

Dossier de PRESSE



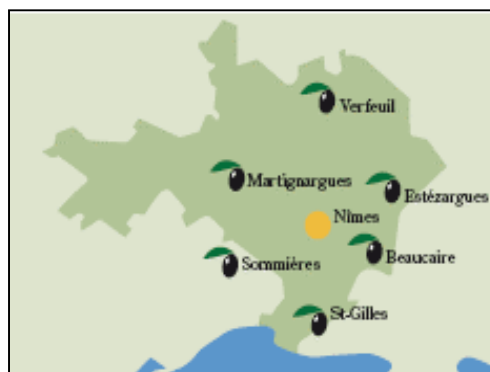
Bienvenue au Moulin

Exceptionnel ! Ouverture au public des ateliers de transformation

En direct, initiation aux métiers de fabrication de l'huile d'olive aux moulins de moulins.
En avant première, dégustation de l'huile d'olive de l'Avent.

6 moulins gardois vous invitent...

Contact presse : Syndicat des
A.O.C Olive et Huile d'Olive de
Nîmes
– Tél : 04.66.04.50.34 –



1120, route de St Gilles – BP 48078 – 30932 NÎMES Cedex 09
Tel 04.66.04.50.34 – Fax 04.66.04.50.31

Fête de l'huile de l'avent 2007

Ca y est elle est arrivée, l'huile nouvelle 2007... La fin de l'année est toujours très attendue pour évaluer les tendances de ces nouveaux crus.

Depuis le 5 novembre 2007 les producteurs s'activent à la cueillette des variétés précoces.

Au maximum 48h plus tard, et sous l'œil vigilant du maître de moulin, l'olive révèle son secret : l'huile nouvelle. Herbacées, ardentes, noisetées, c'est à ce moment précis qu'arômes et saveurs éveilleront nos sens par leurs caractéristiques subtiles et agréables.

Rassemblées sur la marque « Huile de l'Avent », ces huiles nouvelles témoignent d'une longue année de travail et pourront être dégustées en avant première à nos cotés.

A cette occasion, 6 moulins de la région, en partenariat avec le Syndicat des A.O.C Olive et Huile d' Olive de Nîmes, ouvriront leurs portes le samedi 1^{er} décembre 2007. Chacun d'eux l'organisera de sa propre manière au travers d'animations diverses, dégustations d'huiles et spécialités nées de l'olive, visites guidées des ateliers de fabrications...

C'est un moment exceptionnel pour un public toujours plus fidèle à son terroir, mouliniers et producteurs seront enchantés de faire partager leur passion et leur savoir-faire.

Chaque variété se développe et produit différemment selon son implantation dans la région Gardoise.

Cette certitude a permis aux moulins de se répartir stratégiquement.

Ces derniers ont donc obtenu une production d'huile unique par ces diverses matières premières.

Les mouliniers y ajoutent leurs propres techniques de fabrication.

« L'Huile de l'Avent » est finalement un nom commun pour des huiles aux caractéristiques sensorielles différentes.

Samedi 1 décembre 2007

Coopérative oléicole de BEUCAIRE

42 rue de la redoute (face aux arènes) – Quartier Porte Rouge – 30300 BEUCAIRE

Tél : 04.66.59.28.00 - Mail : huilerie@tiscali.fr

Maître de moulin : Jean-Charles BRUNEL

Située à la limite Est du département, sur les bords du Rhône, l'huilerie coopérative de Beaucaire fut inaugurée en 1926.

Au programme, de 10h30 à 17h00 :

- Davis Deroy, artisan chocolatier et Rodolphe Belinguier chef cuisinier de l'hôtel-restaurant Les Vignes Blanches s'associent pour vous faire déguster différentes préparations à base d'huile d'olive.
- Visites commentées du moulin en fonctionnement
- Dégustations des huiles nouvelles.
- Exposition d'œuvres personnelles d'une artiste peintre aquarelliste sculpteuse.

Typicité de l'Huile de l'Avent

Variété Négrette : Fruité vert avec des notes d'artichaut et un léger retour poivré en fin de bouche.

