

Sud de France

# Semaine de l'Huile de l'Avent

du 30 novembre au 7 décembre  
2013



Les Olivettes du Pays de Nîmes  
AOP Huile d'Olive de Nîmes



## Les Olivettes du Pays de Nîmes

L'Association Les Olivettes du Pays de Nîmes regroupe les professionnels et passionnés du monde oléicole, du tourisme, de la pierre sèche, de l'environnement, tous réunis pour la valorisation des produits emblématiques du territoire : les A.O.P. olive de nîmes et huile d'olive de Nîmes, en lien avec les productions locales, les patrimoines naturels et culturels, les paysages et les terroirs.

Pour en savoir plus : [www.olivettes-nimes.org](http://www.olivettes-nimes.org)

## La Semaine de l'Huile de l'Avent

La Semaine de l'Huile de l'Avent célèbre la sortie de l'huile nouvelle A.O.P. de Nîmes, met en valeur cette production oléicole, les paysages de garrigues et les patrimoines de pierre sèche qui lui sont associés.

Pendant toute une semaine, les Olivettes du Pays de Nîmes vous proposent un programme d'animations riches et variées : ouvertures exceptionnelles des moulins, dégustations, cours de cuisine, visites, cueillettes, expositions. Des animations pour toute la famille.

## L'Huile de l'Avent

Fraîchement extraite à la fin du mois de novembre l'A.O.P. huile d'olive de Nîmes portera le nom d'Huile de l'Avent jusqu'à l'Épiphanie. C'est uniquement durant cette période qu'elle se démarquera par un excès de verdeur incomparable très apprécié des gourmets. Afin de partager leur savoir-faire avec le public c'est tout naturellement que depuis plus de 10 ans les mouliniers préparent une fête autour de ce produit d'exception et éphémère... La Semaine de l'Huile de l'Avent.



## Sommaire

<b>ARPAILLARGUES</b> - Domaine Catresse .....	4
<b>BEUCAIRE</b> - Huilerie Coopérative de Beaucaire .....	4
<b>BEUCAIRE</b> - Mas des Tourelles .....	5
<b>BELLEGARDE</b> - Village .....	5
<b>BEZOUCE</b> - Salle des fêtes .....	7
<b>CAVEIRAC</b> - Médiathèque .....	7
<b>DIONS</b> - Moulin de Dions .....	8
<b>ESTÉZARGUES</b> - Moulin du Domaine de Pierredon .....	8
<b>MARGUERITTES</b> - Maison de la Garrigue .....	9
<b>MARTIGNARGUES</b> - Moulin à Huile Paradis .....	10
<b>NÎMES</b> - Domaine d'Escattes .....	10
<b>NÎMES</b> - Moulin Associatif Les Olivettes .....	11
<b>RODILHAN</b> - Domaine de Donadille .....	12
<b>SAINT-BONNET DU GARD</b> - Moulin à Huile Canteperdrix .....	12
<b>SAINT-GILLES</b> - Moulin des Costières .....	13
<b>SAINT-MAXIMIN</b> - Moulin à Huile Paradis .....	13
<b>UZÈS</b> - Moulin d'Uzès .....	14
<b>VERFEUIL</b> - Moulin à Huile Thomassot .....	15
<b>VILLEVIEILLE</b> - Moulin de Villevieille .....	15
Partenaires .....	16
Jeux concours .....	16
Restaurants partenaires .....	17
A vos agendas .....	18
Calendrier des animations .....	19
Informations sur le Semaine de l'Huile de l'Avent ....	20



## ARPAILLARGUES

### DOMAINE CATRESSE

ACCABAT Samuel et Martine

Domaine Catresse - 30700 Arpaillargues

Tél. 04 66 03 01 30

Email : [accabat@wanadoo.fr](mailto:accabat@wanadoo.fr) - ou [contact@or-occitanie.fr](mailto:contact@or-occitanie.fr)

[www.or-occitanie.fr](http://www.or-occitanie.fr)



