

NYONS TERRE DE LUMIERE

SORTIE A LA JOURNEE



A partir de 89 € / pers.

- Visite d'une moutarderie et vinaigrerie artisanale
- Découverte d'anciens moulins à huile
- Visite de la dernière fabrique de scourtins française
- Visite d'une distillerie de lavande

*Exemple de prix par personne sur la base de 30 participants incluant les visites mentionnées au programme, le déjeuner et le transport en autocar depuis Montélimar pour le 24/09/2024. Autre date, ville de départ et visites en option, nous consulter.

RENDEZ-VOUS A NYONS AU CŒUR DE LA DROME PROVENCALE

Découvrez cette charmante ville de la Drôme Provençale classée parmi les plus beaux détours en France.

Nichée aux pieds des collines, ce « petit Nice » drômois bénéficie d'un microclimat ensoleillé et à l'abri du vent. Nyons, qui a vu naître dans ses murs l'écrivain René Barjavel, a pour emblème l'olive et son huile AOP autour desquels s'est développé des savoir-faire uniques. La ville possède aussi un patrimoine historique très riche dont le Pont Roman du XIV^e siècle et la Tour Randonne édifiée fin XII^e siècle.

C'est à pied que vous allez pouvoir découvrir quelques-uns des savoir-faire locaux. Tous se trouvent à moins d'un kilomètre les uns des autres.

Mélange des saveurs à la Vinaigrerie et Moutarderie La Para

Découvrez le savoir-faire de Raphaël Delaye Reynaud, natif de la région, qui a toujours eu une **passion pour la cuisine**. Il vous révélera les secrets de fabrication de ses **vinaigres et moutardes artisanaux, sans conservateurs**. En 2004, après avoir travaillé à l'export dans le domaine viticole, Raphaël décide de créer sa propre production de vinaigre artisanal dans la maison familiale de sa grand-mère. Son objectif : offrir des **produits d'exception** au grand public. Il a élaboré ainsi **une vingtaine de recettes de vinaigres**, à la fois traditionnelles et surprenantes. Quelques années plus tard, il crée également sa propre moutarderie dans laquelle les **moutardes** sont issues de **graines cultivées localement** et sont **broyées à la meule de granit**. Une dégustation vous sera proposée en fin de visite.



Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com



Une plongée dans le temps au Musée des vieux moulins à huile

Au pied du Pont Roman, faites un **bond dans le passé** avec la visite guidée de ce lieu **unique en France** détenu par l'un des petits-fils des anciens mouliniers.

Sur une surface au sol de 350 m² découvrez un incroyable patrimoine composé de **deux anciens moulins à huile** du XVIII^e et XIX^e siècles, d'une **savonnerie du XVIII^e siècle** (unique en France) ainsi que d'une **ancienne cuisine de Haute Provence**. Une importante collection **d'objets et outils** ayant tous trait à ces activités vous sera également présentée. En fin de visite, dans la boutique du musée, vous pourrez déguster huiles et olives de Nyons.

Déjeuner à Nyons

Savourez une bonne cuisine maison élaborée avec de produits frais et locaux.

Exemple de menu

Trio de tomates à l'ancienne et mozzarella
Cochon du Ventoux sauce aux olives polenta et poêlée de légumes
Entremet au chocolat
Café



Un savoir-faire provençal unique à La Scourtinerie

Installée dans une ancienne magnanerie, la Scourtinerie (la dernière en France) vous offre un voyage passionnant au cœur d'une **tradition provençale** : la fabrication des scourtins en fibre de coco. Ces ouvrages utilisés comme filtres à huile d'olive, vin ou cidre dans les pressoirs traditionnels sont fabriqués dans **l'entreprise familiale depuis cinq générations**. Depuis 1956, la Scourtinerie diversifie sa production en créant des dessous de plats tapis d'ameublement et toiles d'ombrage destinées à fournir de l'ombre tout en laissant passer l'air. Outre le musée où sont exposés **pressoirs d'époque, archives familiales, prototypes de machines**, votre guide vous fera découvrir l'atelier de tissage encore en activité où une **démonstration** en 4 étapes de la fabrication de scourtin vous sera proposée. Cette pièce immense où trône un métier à tisser de 1892 reste inchangée depuis le siècle dernier.



Une immersion sensorielle à la Distillerie Bleu Provence

Vous avez toujours voulu connaître les secrets de la lavande et des plantes aromatiques de Provence ? Bienvenue à la Distillerie Bleu Provence ! Cette entreprise emblématique de Nyons perpétue un **savoir-faire depuis 1939**. Dans un espace dédié la découverte de 150m², votre guide vous présentera d'abord le **fonctionnement de l'alambic de distillation**. Vous aurez une petite introduction à la botanique où vous apprendrez entre-autre comment faire la distinction entre lavande et lavandin et leur méthode de production. Puis vous découvrirez les **usages des huiles essentielles** en parfumerie et en cosmétiques.



Vous pourrez retrouver tous les produits de la Distillerie (huiles essentielles bio, produits bien-être, produits gourmands...), en fin de visite.

Copyrights pikisuperstar, Marco44, Jean Weber, Eric Guilloret:

Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com

**NOUVELLES
DESTINATIONS**

Programme 100% personnalisable

Vous souhaitez changer l'ordre des visites ? Partir d'une autre ville ?
Modifier la formule repas ? Ajouter d'autres activités ou visites au programme ? Ou même nous laisser le soin de vous réserver une ou des nuits sur place pour profiter plus longuement d'une région ?



Aucun souci, tous nos programmes sont modulables !

Notre équipe de passionnés est à votre écoute et saura être force de proposition si vous êtes en manque d'inspiration.

AUTRES ACTIVITES/PRESTATIONS POSSIBLES EN OPTION

Vignolis et le musée de l'Olivier (durée 1h30 - à partir de 4€/pers.)

Si l'olive vous passionne, venez visiter l'espace Vignolis et son site de production totalement modernisé. Vous saurez tout sur les étapes de la transformation des olives, depuis leur réception à la coopérative, jusqu'à leur extraction en huile ou à leur préparation en olives de table.

Puis sur le même site, le musée de l'Olivier, vous invitera à découvrir l'histoire de l'olive de Nyons et des environs et les diverses utilisations de son huile à travers les nombreux objets exposés : objets pour la cueillette, l'extraction, le stockage de l'huile...

Biscuiterie de Provence (durée 1h - à partir de 4€/pers.)

A 45 minutes de Nyons, découvrez l'univers de la fabrique de biscuits à travers le musée et le Parcours découverte. Vous débuterez votre visite par un petit rafraîchissement d'accueil puis plongerez dans l'histoire de la Biscuiterie.

Le Parcours découverte vous proposera ensuite plusieurs activités ludiques pour petits et grands et l'observation des ateliers où sont fabriqués confiseries et biscuits (où films vidéo les jours de non-production).

Dans la grande halle gourmande de 300 m2 vous terminerez votre visite par une belle dégustation. Et pourquoi ne pas profiter de l'espace salon de thé avant de reprendre la route ?



Copyrights : Jean Weber, L.Pascale-Drome-
Attractivité

Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com

**NOUVELLES
DESTINATIONS**