

Ecrit par le 23 juillet 2024

Nyons va célébrer ses olives noires ce week-end



Ce samedi 17 décembre, la commune de Nyons va accueillir la 22^e édition de la Fête de l'Olive Piquée et des vins du terroir. Cette célébration aura lieu sur la place de la Libération sud et à [Olive & Sens](#), la maison des Huiles d'olives et des Olives de France.

Comme chaque année, l'olive noire de Nyons AOP sera mise en lumière par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies, France Olive et leurs partenaires.

Toute la journée, les visiteurs pourront profiter de démonstrations culinaires mais aussi de dégustations. Ils découvriront également la préparation traditionnelle de l'olive piquée lors de cette journée conviviale et festive.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le programme

Toute la journée, Nyons accueillera un marché présentant les produits du terroir tels que les produits oléicoles de Nyons AOP, les Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, des huîtres, des clémentines de Nulès, et bien d'autres saveurs pour réveiller vos papilles.

À 11h, sur la place de la Libération, aura lieu l'inauguration de cette fête par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Celle-ci donnera ses conseils tout l'après-midi, de 14h à 17h lors de l'animation du piquage d'olive. Un atelier cueillette sera organisé dans une oliveraie à 14h30. Le départ se fera sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France et chacun pourra repartir avec sa barquette d'olives à l'issue de l'atelier. De 15h à 16h30, vous pourrez voter pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées. La gagnante, qui sera annoncée à 17h, remportera le prix des consommateurs.

À Olive & Sens, à 11h45, vous pourrez assister à une rencontre entre le butternut, les olives noires de Nyons AOP et la crevette, avec Alexandra de l'Institut du Monde de l'Olivier. À 14h, l'ancien chef de l'Auberge de la Valloire (à Épinouze), Jean-Jacques Galliffet, proposera une recette salée autour des olives noires de Nyons AOP et des produits locaux. À 15h30, Christophe Malet, du restaurant D'un goût à l'autre (à Nyons) partagera sa recette de Choc'Olive, un biscuit et une mousse aux olives noires de Nyons AOP. Deux ateliers créatifs pour tout public, à partir de 6 ans, auront lieu deux fois dans la journée. Un atelier vannerie autour de l'olive de 10h à 12h et de 14h à 17h, et un atelier pour créer votre figurine de Noël de 10h30 à 11h30 et de 16 à 17h. Enfin, vous pourrez profiter d'un massage à l'huile d'olive entre 10h à 12h ou entre 14h à 17h.

V.A.

Mauvaise récolte

Ecrit par le 23 juillet 2024



Je suis déçu et dégoûté. Alors que «j'ai tout fait comme on m'a dit...», la deuxième récolte des oliviers de notre jardin sera, cette année, mauvaise. Un leçon qui sonne comme une double morale 1) l'oléiculture est loin d'être une science exacte 2) c'est la nature qui a toujours le dernier mot. Des enseignements dont on pourrait s'inspirer dans bien des domaines...

Faire son huile ce n'est pas rien. Je suis désolé, et pardon par avance pour ceux qui ont un potager, mais c'est quand même autre chose que de faire pousser des courgettes. On a beau dire, dans « l'Olive » il y a une noblesse qu'il n'y a pas dans la pomme de terre. De ce point de vue, l'auguste fruit est à classer dans la même catégorie que la vigne. C'est prestigieux, mais on peut s'en passer, ce qui n'est pas tout à fait le cas pour les pommes de terre ou les courgettes. Comme disait le célèbre philosophe Jérôme Bonaldi: « c'est inutile donc totalement indispensable ».

Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ?

Mais revenons à cette récolte 2022. Je me suis entouré de nombreux conseils extérieurs, j'ai même suivi

Ecrit par le 23 juillet 2024

une initiation à la taille et à l'entretien. Une occasion unique de bombarder de questions les « sachants » de l'olive. J'y ai appris qu'il faut tailler mais pas trop, mais que cette année on peut cependant y aller plus franchement... qu'il faut traiter avant les pluies printanières, mais après ce n'est pas idiot non plus (l'eau de pluie fait ruisseler la fameuse bouillie bordelaise), qu'il faut fertiliser mais c'est pas obligatoire et que cela dépend de l'antériorité et de la nature du terrain, qu'il faut arroser si on peut, mais plutôt au gouté à gouté qu'avec les tuyères trop généreuses en eau... Je ne vous parle même pas du soin tout particulier qu'il faut apporter à la surveillance de l'arrivée d'éventuels parasites ou maladies. Bref, tout cela mérite qu'on s'y attelle avec sérieux et méthode. Ici l'improvisation n'a pas de place. Ce que j'ai fait, imaginez bien, et avec le plus grand sérieux à commencer par la délicate taille. Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ? Un choix difficile à chaque approche du sécateur. Faut couper ceux qui ont donné du fruit l'an passé et pas couper celui qui pourrait en donner cette année. Comment les reconnaître ? L'angoisse du débutant...

