

#### **EVÉNEMENTS - FESTIVITÉS**

# Olives en Fête revient pour une nouvelle édition

Venez célébrer l'olive le dimanche 14 avril à Uzès avec une nouvelle édition de "Olives en Fête". Un évènement phare qui met à l'honneur ce produit historique et emblématique de notre terroir, avec des producteurs AOP Olive et huile d'olive de Nîmes.

Publié le 05 avril 2024



# Venez célébrer l'olive le dimanche 14 avril à Uzès avec une nouvelle édition de "Olives en Fête".

C'est avec grand enthousiasme et impatience que le Comité de Promotion Agricole d'Uzès et le Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes vous donnent rendez-vous **le dimanche 14 avril 2024 sur la célèbre Place aux Herbes d'Uzès de 10h à 17h30 pour célébrer un produit emblématque du territoire qui n'est autre que l'olive.** Depuis 9 ans maintenant, "Olives en Fête" c'est la joie de partager, d'échanger, de découvrir et bien sûr déguster...



## > Olives en Fête 2024

Dimanche 14 avril 2024 de 10h à 17h30 - Place aux Herbes à Uzès

De nombreuses animations vous attendent durant la journée avec notamment des initiations à la dégustation d'huiles d'olives AOP de Nîmes, des démonstrations de taille d'oliviers, une mini-conférence, un jeu-concours, un défilé... Vous pourrez aussi trouver différents stands de moulin d'huile d'olives, de tapenades, de mets à base d'huile d'olives, d'objets fabriqués en bois d'oliviers. Le tout dans une ambiance musicale festive avec le groupe "Hot Jazz Brothers" en continu.

> Les Moulins présents : L'Or d'Occitanie, Moulin de Villevieille, Moulin Cante Perdix, Oliveraie Jeanjean, Moulin Pierredon, Coop des 2 B, , Moulin d'Uzès, Une Oliveraie, Moulin Paradis, La Marquise de Vers, L'Or d'Occitanie > Autres stands : La Fougasse d'Uzès, La Nougatine, Bois et Tradition, La Marquise de Vers (asperges et fraises), Bar à huile de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier , Ferme de Toulair (Pélardon AOP)

Les enfants pourront profiter d'un atelier mosaïque avec le Petit Atelier de l'Emporte-Pièce tout au long de la journée ainsi que d'un stand maquillage.



# > Au programme

- > 10h : Ouverture de la journée
- > 10h30 : Démonstration de taille d'olivier animée par Hélène Lasserre, Directrice du Pôle Conservation et Recherche à France Olive
- > 11h : Atelier d'initiation à la dégustation des huiles d'olive animé par Julie Carou du Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes (nombre de places limité)
- > 12h : Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et Intronisation de Gérard Bonneau, conseiller municipal à la ville d'Uzès
- > 14h : Démonstration de taille d'olivier animée par Hélène Lasserre, Directrice du Pôle Conservation et Recherche à France Olive
- > 15h : Mini-Conférence "L'olivier : Arbre Mythique de la Méditerrannée"
- > 17h30 : Clôture de la journée et tirage au sort pour gagner un panier gourmand



### Le saviez-vous?

La variété principale du Gard est sans conteste la Picholine. C'est elle qui donne toutes leurs particularités aux AOP Olive de Nîmes et Huile d'olive de Nîmes. Une olive verte, récoltée en septembre, réputée pour son craquant et ses saveurs beurrées et de noisette en font une incontournable de l'apéritif.

Quand elle est récoltée en cours de maturité elle promet une huile de caractère marquée par de l'amertume, de l'ardence et une grande puissance aromatique dominée par des arômes de verdure, artichaut, tomate, prune ou encore ananas.





# **CONTACT**



LOISIRS ET ANIMATIONS TERROIR

Comité de Promotion Agricole d'Uzès

2 rue Joseph Lacroix 30700 Uzès **3** 0466016004

<u>□ comitepromotion@gmail.com</u>

**③** VOIR LA FICHE



## **MAIRIE D'UZÈS**

Adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex Deux entrées possibles : 1, place du Duché 1, place Albert 1er 30700 Uzès

Tél.: +33 (0)4 66 03 48 48

**HORAIRES:** Lun - Jeu : 8h > 12h, 13h30 > 16h45 Ven : 8h > 12h, 13h30 > 16h15 1er et 3e Sam : 8h > 12h (Etat civil)