### Balade initiatique autour des oliviers, du vin et des capitelles

Samedi 30 novembre

- 09h00 - accueil au Domaine (plan d'accès : [www.lacatresse.fr](http://www.lacatresse.fr))
- 09h30 - départ dans une oliveraie du domaine : explication du travail en oléiculture biologique
- 10h30 - retour au domaine, dégustation d'huile de l'Avent
- 11h30 - départ pour le Domaine des Lys avec présentation et dégustation de ses vins
- 12h30 - repas tiré du sac dans les cabanes en pierre sèche de Blauzac
- 14h00 - visite commentée des cabanes en pierre sèche et des oliveraies chemin faisant (petite balade de 1h30)
- 15h30 - retour aux véhicules

Journée en présence de la Compagnie des vins IGP de Pays du Gard, de l'association Les Amis de l'Olivier, de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc Roussillon et de l'association La Librete.

*Animations gratuites. Réservation obligatoire.*

## BEAUCAIRE

### HUILERIE COOPÉRATIVE DE BEAUCAIRE

Huilerie coopérative de Beaucaire - Quartier Porte Rouge

48 rue de la redoute - 30300 Beaucaire

Tél. 04 66 59 28 00 - [www.huileriecoop-beaucaire.com](http://www.huileriecoop-beaucaire.com)

### Présentation de l'huile de l'Avent du moulin en A.O.P. de Nîmes

Samedi 7 décembre à 11h00, suivi d'un apéritif offert par le Conseil d'Administration de la coopérative.

### Visite commentée et dégustation d'huiles d'olive A.O.P. de Nîmes

Du samedi 30 novembre au samedi 07 décembre à 11h00 et 15h00.

## BEUCAIRE

### MAS DES TOURELLES

4294 route de Saint-Gilles - 30300 Beaucaire

Tél. 04 66 59 19 72 - [www.tourelles.com](http://www.tourelles.com)

Dégustation d'huile d'olive A.O.P. de Nîmes.

Samedi 30 novembre de 14h00 à 17h30 et du lundi 2 au samedi 7 décembre de 14h00 à 17h30

Marché de Noël au Domaine

Samedi 7 décembre de 10h00 à 18h00. Animations gratuites.



## BELLEGARDE

### VILLAGE

Point Info Tourisme

Tél. 04 66 01 03 40

Email : [pointtourismebellegarde@gmail.com](mailto:pointtourismebellegarde@gmail.com)

Une journée de fête autour de l'olive et des oliviers le dimanche 1<sup>er</sup> décembre de 10h00 à 18h00.

Au programme :

- Ouverture de la journée par la mise en route des meules du moulin 10h00
- Moulin à huile du 19<sup>ème</sup> siècle

Visite et démonstration de la fabrication d'huile d'olive de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30. Pesée de sac d'olives au jugé aux heures d'ouverture du moulin.

## Et de nombreuses animations...

### Place Allovon

- Atelier de cuisine «Cuisinons l'huile d'olive A.O.P. de Nîmes» avec Olivier et Laurent, participants à Master Chef 2012, de 10h00 à 12h00.

### Place Carnot

- Dégustation d'une fougasse géante offerte par la boulangerie de M<sup>r</sup> et M<sup>me</sup> Fernandez à 11h30.
- Présence de la Confrérie des chevaliers de l'olivier du Languedoc Roussillon.

### Dans les rues

- Concours de craché de noyaux d'olives à 11h00 et 15h30.
- Démonstration du tourneur sur bois.
- Balades à dos d'âne et de mulet.
- Atelier de sculpture sur bois. Jeu de piste « à la découverte de l'olive »

### Salle des 2 mondes

- Marché oléicole de 10h00 à 17h30.
- Fabrication de baume à base d'huile d'olive.
- Expositions de peintures, sculptures, photographies, bijoux...
- Vente de produits cosmétiques « Le Petit Olivier ».
- Concours de tapenades noires et vertes\*.

