

Repas

Chapitre d'intronisation et repas de l'Alicoque

Dimanche 2 février à 12h30

Boulodrome, 125 rue Felix Maurent,
Z.A. Les Laurons - 26110 Nyons

Grand aioli

Dessert

Pain - Vin - Café

Repas préparé par Georges, traiteur à Tulette

Organisé par la Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier

Sur réservation

Bulletin d'inscription

M^{me} / M.

Réserve **repas à 28€**, soit€

Ci-joint un chèque de€

à l'ordre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

À retourner à : France Olive,
40 place de la Libération
26110 Nyons (04 75 26 90 90)

Réponse avant
jeudi 30 janvier au plus tard.
Seules les réponses
accompagnées du règlement
seront prises en compte.

Bienvenue et bonne dégustation à tous !

L'Òli de NIOUN qu'és acò ? *

C'est un produit qui nous vient de la nuit des temps. Au début, juste après le déluge et la renaissance de la vie sur notre terre, l'Olivier sauvage trouva autour de la Méditerranée un territoire propice à son développement. C'est ainsi que pendant des millénaires cette variété d'arbre s'adapta aux caprices du climat et à la composition chimique des sols. Sur notre territoire du Nyonsais et des Baronnies, et cela depuis plus de vingt siècles, une variété spécifique s'est développée et allait devenir avec le concours des hommes un arbre emblématique de la région produisant un fruit unique au Monde « La TANCHE ».

La Tanche cette belle Olive Noire est un fruit ramassé chez nous en décembre et janvier quand il est mûr. Les premiers froids de l'hiver ont mis l'arbre en dormance et la sève nourricière est en latence. L'air étant sec et mordant, les fruits vont perdre une certaine hygrométrie et se plisser leur donnant leur aspect caractéristique.

Il est temps pour le moulinier de mettre en œuvre son savoir-faire ancestral adapté aux nouvelles techniques de trituration et de transmuter ces beaux fruit en un flot d'or. Une huile onctueuse et fruitée aux arômes de pomme verte, de noisette et de beurre frais avec une note d'herbe fraîchement coupée avec une faible amertume et ardençe.

Es Acò l'Òli de Nioun.
Bonne dégustation à toutes et à tous.

**Le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier Christian Bartheye**

* Qu'est-ce que l'Huile de Nyons ?



Crédit : Freepik.com



FRANCE
Olive



Samedi 1^{er}

Dimanche 2 février 2020



36^e Alicoque Fête de l'huile nouvelle

Service Culture,
manifestations et Festivités

Ville de Nyons



Organisée par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier
et la Ville de Nyons

Vendredi 31 janvier

- **De 14h à 18h : Tournoi de bridge de l'Alicoque** organisé par le Bridge Club de Nyons - Espace Roumanille. Renseignements au 06 71 70 06 98.

Samedi 1^{er} février

- **11h : Remise des prix du concours de peintures « Olivier-Passion »**, à l'Espace Roumanille.



Crédit : Didier Rousselle

- **14h30 : Balade «Au pied de mon olivier»** avec «L'École Buissonnière». Balade gratuite, départ devant l'Office de Tourisme.
- **15h : Atelier cuisine autour de l'huile d'olive** avec les Aventurières du goût (Gratuit et limité à 15 personnes) - Salle Mussigman, place de l'ancienne Mairie.
- **17h : Messe et remise de l'Huile Nouvelle au Diocèse** par les producteurs en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier - Église St-Vincent.



L'Huile nouvelle prête à déguster...
Crédit : André Dujardin

Samedi 1^{er} février

- **20h30 : Concert de «Carina Salvado» (Fado moderne)** - Église St-Vincent. Dans le cadre de «Nyons en Scène», billetterie à l'Office de Tourisme ou sur place le soir même. Tarif : 12€ / Tarif réduit : 9€ / Scolaires : 5€

À l'issue du concert, le vin chaud de l'amitié sera offert par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, à l'Ancien Tribunal place de l'Ancienne Mairie.



Dimanche 2 février

- **De 10h à 17h : Marché des produits de l'olivier et du terroir** - Place du D^r Bourdongle.
- **De 10h à 18h : «La Petite Ferme»** - Place du D^r Bourdongle.
- **10h15 : Danses provençales** par un groupe folklorique - Place du D^r Bourdongle.



Dimanche 2 février

- **9h/11h : Course proposée par «Courir à Nyons»** - Place du D^r Bourdongle. Renseignements au 06 60 30 41 31.



- **11h : Ouverture de l'Alicoque 2020** Par le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, en présence des musiciens de « Lou Calëu ». Dégustation de croûtons frottés à l'ail copieusement arrosés d'huile d'olive nouvelle - Place du D^r Bourdongle.



- **12h30 : Chapitre d'intronisations** de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier **et repas de l'Alicoque**, avec la participation de « Lou Calëu » - Boulodrome.
- **14h30 : Balade « Au pied de mon olivier »** avec «L'École Buissonnière». Balade gratuite, départ devant l'Office de Tourisme.
- **À partir de 14h30 : Danses provençales** par un groupe folklorique (sous réserve) - Place du D^r Bourdongle.
- **15h : Atelier cuisine autour de l'huile d'olive** avec les Aventurières du goût (Gratuit et limité à 15 personnes) - Salle Mussigman, place J. M. Deydier.

Dimanche 2 février

- **15h : Concert des élèves de l'École de musique - Église Saint-Vincent**



- **16h : Concert de l'Alicoque** par la «Chorale des Oliviers» du CAMAV et le Groupe Musical du Nyonsais - Église Saint-Vincent.

L'Alicoque c'est aussi...

Du jeudi 30 janvier au dimanche 2 février

- **Toute la journée : Exposition «Olivier-Passion»**, peintures autour de l'olive - Espace Roumanille. Renseignements au 06 37 95 24 87.

Samedi 1^{er} et dimanche 2 février

- **Toute la journée : Portes ouvertes et visites guidées des Moulins** (Sur rendez-vous).
- **10h / 12h et 14h / 17h : Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies.** Balade gratuite (30 min), départ devant l'Office de Tourisme, places limitées.

