

UN PRODUIT D'EXCEPTION

Picholines



Dans nos garrigues, olivettes, capitelles et clapas sont les témoins de l'activité agricole des Rachalans au 18ème siècle qui ont bâti ces constructions en pierre sèche pour s'adapter à cet environnement aride et caillouteux afin d'améliorer leurs récoltes.

Aujourd'hui, oléiculteurs familiaux et professionnels ont relancé cette culture patrimoniale autour de la variété star du Gard : la Picholine.

Autrefois appelée le plant de Collias, village des Gorges du Gardon où s'étaient implantés les Grecs qui importèrent l'olivier, la Picholine doit son nom actuel aux frères italiens Picholini, créateurs en 1774 d'une fameuse recette de préparation des olives de bouche.

LABEL DE QUALITÉ

Grâce à la variété Picholine, les producteurs se distinguent par la qualité supérieure de leurs produits connus sous les noms d'Olive de Nîmes et d'Huile d'olive de Nîmes. Ces 2 produits sont reconnus en Appellation d'Origine Protégée (AOP).

SAVEUR

La Picholine apporte à l'Huile d'olive de Nîmes une fraîcheur très séduisante et des saveurs végétales incomparables. Craquante, aux arômes beurrés, l'Olive de Nîmes est, quant à elle, l'incontournable des apéritifs.

TYPE D'EXPLOITATIONS

7 moulins privés, 2 moulins en coopérative
1 moulin associatif et des producteurs indépendants vous accueillent pour vous faire découvrir et déguster ces produits qui font leur fierté.

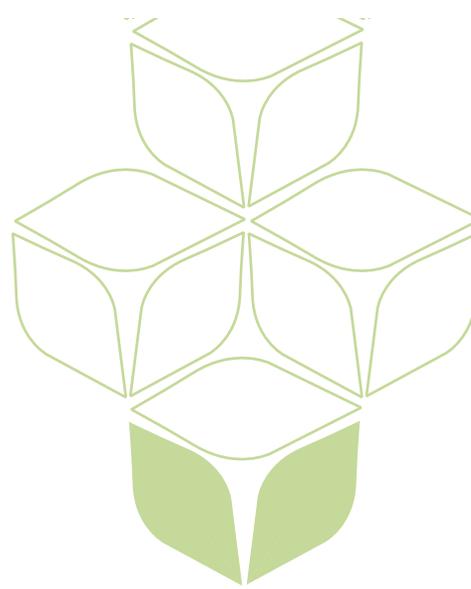
USAGE

Utilisée crue ou en cuisson, l'Huile d'olive de Nîmes AOP apportera à votre cuisine l'intensité des saveurs méridionales.
www.aoc-olive-nimes.fr

LA
RECETTE

Les secrets du moulinier

- 1 Un filet d'Huile d'olive de Nîmes AOP dans votre salade de fraises lui donnera une saveur inoubliable!
- 2 Besoin de faire des toasts à l'Huile d'olive de Nîmes AOP ?
Mettez en un fond dans un ramequin au congélateur, vous obtiendrez ainsi un véritable beurre du soleil !
- 3 Une simple purée prend une toute autre dimension avec un filet d'Huile d'olive de Nîmes AOP, et avec quelques pignons et du basilic, vous enchanterez vos convives!
- 4 Sur un Pêlardon, dans une soupe de légumes, dans une vinaigrette, le goût unique de l'huile d'olive de Nîmes AOP sublime votre cuisine...



Olive en fête à Uzès

AVR

MAI > NOV

JUIN

OCT

DÉC

Les Escapades Nature dans tout le Gard

Journées Méditerranéennes des Saveurs à Nîmes

Fête de la Picholine des Amis de l'Olivier à Marguerites
Fête de l'olive de Promolive à Nîmes
Sud de France fête la Qualité à Montpellier

Fête de l'Huile de l'Avent dans les moulins de l'appellation et à la Maison de la Garrigue
L'olive dans tous ses états à Bellegarde
Fête de l'olive à Corconne

Les Olivettes du Pays de Nîmes

Maison de la Garrigue
32, avenue Magellan 30320 Marguerites
04 66 20 54 78
olivettesnimes.srg@gmail.com

