

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 événement 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 emblématique 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.



DIMANCHE 14 AVRIL 2024 **PLACE AUX HERBES - D'UZÈS**

De 10h à 17h30, marché dédié à l'olivier et ses produits dérivés
avec les producteurs des AOP Huile d'olive et Olive de Nîmes

L'Or d'Occitanie • Olive Oliverale
Moulin de Villevieille • Moulin Pierredon
Moulin Cante Perdrò • Moulin Paradis
Oliveale Jeanjean • Le Moulin d'Uzès
La Coop des 2 B • La Marquise de Vers

Artisans boulangers, objets en bois d'olivier, asperges et fraises
se joignent à la fête :

La Fougasse d'Uzès • La Nougatine
Bois et Tradition • La Marquise de Vers (fraises & asperges)

Venez passer un moment convivial en musique.
Bar à huile de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier : découvrez une large palette
aromatique qui vous aidera à trouver l'huile qui vous correspond.
Invité d'honneur : Pélarde AOP avec la Ferme de Toulair.
Stands artisanaux, démonstrations de l'olive, dégustations...
Animation musicale avec « Hot Jazz Brothers ».

Pour les enfants : atelier mosaïque avec Le Petit Atelier de l'Emporte-Pièce, maquillage.

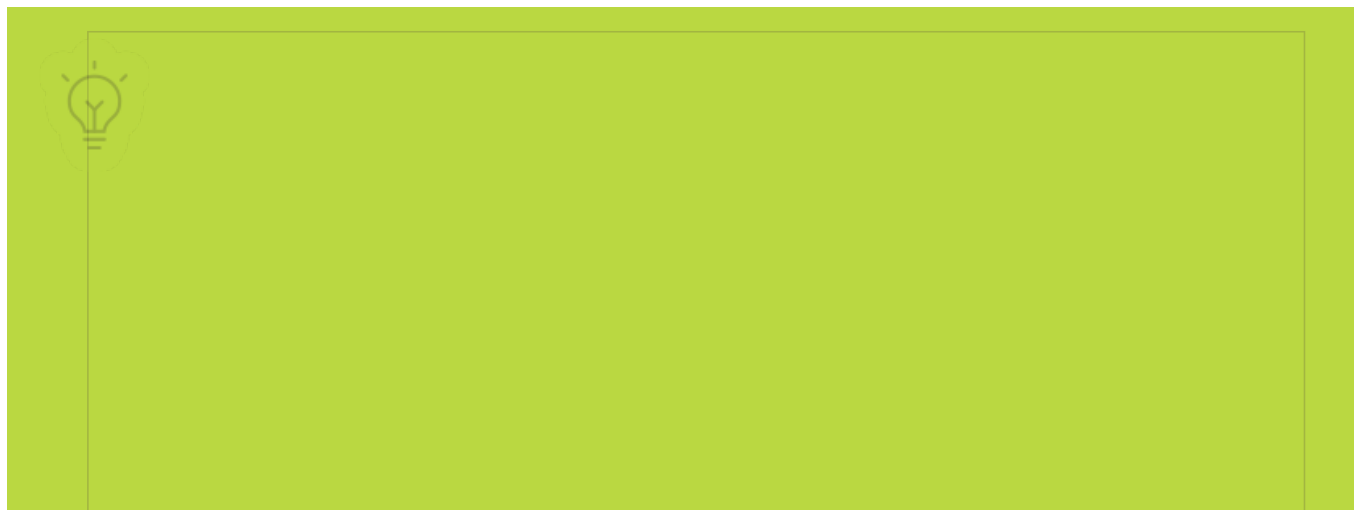
10h Ouverture de la journée 10h30 Démonstration de taille par France Olive 11h Initiation à la dégustation d'huiles d'olive 12h Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier Intronisation	14h Démonstration de taille par France Olive 15h Mini-conférence « L'olivier : Arbre mythique de la méditerranée » 17h30 Clôture de la journée
--	--

Oliviers de la Jardinerie Pépinière Grincard



> 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 Méditerranée"**
- > **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

☎ 0466016004

✉ comitepromotion@gmail.com

📄 [VOIR LA FICHE](#)

Comité de Promotion Agricole d'Uzès

2 rue Joseph Lacroix
30700 Uzès



VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

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)