

LA FÊTE DE L'HUILE DE L'AVENT

Avec la fin de l'année, c'est l'effervescence dans le monde de l'Oléiculture.

Dans les vergers, les producteurs s'activent à cueillir les variétés d'olives les plus précoces qui varient d'un coin du département à l'autre, donnant ainsi toute une palette de saveurs différentes.

Dans les moulins, c'est le va et vient des oléiculteurs venus apporter les fruits d'une année de vigilance et de soins, sous l'œil attentif du maître de moulin, car de la qualité des apports dépendra la qualité de l'huile d'olive produite.

Quand des olives fraîchement pressées jaillira l'huile nouvelle, il saura en découvrant les arômes enfin libérés, la caractéristique du « millésime ».

Séduit par l'attente de la naissance de l'huile nouvelle, qui coïncide avec le temps de l'Avent et s'apparente si bien à la tradition du calendrier éponyme qui fait patienter les enfants jusqu'à Noël, le Syndicat des Oléiculteurs du Gard a souhaité mettre cette période en lumière en organisant, en partenariat avec Terres en Fêtes Languedoc-Roussillon, une fête autour de sa sortie qui soit un moment privilégié de rencontres et d'échanges entre les oléiculteurs, les mouliniers et le public.

Rassemblées sous la marque « Huile de l'Avent » ces huiles nouvelles, commercialisées du 1^{er} samedi de l'Avent (2 décembre 2006) au dimanche suivant l'Épiphanie (7 janvier 2007), sont exclusivement composées de variétés régionales françaises, et identifiables grâce à une collerette fournie par le Syndicat aux moulins qui se sont engagés dans cette opération et ont accepté d'ouvrir leur porte le samedi 2 décembre 2006.

Car, c'est à un moment exceptionnel et unique dans l'année auquel les moulins convient le public, celui de pouvoir pénétrer dans les ateliers, d'être initié à la fabrication de l'huile d'olive, de sentir et de goûter l'huile dès sa sortie du moulin.

Samedi 2 décembre 2006...BIENVENUE AU MOULIN

HUILERIE COOPERATIVE DE BEAUCAIRE

42, rue de la Redoute (face aux arènes) – Quartier Porte Rouge – 30300 BEAUCAIRE

Tel/Fax : 04.66.059.28.00 - 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. Elle célébrera cette année ses 80 campagnes oléicoles.

Au programme :

- Visites commentées du moulin en fonctionnement.
- Dégustations des huiles nouvelles
- Exposition de peinture

Typicité de « l'Huile de l'Avent » de la Coopérative :

- Composition : Variété Negrette assemblée à des variétés locales anciennes
- Dégustation : Au nez un bon fruité vert. La bouche confirme de réelles qualités aromatiques laissant apparaître des notes d'artichaut, sur une finale poivrée joliment persistante. Excellent équilibre entre piquant, ardeur et amertume, cette huile séduira par son harmonie

La note culinaire :

- Sur du pain avec une pincée de sel pour profiter pleinement de ses arômes.
- En assaisonnement de salades ou de poissons grillés.

MOULIN DU DOMAINE PIERREDON

30390 ESTEZARGUES

Tel. 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 a été créé en 2004

Au programme :

- Visites commentées du moulin en fonctionnement.
- Dégustations des huiles nouvelles

Typicité de « l'Huile de l'Avent » du moulin :

- Composition : Variétés Vermillau, Broutignan
- Dégustation : Au nez des notes très végétales, parfum de garrigues, de sauge. En bouche, une ardeur assez franche sans trop d'amertume, avec des notes de bois et d'amande.

La note culinaire :

- Accompagne très bien le poisson blanc à la planche et les salades vertes

MOULIN THOMASSOT

Hameau de Montèze – 30630 VERFEUIL

Tél. 04.66.72.92.74

Maître de Moulin : Claire Thomassot

Le moulin Thomassot domine la vallée de la Cèze.

Au programme :

- Visites commentées du moulin en fonctionnement.
- Dégustations des huiles nouvelles

Typicité de « l'Huile de l'Avent » du moulin :

- Composition : Assemblage des variétés Sauzen et Négrette

MOULIN DES COSTIERES

Route de Nîmes – 30800 ST GILLES

Tél. 04.66.87.42.43 – Fax. 04.66.87.45.09

moulin-des-costieres.com

Maître de Moulin : Fabien Jeanjea

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

Au programme :

- Visites guidées du moulin
- Initiation à la dégustation de l'Huile d'Olive
- Conseils culinaires d'utilisation de l'Huile d'Olive en « sucré/salé »

Typicité de « l'Huile de l'Avent » du moulin :

- Composition : Variété Aglandau
- Dégustation : Au nez, assez verte, très herbacée, aromatique avec des notes d'amande verte avec un peu d'artichaut.