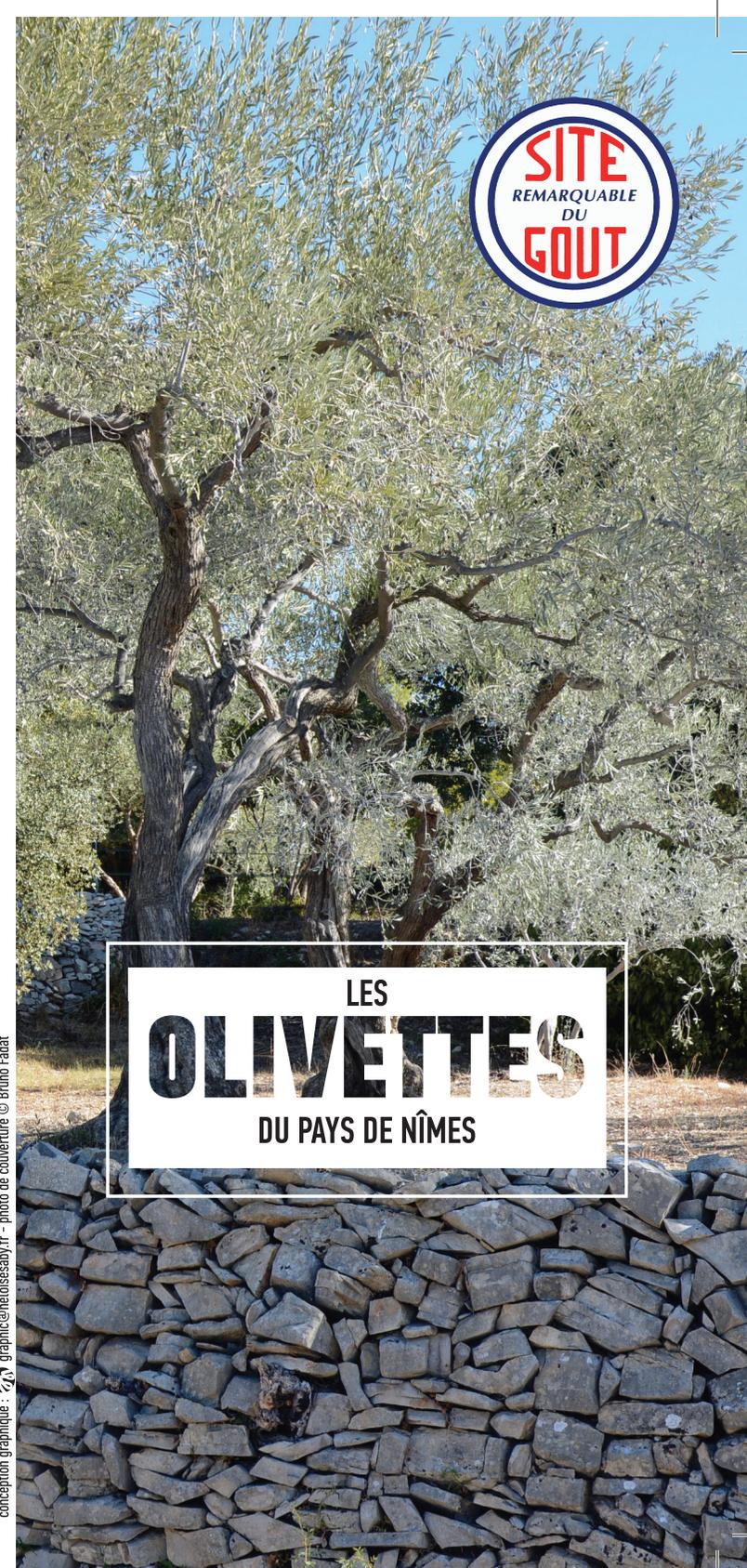
www.olivettes-nimes.org
www.tourismegard.com