### Salle des cigales

- Atelier d'initiation à la dégustation d'huile d'olive A.O.P. de Nîmes à 10h00 et 15h00\*.
- Exposition de peintures.
- Ateliers de cuisine à 11h00 (5 à 8 ans), 14h00 à 15h00 (7 à 12 ans) et 15h00 à 16h00 (4 à 7 ans).
- Atelier mosaïque (à partir de 8 ans).
- Exposition du chantier d'insertion
- Visite d'une olivette cultivée à l'ancienne de 15h00 à 16h00\*.
- Remise des prix autour d'un cocktail de clôture à 17h30\*.

\*Inscriptions : Point Info Tourisme 04 66 01 03 40

Des restaurateurs, partenaires de la journée proposent un repas autour de l'olive. Liste sur [www.bellegarde.fr](http://www.bellegarde.fr)



## BEZOUCE

### SALLE DES FÊTES

#### Trophée des Cuisiniers des Garrigues

**Dimanche 1<sup>er</sup> décembre**

Organisé conjointement par les associations Escaunes et Cantarelles et Les Olivettes du Pays de Nîmes, ce repas exceptionnel, fête les goûts et les talents de nos pays de garrigues.

Les cuisiniers amateurs concourront en préparant un plat principal et son accompagnement pour 10 personnes incluant les trois A.O.P. du Gard : Oignons Doux des Cévennes, Taureau de Camargue et Huile d'Olive de Nîmes. A l'issue du repas, un jury composé d'éminents amateurs et professionnels de la gastronomie récompensera le Cuisinier des Garrigues 2013.

Nous vous invitons à partager ce repas original et convivial.

*Prix : 15€ par adulte, enfant, nous consulter.*

*Sur réservation auprès de la Maison de la Garrigue et de l'Olivier.*

*32 avenue Magellan Quartier du TEC - 30320 Marguerittes*

*Tél. 04 66 20 54 78 - Email : mgto644@orange.fr*

*www.marguerittes.fr*



## CAVEIRAC

### MÉDIATHÈQUE

Médiathèque - 38 avenue du Chemin Neuf - 30820 Caveirac

Tél. 04 66 62 28 81

**Concours de craché de noyaux d'olives**, animation grand public

**Samedi 30 novembre** à 11h00

**Atelier d'initiation à la dégustation d'huile d'olive A.O.P. de Nîmes**

**Samedi 30 novembre** de 15h00 à 17h00

*Sur réservation - 12 places maximum*

**Sélection de livres sur l'olivier, la garrigue et la pierre sèche**

A partir du **samedi 30 novembre**, et tout le mois de décembre, la Médiathèque de Caveirac mettra à disposition une sélection d'ouvrages sur l'olivier, la garrigue et la pierre sèche.

*Animations gratuites*



## DIONS

### MOULIN DE DIONS

Maison du Grand Site  
13 rue Joliot Curie - 30700 Uzès  
Tél. 04 66 03 62 59  
[www.gorgesdugardon.fr](http://www.gorgesdugardon.fr)

#### Animation

« Dans le sens du vent »

Mercredi 4 décembre  
de 13h30 à 16h00.

Visite guidée du moulin de Dions, projection du film sur sa restauration, dégustation de produits oléicoles dont huile d'olive A.O.P. de Nîmes.

Sur inscription. Prix : 4,50€/personne, enfant à partir de 10 ans (gratuit jusqu'à 12 ans).



## ESTÉZARGUES

### MOULIN DU DOMAINE DE PIERREDON

Route Domazan - 30390 Estézargues  
Tél. 04 66 04 05 89 - [www.moulin-pierredon.com](http://www.moulin-pierredon.com)

#### Portes ouvertes du moulin

Visite et dégustation commentée tous les jours de 10h00 à 12h00, fermé le dimanche.

Assistez à la fabrication d'huile d'olive et dégustez-la en avant première.

Dégustation « accords mets et huiles » par le moulinier Gilles Granier  
Samedi 7 décembre de 10h00 à 12h00

Découvrez le mariage délicat de l'huile de l'Avent avec le velouté de potimarron, le saumon mariné à l'aneth, et, très surprenant avec une sélection de fruits de saison.