La note culinaire :

- Excellente sur du poisson, en accompagnement d'un plat sucré-salé (mangue, ananas)

COOPERATIVE OLEICOLE DE SOMMIERES

154, avenue des Cévennes – 30250 SOMMIERES

Tél. 04.66.80.03.69 – Fax. 04.66.80.40.91

moulindevillevieille@wanadoo.fr

Maître de Moulin : Bruno Ferrières

Implantée à Sommières ville bâtie par les romains au bord du Vidourle, la Coopérative Oléicole créée en 1929 est un centre de collecte important.

Au programme :

- Visites guidées du moulin
- Initiation à la dégustation de l'Huile d'Olive
- Exposition de tableaux sur le thème : « L'Olivier, arbre de vie », le 1^{er} prix sera exposé du 2 au 31 décembre dans le moulin.

Typicité de « l'Huile de l'Avent » du moulin :

- Composition : Variétés Négrette et Bouteillan
- Dégustation : L'Huile nouvelle de variété Bouteillan du moulin se caractérise par des notes herbacées persistantes de pissenlit, en bouche elle révèle une légère ardeur.

La note culinaire :

- L'Huile de l'Avent de variété Bouteillan accompagnent très bien les lentilles du Puy en salade.

MOULIN PARADIS

Domaine du Moulin de Portal

30360 MARTIGNARGUES

Tél. 04.66.83.24.52 – Fax. 04.66.60.17.73

Maître de Moulin : Christophe Paradis

A Martignargues, sur le cours de la Droude, le Moulin Paradis créé au 16^{ème} siècle fonctionnait à l'origine à l'énergie hydraulique. La famille Paradis l'a aménagé en 1952.

Au programme :

- Visites guidées de l'ancien moulin datant du 16^{ème} siècle accompagnées d'une projection vidéo et du moulin moderne avec explication des nouvelles méthodes de fabrication.
- Dégustation de l'Huile de l'Avent

Typicité de « l'Huile de l'Avent » du moulin :

- Composition : Variétés Négrette et Bouteillan
- Dégustation : L'Huile nouvelle de variété Négrette du moulin est très équilibrée, elle se caractérise par un fruité intense qui explose bien en bouche.
La variété Bouteillan est très végétale et herbacée

La note culinaire :

- Les huiles de ces deux variétés révèlent leurs arômes tant en assaisonnement qu'en cuisson.

LES VERTUS DE L'HUILE D'OLIVE

ALIMENT SANTE

Composition : Riche en Oméga 9, Vitamine E, Acide linoléique, Acide Alpha linoléique, Acide oléique, **l'huile d'olive a une action bénéfique sur tout l'organisme.**

CERVEAU : Par la richesse et la proportion de ses composants, l'huile d'olive protège le cerveau humain du vieillissement et des agressions toxiques, immunologiques et virales.

ARTERES ET VEINES : La teneur en Vitamine E, antioxydante évite la formation des radicaux libres et par conséquent les plaques d'athérome qui sont à l'origine de l'infarctus du myocarde. En abaissant l'agrégation plaquettaire, prévient et réduit également le risque d'artériosclérose. Abaisse la viscosité sanguine d'où prévention des risques de thrombose veineuse.

CŒUR : Prévient des maladies cardiovasculaires, surtout infarctus du myocarde. Le cholestérol total reste inchangé ou abaissé, mais augmente le bon cholestérol H.D.L et diminue le mauvais cholestérol L.D.L.

FOIE ET VOIE BILIAIRE : Favorise l'évacuation douce, régulière et complète de la bile vésiculaire vers l'intestin. Met le foie au repos pendant la durée de son action sur la vésicule biliaire, Ne modifie pas la teneur de la bile en cholestérol et n'augmente pas les risques de calcul biliaire.

ESTOMAC : C'est l'aliment gras le plus digeste : ne ralentit pas l'évacuation de l'estomac, s'oppose au reflux des aliments vers l'œsophage, ne modifie pas l'acidité gastrique.

INTESTIN : Facilite la digestion intestinale des aliments « lourds » tels que les graisses. L'acide oléique la rend parfaitement assimilable par l'intestin. Toute l'énergie de cet aliment (9 calories par gramme) est disponible pour l'organisme.

SANG : Abaisse la viscosité sanguine, le sang est plus fluide.

SQUELETTE : L'acide oléique est indispensable à l'os humain : à sa composition, à sa croissance normale. L'huile d'olive est le seul aliment gras qui favorise et maintienne une bonne densité osseuse des vertèbres chez la femme.

Sources : Nicole GARCIA – Cadre de Santé Diététicien
Centre Hospitalier Universitaire de Caremeau -Nîmes

LA FÊTE DE L'HUILE DE L'AVENT

LES PARTENAIRES DE L'OPERATION

Cette opération est organisée par

Syndicat des Oléiculteurs du Gard
Terres en Fêtes Languedoc-Roussillon

Avec le concours de :

Communauté d'Agglomération de Nîmes-Métropole
Chambre d'Agriculture du Gard
Crédit Agricole du Gard

En partenariat avec :

France Bleu Gard Lozère
BTS AGTL – 1^{ère} année du Lycée St Vincent de Paul