Découvrez les autres Sites Remarquables du Goût du Gard sur www.tourismegard.com



conception graphique : graphic@heloisasby.fr - photo de couverture © Bruno Fadat



LES
OLIVETTES
DU PAYS DE NÎMES

DÉGUSTER DANS LES MOULINS

- 1 Oliveraie Jeanjean**, St Gilles
04 66 87 42 43
www.oliveraie-jeanjean.com
- 2 Moulin de Villevieille**, Villevieille
04 66 80 03 69
www.moulindevillevieille.com
- 3 Le Moulin d'Uzès**, Uzès
04 66 01 62 39
www.lemoulinuzes.com
- 4 Huilerie coopérative de Beaucaire et ses environs**, Beaucaire
04 66 59 28 00
www.huileriecoop-beaucaire.com
- 5 Moulin du Domaine de Pierredon**, Estezargues
04 66 04 05 89
www.moulin-pierredon.com
- 6 Moulin à huile Thomassot**, Verfeuil
04 66 72 92 74
- 7 Moulin à huile Paradis**, St Maximin et Martignargues
04 66 83 24 52
www.huile-olive-paradis.com
- 8 Moulin à huile Nicolas**, Beaucaire
04 66 74 40 46
www.huilesrobert.com
- 9 Domaine du Petit Olivier**, Moulin Cante Perdrix
St Bonnet du Gard
04 66 37 34 89
www.moulin-cante-perdrix.fr

LES PRODUCTEURS INDÉPENDANTS

- 10 Domaine Catresse**, Arpaillargues
04 66 03 01 30
www.or-occitanie.fr
- 11 Domaine de Donaille**, Rodilhan
04 66 20 67 68
www.epl.nimes.educagri.fr/le-domaine

ACTIVITÉS DE DÉCOUVERTE

- 12 Maison du Grand Site des gorges du Gardon**, Sainte-Anastasie
Musée, ateliers, boutique et buvette
04 48 27 01 00
www.gorgesdugardon.fr
- 13 Mas des Tourelles**, Beaucaire
Domaine viticole en AOC Costières de Nîmes
Site archéologique romain
04 66 59 19 72
www.tourelles.com

- 14 Château Mourgues du Grès**, Beaucaire
Domaine viticole en AOC Costières de Nîmes.
Sentier d'interprétation du paysage
04 66 59 46 10
www.mourguesdugres.com

BALADE DANS LES OLIVETTES

Combe des Bourguignons, Domaine d'Escattes et Vallon d'Escaunes à Cantarelles, ces espaces de garrigue caractéristiques sont accessibles grâce à un réseau de sentiers de randonnée. Une collection complète de carto-guides vous attend dans les Offices de Tourisme. Pour les amateurs de vélo, il suffit de suivre les flèches sur l'itinéraire partagé *Les Olivettes* au départ de Calvisson. Guide *A vélo en Vidourle Camargue* disponible à l'Office de Tourisme du Pays de Sommières.

HÉBERGEMENT

- 15 Les Aires Passagères**, Sernhac
04 66 37 20 98 / 06 15 60 07 96
www.airespassageres.fr
- 16 Domaine des Clos**, Beaucaire
04 66 01 14 61
www.domaine-des-clos.com
- 17 Gîtes de France**
04 66 27 94 94
www.gites-de-france-gard.fr

OFFICES DE TOURISME

Office de Tourisme et des Congrès de Nîmes/SPL AGATE
04 66 58 38 00
info@ot-nimes.fr
www.nimes-tourisme.com

Office de Tourisme Beaucaire Terre d'Argence
04 66 59 26 57
tourisme@laterredargence.fr
www.provence-camargue-tourisme.com

Office de Tourisme du Pays de Sommières
04 66 80 99 30
ot-sommieres.com
accueil@ot-sommieres.fr

SITE REMARQUABLE DU GOÛT

est un label national qui distingue des territoires, berceaux d'une production emblématique, associée à un patrimoine, à une culture et à un environnement exceptionnel. www.sitesremarquablesdugout.com



LÉGENDE

- Monument et Site historique
- Office de Tourisme
- Plus beaux villages de France
- Grand Site de France
- Gare et aéroport

18 MAISON DE LA GARRIGUE & MUSÉE DE L'OLIVIER

Véritable centre d'interprétation de la garrigue : Musée, visites guidées, animations pédagogiques, soirées musicales avec dégustation, espace boutique, sorties nature sur le sentier d'interprétation de la Combe des Bourguignons.
32 Avenue Magellan, 30320 Marguerittes
04.66.20.54.78 - mgto644@orange.fr - www.maisondelagarrigue.fr

NB : Le secteur de production des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes s'étend au-delà des limites présentées sur cette carte vers le département de l'Hérault.



flashez ce QRcode pour découvrir les itinéraires de découverte du Site Remarquable du Goût