Gratuit, sans réservation, dans la limite des places disponibles.

## MARGUERITES

### MAISON DE LA GARRIGUE

32 avenue Magellan  
Quartier du TEC  
30320 Marguerites  
Tél. 04 66 20 54 78  
Email : mgto644@orange.fr  
www.marguerites.fr



#### Visite du musée de l'olivier

Samedi 30 novembre et dimanche 1<sup>er</sup> décembre

- 14h30 à 15h30 visite guidée du musée de l'olivier et dégustation
- 16h00 à 17h30 visite libre du musée de l'olivier avec des carnets de découverte enfants et adultes

La visite du musée vous dévoilera l'histoire de l'oléiculture dans le Gard et les traces de cette culture dans les paysages de garrigue.

*Gratuit.*

#### Atelier « fabrication d'huile d'olive » et dégustation

Samedi 30 novembre et dimanche 1<sup>er</sup> décembre de 16h00 à 17h30

Cette animation permettra aux enfants\* d'appréhender la fabrication de l'huile d'olive, jus de fruit du terroir méditerranéen. L'animation se terminera par une dégustation d'huile d'olive.

*\*Enfants de 6 à 11 ans accompagnés d'un adulte.*

*Gratuit, sur inscription.*

#### Soirée de présentation de « l'Atlas des Garrigues » par le Collectif des Garrigues

Mardi 3 décembre à 19h00

L'Atlas des Garrigues est une œuvre regroupant des articles scientifiques, des témoignages d'acteurs de terrain, des cartes et des données inédites pour connaître et comprendre le territoire des garrigues du Gard et de l'Hérault : la géologie, la faune et la flore, l'eau et le feu, l'histoire, les usages agricoles ou de loisirs, le foncier, la culture et les représentations.

Une présentation suivie d'un verre de l'amitié, autour de produits du terroir, offert par le Collectif des Garrigues.

*Gratuit.*

## Soirée sketches et gastronomie

jeudi 5 décembre à 19h30

Atelier de dégustation « accords mets et vins » proposé par Jérôme Gonthier, maître restaurateur du restaurant La Table Gourmande à Marguerittes et Gil Fermet du restaurant l'Olivado à Marguerittes. Tous deux accompagnés de Jérôme Dayon du Domaine le Mazet du Grès à St Gervasy. Atelier suivi de sketches comiques « Scènes de Rire » autour de l'oléiculture par la compagnie Rigol'n Co.

*Sur inscription. Tarif : 11 euros.*

*L'huile d'olive A.O.P. de Nîmes est présente dans toutes les dégustations offertes par la Maison de la Garrigue.*

## MARTIGNARGUES

### MOULIN À HUILE PARADIS

Domaine du moulin de Portal  
30360 Martignargues  
Tél. 04 66 83 24 52  
[www.moulin-huile-paradis.com](http://www.moulin-huile-paradis.com)

Visite du moulin et dégustation commentée de l'huile de l'Avent en A.O.P. de Nîmes.

Tous les jours sauf dimanche de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00.



## NÎMES

### DOMAINE D'ESCATTES

Associations le M.E.N.H.J.R. de Courbessac et ACCION  
10 rue David Fontanges - 30000 Nîmes  
Tél. 04 66 21 75 82 - [www.menhk.org](http://www.menhk.org)

Une journée à la découverte du Domaine d'Escattes.

Samedi 07 décembre de 9h00 à 16h00

Rendez-vous au parking aménagé du Domaine, situé route de Font d'Aubarne.

Parcours sur le Domaine à la découverte de ses olivettes et de son exceptionnel patrimoine bâti.

Dégustation des différentes huiles du Domaine dont l'A.O.P. huile d'olive de Nîmes, et de produits du terroir : olives, tapenade, brandade, charcuterie, fromage et vins ...

Possibilité de détermination variétale d'olives d'après un rameau avec ses fruits.

Journée organisée par les Associations ACCION et le M.E.N.H.I.R de Courbessac.