Un truc au passage, si vous vous équipez d'un outil à assistance électrique attendez-vous à avoir une taille naturellement plus généreuse. On se sent pousser des ailes au niveau du sécateur et une confiance nouvelle vous habite tout à coup.

Le résultat n'aura été que pour le feuillage

Malgré toute cette attention, ce temps passé, les intrants certifiés bio, le résultat n'aura été que pour le feuillage. Peu, très peu pour les olives ! Il y a tellement peu de fruits qu'il ne sera peut-être pas nécessaire de faire le déplacement jusqu'au pressoir ! Quelle déception ! Surtout que la première année la récolte étant très prometteuse, les spéculations et les attentes sur la deuxième étaient disons importantes, du genre ambitieuses. Amis et familles attendaient aussi ce présent de la nature ! Au fond c'est une leçon d'humilité qu'il faut savoir entendre... On ne maîtrise pas la nature et c'est à nous de nous adapter à elle.

Si on croit le contraire elle saura assez vite vous le rappeler. De ces modestes oliviers à ce qui se passe en ce moment sur notre planète il n'y a qu'un pas que je vous laisse le loisir de franchir ou pas. C'est selon.

Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), [Didier Bailleux](#) a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'or vert du moulin à huile du Colorado Provençal



L'or vert, ce millésime, cet élixir de jouvence. Nous ne manquons pas de moulins authentiques dans la région ! Envie de goûter une huile d'olive remarquable ? Geneviève et Alain Castor produisent au pied des collines d'ocre, au cœur du Parc naturel régional du Luberon.

Explosion de couleurs et de saveurs

Prenez la direction de Rustrel, suivez la petite route qui mène au [Colorado Provençal](#), un des sites les plus extraordinaires du [Massif des Ogres](#) et avant d'apercevoir les cheminées colorées, un chemin sur la droite vous guidera jusqu'au moulin. Geneviève et Alain Castor vous accueillent dans une jolie boutique colorée et chaleureuse, typique de la Provence. Entre modernité et traditions, le moulin est en accord avec la palette du site, du jaune lumineux au rouge profond, c'est un vrai festival de couleurs flamboyantes qui vous attend.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une passion depuis 2016

Geneviève vous invite à visiter le moulin, en saison elle accueille gratuitement des petits groupes sur réservation. Diffusion d'une vidéo explicative sur la procédure de l'extraction de l'huile, visite de la salle de production et de ses machines modernes, vous serez incollable sur l'olive ! Depuis 2016, c'est une véritable passion pour l'oléiculture qui est née au sein du couple. Au pied des collines colorées d'ocre, Alain, agriculteur, entretient toute l'année ses vergers de plus de 1200 pieds d'oliviers.



Photo: Moulin à huile de Rustrel

Apportez vos propres olives

L'aglandau, variété d'olives dominante dans la région, se récolte entre novembre et janvier. Selon la maturité des fruits, trois huiles distinctes sont produites : un fruité vert intense, un fruité mûr subtil et poivré et un fruité noir. L'exposition privilégiée du verger dans cet écrin coloré et le savoir-faire de Geneviève et Alain offrent une huile d'olive singulière. En tant que particulier, vous pouvez même apporter votre récolte d'olives pour consommer votre propre huile !

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Photo: Moulin à huile de Rustrel

La boutique

Geneviève et Alain produisent également 'Le Savéou', vin de la propriété, élaboré à la cave de Sylla, en AOC Ventoux pour le rouge et le rosé et en IGP Vaucluse pour le blanc. La boutique propose également des produits à base de lavande ou de lavandin, notamment une huile essentielle provenant des 80 hectares de champs cultivés par Alain autour de Rustrel. D'autres articles complètent la gamme des produits régionaux de la boutique : miel, sirops, crème de marrons... Il y en a pour tous les goûts !



Photo: Moulin à huile de Rustrel

Informations pratiques : Le moulin du Colorado provençal, le petit Plan, 84400 Rustrel. Téléphone : 06.30.53.89.92. Email : contact@moulin-provencal.fr