Moulin du Domaine PIERREDON

30390 ESTEZARGUES

Tél : 04.66.04.05.89 Fax : 04.66.57.09.88

Maître de moulin : Gilles GRANIER

Situé dans la vallée du Rhône, le Moulin du domaine Pierredon est le dernier à avoir été créé puisqu'il a ouvert ses portes en 2004. Le maître de moulin Gilles GRANIER touche du doigt chaque étape de fabrication de l'huile : du verger au produit fini. Seule l'huile de SES olives sont vendues, pour la plus grande joie des dégustateurs.

Au programme :

- Visite du moulin
- Dégustation des huiles de la nouvelle campagne.

Typicité de l'Huile de l'Avent :

Variété Vermillau et Broutignan : notes très végétales, parfum des garrigues

Moulin de VILLEVIEILLE – Coopérative oléicole -
154 avenue des Cévennes – 30250 SOMMIERES
Tél : 04.66.80.03.69 - Mail : moulindevillevieille@orange.fr
Maître de moulin : Bruno FERRIERES

Implantée au bord du Vidourle, cette coopérative oléicole créée en 1929 est un centre de collecte important.

Au programme :

- Visite guidée du moulin en fonctionnement et découverte du nouveau matériel de fabrication.
- Initiation à la dégustation de l'huile nouvelle par moulinier et oléiculteurs.
- Découverte de divers produits de terroir.
- Exceptionnellement le dimanche, arrivée des calèches avec le charroi des olives selon la tradition.

Typicité de l'Huile de l'Avent :

Variété Négrette : Notes d'amandes, fruits secs, noix, noisettes...

Variété Bouteillan : Très herbacée, pissenlit.

Moulin PARADIS
Domaine du moulin de Portal – 30360 MARTIGNARGUES
Tél : 04.66.83.24.52
Maître de moulin : Christophe PARADIS

Créé au 16^{ème} siècle, la Moulin PARADIS fonctionnait à l'énergie hydraulique. Depuis 1952 la famille PARADIS l'a aménagé...

Au programme :

- Visite guidée du moulin du 16^{ème} siècle et découverte des nouvelles installations.
- Projection de vidéos sur les méthodes de fabrication à l'ancienne.
- Dégustation des huiles nouvelles.

Typicité de l'Huile de l'Avent :

Variété Négrette : Saveurs très prononcées par un fruité intense et équilibré.

Variété Bouteillan : Notes très végétales et herbacées.

MOULIN DES COSTIERES

Route de Nîmes – 30800 ST GILLES
Tél : 04.66.87.42.43 - Mail : moulin-des-costieres.com
Maître de moulin : Fabien JEANJEAN

Situé aux portes de la Camargue, ce moulin, implanté au milieu des oliviers, dispose d'une boutique de 300m².

Au programme :

- Ouverture de la boutique et dégustations des huiles nouvelles et spécialités méditerranéennes de 9h00 à 18h00 non-stop.
- De 10h00 à 16h00 Visite du moulin en fonctionnement.
- Jusqu'à 18h00 Dédicaces de bouteilles et affiches par Michel Tombereau pour sa participation à la création de l'étiquette de l'huile de l'Avent.

Typicité de l'Huile de l'Avent

Variété Aglandau : Fruité vert avec un léger goût d'artichaut et des notes d'amandes vertes.

MOULIN THOMASSOT

Hameau de Montèze – 30630 VERFEUIL
Tél : 04.66.72.92.74
Maître de moulin : Claire THOMASSOT

Ici pas de grande ville ou de petit bourg, mais toute une région de villages qui ont gardé un charme surprenant. Ils sont entourés de paysages magnifiques, encore sauvages, accordés à la beauté de leur architecture. On peut y suivre les chemins tout autour du beau village de Lussan, se faufilant vers de petits villages et des hameaux de caractère traditionnels. Parmi eux vous trouverez certainement Verfeuil et son huilerie où vous serez accueilli à bras ouverts par Claire et Michel THOMASSOT.

Au programme :

- Visites commentées du moulin en activité.
- Dégustation des huiles nouvelles, typiques de la zone.

Typicité de l'huile :

Assemblage des variétés Sauzen et Négrette.

Partenariat



Syndicat des A.O.C Olive et Huile d'Olive de
Nîmes

Communauté d'Agglomération de
Nîmes Métropole



Chambre d'Agriculture du Gard

Crédit Agricole du Gard