*Inscription au 06 29 64 07 49, participation 5€ par personne.*

## NÎMES

### MOULIN ASSOCIATIF LES OLIVETTES

1505 chemin du Mas de Roulan - 30000 Nîmes

Tél. 04 66 67 37 50



#### Le déjeuner du moulinier - Site des Chênes Verts

Samedi 30 novembre de 11h00 à 14h00

Renouant avec la Tradition, PROMOLIVE et l'ESAT, copropriétaires du micro moulin associatif LES OLIVETTES, organisent «le déjeuner du moulinier» sur le site des Chênes Verts.

A l'occasion de ce déjeuner, les huiles nouvelles du moulin, issues des variétés de l'A.O.P. de l'huile d'olive de nîmes, Négrette et Picholine, seront proposées à la dégustation.

Les pommes de terre bouillies, les charcuteries, le fromage de chèvre, consommés avec des tranches de pain frais grillées frottées d'ail, d'anchoïade, de tapenade, de tomates séchées mixées, de crudités, arrosés de vins du terroir, de fougasses, tous produits issus de producteurs locaux, accompagneront la présentation des huiles nouvelles.

En prélude à ces agapes seront présentés l'Association PROMOLIVE et l'ESAT les Chênes Verts ainsi que l'Association Les Olivettes du Pays de Nîmes.

Le fonctionnement technique, économique et social sera aussi détaillé, de la documentation sera disponible.

Rendez-vous est donc donné à tous les passionnés de l'oléiculture familiale.

*Libre participation aux frais.*



## RODILHAN

### DOMAINE DE DONADILLE

30230 Rodilhan

Tél. 04 66 20 67 68 (uniquement du mardi au samedi matin)

#### Portes ouvertes au caveau de l'exploitation

de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 autour d'une cave à

arômes permettant de deviner les différentes odeurs perceptibles dans les huiles d'olives et les vins.

#### 2 journées découvertes de l'oléiculture «de l'olivier à l'assiette»

Lundi 2 et mardi 3 décembre au CFPPA de Rodilhan

- une journée Olive de Table (technique de récolte, préparation et dégustation d'olives françaises et autres)
- une journée Huile d'Olive (technique de récolte, visite d'un moulin à huile et dégustation d'huiles d'olives françaises et autres)

Formation payante : de 140€ à 250€ par personne

Réservation obligatoire au 04 66 20 33 09 auprès de Houria Benamar

## SAINT-BONNET DU GARD

### MOULIN À HUILE CANTEPERDRIX

1 chemin du Sablas - 30210 Saint-Bonnet du Gard

Tél. 04 66 37 34 89 - [www.moulin-cante-perdrix.fr](http://www.moulin-cante-perdrix.fr)

#### Portes ouvertes du moulin

Du lundi 2 décembre au jeudi 5 décembre, visite à 10h00 et à 16h00 suivie d'une dégustation de l'huile de l'Avent - Groupe sur rendez-vous

#### Visite du moulin

Samedi 30 novembre à 10h00

#### Conférence sur les vertus de l'huile d'olive dans la cosmétique

Samedi 30 novembre

- 11h00 intervention de Monsieur Padovani, propriétaire du moulin

et co-fondateur de la marque cosmétique «Le Petit Olivier», dont la gamme de soins visage & corps est élaborée avec l'huile d'olive du moulin

- 12h00 : causerie autour de bouchées apéritives à base d'huile d'olive A.O.P. de Nîmes, bercée par la chorale féminine Méli-Mélo, et son accordéoniste.

