



# SEJOURS PLAISIRS AUTOUR DE L'OLIVIER

## Nyons & la Drôme

*Haut delà, plus d'olivier ... finit la Provence.*

*Bastion le plus au Nord de l'olivier (avec l'Ardèche méridionale), les Baronnie offrent à l'olivier un écrin entre Méditerranée et Préalpes dans lequel il prospère depuis presque 2 000 ans. Dans un climat, très ensoleillé mais parfois rude, la Tanche y a élu domicile et ne se développe que dans ce petit terroir d'à peine une centaine de km<sup>2</sup>. Les lieux prêtent à la fête, à la gourmandise, à la rêverie. C'est le plaisir des sens que l'on trouve dans ce petit coin de paradis : plaisir des yeux avec des paysages très découpés où l'olivier borde la forêt entre lavande et vignes, plaisir du nez avec les multiples senteurs (garrigues, lavandes, plantes aromatiques, ...), plaisir du palais avec de nombreuses spécialités salées et sucrées pour tous les gourmands...  
En toute saison, le séjour vaut le détour.*



*Variété prédominante* : la Tanche (elle représente 95 % du verger)

### *En chiffres*

Nombre d'oliviers : 210 000  
Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 300 tonnes  
Production moyenne annuelle d'olives de table : 250 tonnes

### *Spécificités du terroir*

Le plus au nord (avec l'Ardèche) de la zone européenne de production oléicole. Très aggloméré.

L'olivier y sculpte les paysages au milieu des vignes, des lavandes, des abricotiers et des plantes aromatiques. De nombreux vergers d'olivier en terrasse (culture typique des vergers en pente, avec des murs en pierre)

### *Les produits*

L'huile d'olive A.O.C. Nyons : huile d'olive de type « fruité mûr » caractérisée par des arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette et de beurre.

L'olive noire A.O.C. Nyons : récoltée en décembre et



janvier, l'olive noire de Nyons, est finement ridée par la sécheresse de l'air et les premiers gels. De variété Tanche uniquement, la préparation en saumure ou au naturel lui donne une couleur « bure de moine » (après contact à l'air) et un fruité délicieux rappelant le sous-bois. Préparée en primeur piquée au sel fin, l'olive de Nyons a alors un goût d'olive plus prononcé et puissant. Elle s'utilise aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert.

### *Les moulins & coopératives*

**Société Coopérative oléicole du Nyonsais** – Nyons : seule coopérative du territoire, c'est le plus gros moulin de la région (40 % de la production A.O.C.). Elle est équipée avec un système continu et une conserverie d'olives aux normes HACCP. Boutique de vente de produits régionaux. Produits A.O.C. Tél. 04.75.26.95.00

**Moulin Autrand-Dozol** - Nyons : c'est le plus gros moulin privé de la région. Entreprise familiale, le moulin existe depuis 1750. Refait à neuf il y a quatre ans, le moulin s'est délocalisé sur la zone artisanale La boutique du moulin est restée dans l'ancienne place du moulin, au pied du pont romain. Produits A.O.C. Tél. 04.75.26.02.52

**Moulin Ramade** – Nyons : moulin familial depuis 1904, il est équipé avec un système continu toutefois son ancienne

presse ainsi qu'un très bel ancien décanteur sont visibles dans la boutique. Produits A.O.C. Tél. 04.75.26.08.18

**Moulin de Haute Provence** – Buis-les-Baronnies : premier moulin de la région à s'être équipé avec un système continu, le moulin de Haute Provence travaille à façon pour les producteurs qui récupèrent leur huile d'olive. Produits A.O.C. Tél. 04 75 28 04 45.

**Moulin Chauvet** – Mollans sur Ouvèze : c'est le moulin le plus récent. Ouvert en 1996 dans un ancien moulin à huile fermé depuis 1966, il utilise la meule d'origine du moulin, une super-presses et des scourtins. Produits A.O.C. Tél. 04.75.28.90.12

**Moulin de Chameil** – Mirabel-aux-Baronnies : créé en 1971 dans le village, il a déménagé en 1992 pour être modernisé. Il est équipé d'un système continu et est mené par le plus jeune moulinier de la région. Produits A.O.C. Tél. 04.75.27.17.22

**Moulin de Tante Hortense** – Tulette : le domaine de la Bérardière a ouvert son moulin récemment. Il propose son huile d'olive dans son caveau de dégustation de vin. Produits A.O.C. Tél. 04 75 98 33 20

**Le Vieux Moulin Alain Farnoux** - Mirabel-aux-Baronnies : Comme son nom l'indique, c'est un moulin ancestral que l'on peut ici visiter et qui fabrique toujours de l'huile d'olive. Tél. 04 75 27 12 02.

## Les domaines

### Nyons

Domaine de la Blachette Tél. 04 75 26 05 41

Domaine Rocheville Tél. 04 75 26 35 20

### Buis-les-Baronnies

Jean-Pierre CORREARD Tél. 04.75.28.06.93

### Plaisians

Maxime CORREARD Tél. 04.75.28.02.80

### Benivay-Ollon

Daniel CHARASSE Tél. 04.75.28.10.02

### Buis-les-Baronnies

Gilbert NICOLEAU Tél. 04.75.28.15.62

### Mirabel-aux-Baronnies

Domaine des Arches Tél. 04.75.27.11.00

Domaine de la Taurelle Tél. 04.75.27.12.32

Domaine du Chêne Vert Tél. 04.75.27.14.07

Daniel PASQUIER Tél. 04.75.27.14.88

### Châteauneuf-de-Bordette

OLEA BIO Paul GRECO Tél. 04.75.27.10.08

### Venterol

David AUBERT Tél. 04 75 26 42 47

René PELOUX Tél. 04 75 27 95 36

## Les sites remarquables

**Les Vieux Moulins** : espace muséographique situé dans un ancien moulin familial. L'entrée par le moulin datant du XIX<sup>e</sup> siècle est impressionnant par sa fidélité : trieuse à olives, calibreuse, jarres, scourtins, meule, presse, ... tout y est. La visite continue avec le moulin du XVIII<sup>e</sup> en excellent état puis la savonnerie récemment dégagée et enfin l'ancienne cuisine où venaient se restaurer les travailleurs du moulin. Rens. 04.75.26.11.00

