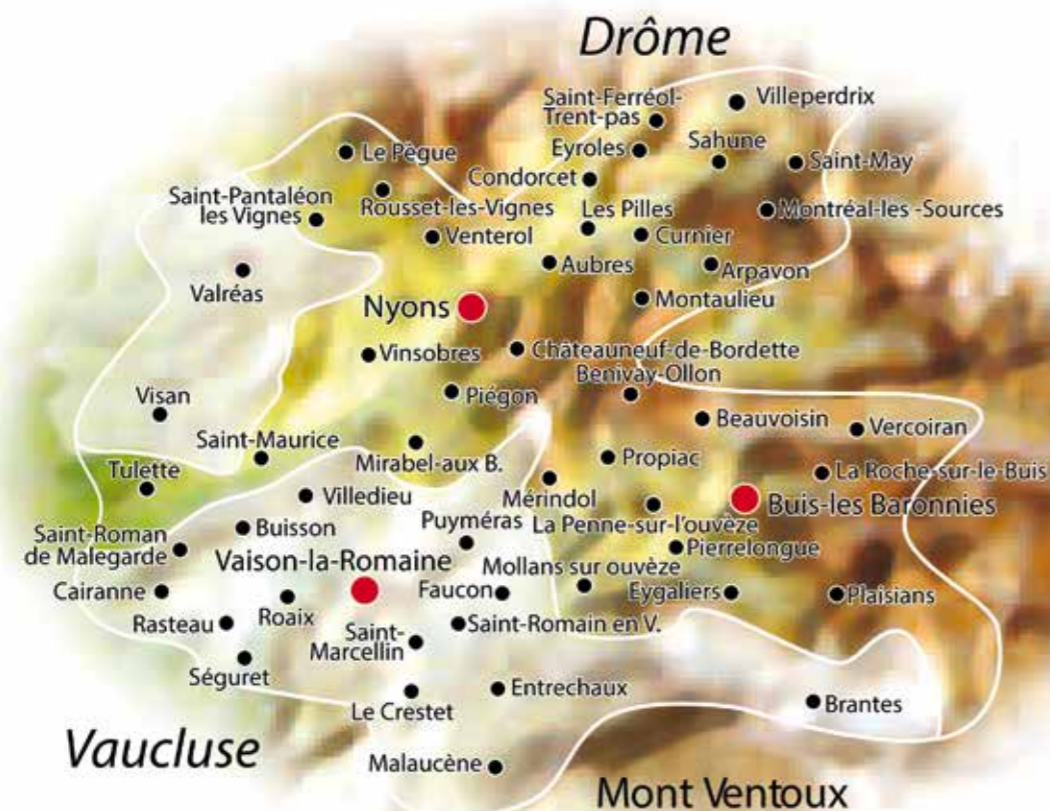
Facebook | [www.fermedesarnaud.com](http://www.fermedesarnaud.com)



**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](http://WWW.LECOMPTOIRDEMATHILDE.COM)

# PLAN



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

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

# La Picholine



À l'ombre des oliviers, bercé par le chant des cigales, un havre de paix incarne la douceur de vivre de la Provence...



Promenade de la Perrière • 26110 NYONS • 04 75 26 06 21 • picholine26503@orange.fr  
[www.hotel-lapicholine.com](http://www.hotel-lapicholine.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](http://www.nyons-aoc.com)



Syndicat de l'olive noire de Nyons et des Baronnies