*Sur réservation - Participation : 5€ par personne*

## SAINT-GILLES



### MOULIN DES COSTIÈRES

2373 Voie Commune  
n° 15 dite des Loubes  
30800 Saint-Gilles  
Tél. 04 66 87 42 43  
[www.moulin-des-costieres.com](http://www.moulin-des-costieres.com)



#### Portes ouvertes du moulin

**Samedi 7** de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

- visitez l'oliveraie
- Assistez à la fabrication d'huile d'olive et dégustez-la en avant première
- Dégustation commentée de l'huile de l'Avent

*Gratuit*

## SAINT-MAXIMIN

### MOULIN À HUILE PARADIS

Domaine du Parc - Route de Remoulins - 30700 Saint-Maximin  
Tél. 04 66 83 24 52 - [www.moulin-huile-paradis.com](http://www.moulin-huile-paradis.com)

**Visite du moulin et dégustation commentée** de l'huile de l'Avent.

**Tous les jours** sauf dimanche de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00.



## UZÈS

### MOULIN D'UZÈS

Chemin du Mas de France - 30700 Uzès

Tél. 04 66 01 62 39

[www.lemoulinduzes.com](http://www.lemoulinduzes.com)

#### Découverte du Moulin

Samedi 30 novembre et du lundi 02 décembre au samedi 07 décembre

Visite commentée à 11h00 et 16h00, du moulin et de son atelier suivie d'une dégustation de l'huile fraîchement triturée.

Autour des oliviers de l'uzège et d'ailleurs... Exposition photos d'amateurs, amoureux des oliviers.

Création gourmande et exclusive : une confiture de fraises à l'huile d'olive A.O.P., en partenariat avec Céline de Provence d'Uzès... En vente exclusive à la boutique du moulin.

#### L'excellence du terroir en fête !

Samedi 30 novembre

Atelier et balade culinaire autour de 3 produits d'excellence du terroir gardois : l'huile d'olive du Moulin d'Uzès en A.O.P., la truffe et le safran. Autour d'un atelier débat, découvrez les secrets, venez déguster ces 3 produits d'exception et repartez avec une mignonette de notre huile d'olive de l'Avent.

Horaires : 10h00 - 13h00

12€ par personne (minimum 10 pers.), réservation auprès du moulin

#### Un après-midi au moulin

Mercredi 4 décembre

- 15h00 - 16h30 : cueillette guidée et commentée pour les enfants\* autour du Moulin avec un goûter autour de l'huile d'olive et d'un bon chocolat chaud ! Les «grands enfants» accompagnants sont également les bienvenus...

Chaque enfant repartira avec une mignonette de l'huile d'olive de l'Avent.

Animation gratuite et sur réservation. \* Les enfants doivent être accompagnés et restent sous la responsabilité de leur accompagnant.

## Balade insolite au cœur des olivettes

Samedi 7 décembre

- 09h30 - 12h30 : à Arpaillargues, découverte des écuries Font Clarette et départ pour une balade commentée suivie d'une cueillette guidée en voiture hippomobile... Dégustation de l'huile de l'Avent autour d'un pot de l'amitié et de produits du terroir au cœur d'une olivette.

*15€ par personne (minimum 10 pers.), réservation auprès du moulin*

## VERFEUIL

### MOULIN À HUILE THOMASSOT

Hameau de Montèze - 30630 Verfeuil - Tél. 04 66 72 92 74

#### Portes ouvertes du moulin

Du samedi 30 novembre au samedi 07 décembre de 14h00 à 18h00.  
Assistez à la fabrication d'huile d'olive et dégustez-la en avant première.  
Dégustation commentée à 15h00.



## VILLEVIEILLE

### MOULIN DE VILLEVIEILLE

154 avenue des Cévennes - 30250 Villevieille

Tél. 04 66 80 03 69

[www.moulindevillevieille.com](http://www.moulindevillevieille.com)

#### Portes ouvertes du moulin

Samedi 7 décembre

- 07h00 à 18h00 : visite du moulin et dégustations commentées.

La confrérie des Chevaliers de l'Olivier sera présente à partir de 08h30.