**La Scourtinerie** : entreprise familiale, la dernière en France à fabriquer des scourtins, ces sortes de tapis



en fibre de coco (aujourd'hui en fibre synthétique) qui servent à extraire l'huile de la pâte d'olives. On peut y visiter l'atelier où sont fabriqués ces drôles de filtres avec des machines fabri-

qués sur place par la famille Fert. Boutique. Rens. 04.75.26.33.52

**Le Musée de l'olivier** : un lieu qui rassemble tout un patrimoine relié à l'olive et à l'huile d'olive de manière hétéroclite commenté par un conservateur passionné et passionnant. Rens. 04.75.26.12.12

**Sentier de l'Olivier** : promenade d'1 heure ½ environ au milieu des oliviers avec une vue superbe sur la vallée de l'Eygues et Nyons (Rens. OTSI Nyons. Tél. 04 75 26 10 35).

## Coups de cœur

### Atelier du goût – Initiation à la dégustation des Huiles d'olive de France

Découverte des procédés d'extraction de l'huile d'olive vierge, le choix d'une huile d'olive, initiation à la dégustation, ... Atelier convivial pour petits et grands. Tous les jeudis de juin à septembre, à 15 h. Durée 1 h 30.

Tarifs : adulte 6 € ; enfant 3 €.

Sur réservation : [nyons@afidol.org](mailto:nyons@afidol.org) ou 04 75 26 90 90

Pour les groupes, toute l'année, sur demande.

### Valorisation des produits oléicoles A.O.C. Nyons

Une douzaine de restaurateurs travaillent avec le Syndicat de l'olive norie de Nyons et des Baronnies pour valoriser les produits oléicoles A.O.C. Nyons grâce à leur savoir-faire.

N'hésitez pas à pousser leurs portes.

Rens. sur [nyons-aoc.com](http://nyons-aoc.com) ou au 04 75 26 90 90.

**AFIDOL - Institut du Monde de l'Olivier** : le site Rhône-Alpes de l'interprofession oléicole française propose une exposition unique sur les principales variétés d'oliviers cultivées en France avec dégustation d'huiles d'olive à la clé. Rens. 04 75 26 90 90.

## *Les itinéraires touristiques*

### *La Route de l'Olivier en Baronnies*

Pour découvrir les Baronnies, l'olivier et un patrimoine culturel, paysager et architectural riche.

Demandez le dépliant à l'AFIDOL :

nyons@afidol.org ou 04 75 26 90 90



## *Les lieux touristiques à ne pas manquer*

Maison thématiques : plantes aromatiques (Buis les Baronnies - [www.maisondesplantes.com](http://www.maisondesplantes.com)) ; truffe et Tricastin (St Paul 3 Châteaux) ; vautours (Rémuzat - [ot@remuzat.com](mailto:ot@remuzat.com))

Châteaux : Suze la Rousse, Grignan

Vestiges gallo-romains et architecture romane : Vaison la Romaine ([www.vaison-la-romaine.com](http://www.vaison-la-romaine.com)), St Paul 3 Châteaux ([contact@office-tourisme-tricastin.com](mailto:contact@office-tourisme-tricastin.com))

Nombreux villages perchés (St May, Aubres, La Roche sur le Buis, Sahune, Venterol, Rochebrune, ...) ou remarquables (Le Poët-Sigilat, Ste Jalle, Pierrelongue, Piégon, ...)

Sports : baignade (Nyonsolaïado parc aquatique à Nyons, lac de Cornillon), escalade, VTT, randonnées (de nombreuses possibilités dans des paysages somptueux. Rens. OTSI et Syndicat d'initiative).



## *Contacts utiles*

Comité départemental du tourisme ([www.drometourisme.com](http://www.drometourisme.com))

OTSI Nyons ([www.nyonstourisme.com](http://www.nyonstourisme.com))

OTSI Buis les Baronnies ([www.buislesbaronnies.com](http://www.buislesbaronnies.com))

Syndicat de l'olive noire de Nyons ([nyons-aoc.com](http://nyons-aoc.com))

AFIDOL antenne Rhône-Alpes : [nyons@afidol.org](mailto:nyons@afidol.org)

## *Manifestations*

Fête de l'Huile d'olive nouvelle – Buis les Baronnies – mi janvier

Alicoque – Nyons – 1er week-end de février

Olivades \* Les 24 h de l'olive noire de Nyons – week-end avant le 14 juillet

Fête de l'Olive Piquée – Nyons – samedi du week-end avant Noël

## *Le Coin des Gourmands*

### *Feuilleté à la tapenade aux olives noires de Nyons*

Ingrédients : pâte feuilletée, tapenade aux olives noires de Nyons, ail, persil, coulis de tomates fraîches. Prévoyez 2 carrés (10 x 10 cm environ) de pâte feuilletée par personne

Pour 4 personnes :

Déposez 4 carrés de pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé.

Mélangez de la tapenade avec de l'ail et du persil hachés très fin (petite quantité). Posez 1 cuillère de tapenade sur chaque carré, recouvrez d'un carré de pâte feuilletée dorée à l'œuf entier et écrasez les bords.

Cuisson 180 °.