#### Charroi des olives à l'ancienne

Samedi 7 décembre

Les charrettes partiront de Saint-Geniès des Mourgues à 4h, l'arrivée aux flambeaux est prévue sur Sommières. Entre 07h00 et 07h30, accueil de façon Pagnolesque à Sommières par la troupe de théâtre La Puce qui renifle.  
*Café offert aux participants. Visite du moulin et de la cave viticole.*  
*Bus à disposition pour ramener les marcheurs.*

## Restaurants partenaires

Ces restaurants partenaires vous feront découvrir l'huile d'olive de l'Avent A.O.P. de Nîmes sous différentes formes : entrée, plat, dessert ou encore menu thématique. N'hésitez pas à les contacter pour découvrir leurs propositions.



### La Table du Marché

5 rue des Narcisses - 30250 Aujargues  
Tél. 04 66 80 45 62  
[www.restaurantlatabledumarche.com](http://www.restaurantlatabledumarche.com)

### Hostellerie Le Castellas

30 Grand Rue - 30210 Collas  
Tél. 04 66 22 88 88  
[www.lecastellas.com](http://www.lecastellas.com)

### La Madone du Mas

Mas Bois de Fontaine - Route de Générac  
30900 Nîmes  
Tél. 06 10 44 84 76  
[www.masboisdefontaine.com](http://www.masboisdefontaine.com)

### La Table Gourmande

12 avenue Ferdinand Pertus  
30320 Marguerittes  
Tél. 04 66 75 18 18  
[www.restaurant-latablegourmande.fr](http://www.restaurant-latablegourmande.fr)

### L'Olivado

76 allée Louis Blériot - 30320 Marguerittes  
Tél. 04 66 59 53 07  
[www.restaurant-olivado-traiteur.fr](http://www.restaurant-olivado-traiteur.fr)

### La Table 2 Julien

12 route d'Uzès  
30700 Montaren Saint Médiers  
Tél. 04 66 03 75 38

### Restaurant Vincent Croizard

17 rue des Chassaintes - 30900 Nîmes  
Tél. 04 66 67 04 99  
[www.restaurantcroizard.com](http://www.restaurantcroizard.com)

### Wine Bar Le Cheval Blanc

1 place des Arènes - 30000 Nîmes  
Tél. 04 66 76 19 59  
[www.winebar-lechevalblanc.com](http://www.winebar-lechevalblanc.com)

### Hôtel restaurant Le Colombier

24 Avenue du Pont du Gard - Rive droite  
30210 Remoulins  
Tél. 04 66 37 05 28  
[www.hotel-restaurant-remoulins.fr](http://www.hotel-restaurant-remoulins.fr)

### L'Arceau

1 rue de l'Arceau  
30210 Saint Hilaire d'Orilhan  
Tél. 04 66 37 34 45  
[www.hotel-arceau.com](http://www.hotel-arceau.com)

### La Table des Oliviers

37 avenue Robert de Joly - 30260 Uchaud  
Tél. 04 66 35 93 60  
[www.ledosdescapitelles.fr](http://www.ledosdescapitelles.fr)

### Le Milléxime

6 bd Gambetta - 30700 Uzès  
Tél. 04 66 22 27 82  
[www.restaurant-millexime.com](http://www.restaurant-millexime.com)

### La Maison d'Uzès

18 rue du Docteur Blanchard - 30700 Uzès  
Tél. 04 66 20 07 00  
[www.lamaisonduzes.fr](http://www.lamaisonduzes.fr)

### De la Graine à l'Assiette

8 Route de Mézoargues - 30300 Vallabrègues  
Tél. 04 66 59 43 10  
[www.lernasdedonat.com](http://www.lernasdedonat.com)



## A vos agendas

### HALLES DE NÎMES (LA COUPOLE)

Samedis 23 et 30 novembre de 08h00 à 12h00

L'association Les Olivettes du Pays de Nîmes sera présente aux Halles de Nîmes, en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Languedoc Roussillon, pour annoncer la manifestation et faire déguster l'huile d'olive de l'Avent A.O.P. de Nîmes.

### MARCHE DE NÎMES (ALLÉES JEAN JAURÈS)

Vendredi 29 novembre de 09h00 à 12h00

L'association Les Olivettes du Pays de Nîmes sera présente au marché de Nîmes pour annoncer la manifestation.

### FÊTE DE L'OLIVE DE CORCONNE

Dimanche 8 décembre

*Place de la Mairie - 30260 CORCONNE - Tél. 04 66 77 32 57*

Cette manifestation régionale propose des animations autour de la culture de l'olivier : concours d'huile d'olive, démonstration de taille, cueillette, conférences. Vous trouverez également de nombreux stands dédiés aux produits du terroir, les vins de la Gravette entre autres, mais aussi, pélarçons, miels, fruits et légumes d'automne.



# Calendrier des animations

	30/11	01/12	02/12	03/12	04/12	05/12	06/12	07/12
<b>AVALUARDÈS</b> - Domaine Catresse	●							
<b>BENICHAIE</b> - Huilerie Coopérative de Beaucastel	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>BIRLOUÈRE</b> - M. ar des Tournelles	●		●	●	●	●	●	●
<b>BILLECA ROE</b> - Y. Hugué		●						
<b>BOURCES</b> - Trophee des Coultes des Garrigues		●						
<b>CAYRRALC</b> - Médiathèque	●							
<b>DIONS</b> - Moulin de Dions				●				
<b>ESBARZÈRES</b> - Moulin de Domaine de Piémont	●		●	●	●	●	●	●
<b>MARCEBERTS</b> - Maison de la Garrigue	●	●		●				
<b>MARTIGNA ROUS</b> - M. oulin à Huile Paradis	●		●	●	●	●	●	●
<b>MIMES</b> - Domaine Y. Escottes								●
<b>MIMES</b> - Moulin Assoc. Biff. Les Olivettes	●							●
<b>ROULHAN</b> - Domaine de Domabile			●	●				●
<b>SFRONNET DU GAUD</b> - M. oulin Canterrot	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>SANT-GILES</b> - M. oulin des Costières								
<b>SANT-MARMIN</b> - Moulin à Huile Paradis	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>UIÈS</b> - Moulin d'Ubiès	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>VERFEUIL</b> - M. oulin à Huile Thomasot	●		●	●	●	●	●	●
<b>VILLEVEILLE</b> - M. oulin de Villeveille		●	●	●	●	●	●	●

# Informations sur la Semaine de l'Huile de l'Avent

Association Les Olivettes du Pays de Nîmes  
Maison de la Garrigue  
32 avenue Magellan - Quartier du TEC - 30320 Marguerittes  
Tél. 04 66 20 54 78 - Email : [olivettesnimes.srg@gmail.com](mailto:olivettesnimes.srg@gmail.com)  
[www.olivettes-nimes.org](http://www.olivettes-nimes.org)

## Pour réserver votre séjour

Service Loisirs Accueil  
Agence de Développement  
et de Réservation Touristique  
du Gard  
Tél. 04 66 36 96 30  
[www.tourismegard.com](http://www.tourismegard.com)

Office de Tourisme  
de Beaucaire Terre d'Argence  
24 cours Gambetta  
30300 Beaucaire  
Tél. 04 66 59 26 57  
[www.ot-beaucaire.fr](http://www.ot-beaucaire.fr)

Office de Tourisme  
et des Congrès de Nîmes  
6 rue Auguste  
30020 Nîmes  
Tél. 04 66 58 38 00  
[www.ot-nimes.fr](http://www.ot-nimes.fr)

Office de Tourisme de Saint-  
Gilles  
1 place Frédéric Mistral  
30800 Saint-Gilles  
Tél. 04 66 87 33 75  
[www.tourisme.saint-gilles.fr](http://www.tourisme.saint-gilles.fr)

Office de Tourisme  
du Pays de Sommières  
5 Quai Frédéric Gaussorgues  
30250 Sommières  
Tél. 04 66 80 99 30  
[www.ot-sommieres.fr](http://www.ot-sommieres.fr)

Office de Tourisme  
d'Uzès et de l'Uzège  
Place Albert 1<sup>er</sup>  
30700 Uzès  
Tél. 04 66 22 68 88  
[www.uzes-tourisme.com](http://www.uzes-tourisme.com)

