



# SEJOURS PLAISIRS AUTOUR DE L'OLIVIER

## Nîmes & le Gard



*En pays Gardois, entre littoral et Cévennes, entre taureau et rosé, l'olivier a su se tailler une place de choix ... Au milieu des capitelles, abris en pierre sèches, et des senteurs de la garrigue, l'olivier a trouvé en pays gardois un écrin digne de ses feuilles argentées et de ses bijoux verts et noirs.*

*Ancré dans l'histoire riche du Gard, l'olivier y est cultivé depuis l'époque romaine et produit des huiles au tempérament bien marqué et des olives vertes idéales pour tous les moments conviviaux de la culture gardoise.*

*Variétés prédominantes :*  
Picholine, Négrette, Noirette

*Autres variétés :* Sauzen vert,  
Rougette, Broutignan, Aglandau,  
Amellau,..



### *En chiffres*

Nombre d'oliviers : 450 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 400 tonnes dont 10 à 15 % en Appellation d'Origine Contrôlée Nîmes

Production moyenne annuelle d'olives : 400 tonnes

### *Spécificités du terroir :*

Le Gard est le principal département producteur d'huile d'olive et d'olive de la région Languedoc-Roussillon et le principal producteur d'olives vertes en France. L'olivier est présent dans presque tout le département avec des cultures très variées soit typiques à flanc de colline ou en terrasse avec des densités de plantations faibles à moyennes soit contemporaines avec des plantations jeunes, en plaine, aux densités plus soutenues. Les mul-

tiples facettes de l'oléiculture moderne se retrouvent dans ce département.

L'A.O.C. a été obtenu en 2004 pour l'huile d'olive et en 2006 pour les olives vertes. Le territoire de l'A.O.C. comprend 223 communes principalement situées dans le Gard (quelques unes dans l'Est-Hérault). Aujourd'hui, 5 moulins se sont inscrits dans la démarche A.O.C. et plusieurs domaines.

### *Les produits*

**Huile d'olive A.O.C. Nîmes** : huile d'olive de type « fruité vert » caractérisée par ses arômes intenses de fruits rouges, de prunes, d'ananas (...) avec une pointe d'amertume et une ardeur nette. Huile d'olive issue d'au moins 70 % d'olives de la variété Picholine à laquelle peuvent s'ajouter la Négrette, la Noirette et des variétés secondaires.

**Huile d'olive Picholine** : huile d'olive de type « fruité vert » caractérisée par son ardeur marquée et ses arômes de fruits rouges marqués.

**Huile d'olive Négrette** : huile d'olive de type « fruité mûr » caractérisée par des arômes végétaux au nez et son goût de fruits secs (amande, noisette).

**Olive verte Picholine et Olive de Nîmes** : olive

verte craquante et juteuse, douce avec des arômes de beurre de noisette. Se dégustent principalement à l'apéritif.

### *Les moulins & coopératives*

- Huilerie Coopérative de Beaucaire\* - BEAUCAIRE  
Tél. 04 66 59 28 00
- Moulin à huile de la Voie Domitienne – BEAUCAIRE  
Tél. 04 66 20 72 45
- Ets J & B Soulas - COLLORGUES Tél. 04 66 81 21 13
- Moulin du Domaine de Pierredon\* - ESTEZARGUES  
Tél. 04 66 04 05 89
- Le Moulin des Bouviers - GALLICIAN Tél. 04 66 73 33 21
- Moulin des Mages – LES MAGES  
Tél. 04 66 25 61 43
- Moulin Paradis\* – MARTIGNARGUES Tél. 04 66 83 24 52
- Moulin des Ombres – MEYNES Tél. 04 66 57 69 26
- Sté Viticole et Oléicole des Rives du Rhône - MONTFRIN  
Tél. 04 66 57 54 33
- Moulin à Huile de Gerin - REDESSAN Tél. 04 66 20 41 04
- Moulin à huile Campani – ST AMBROIX Tél. 04 66 24 18 59
- Moulin Cante Perdrix – ST BONNET DU GARD  
Tél. 04 66 37 34 89
- Moulin des Costières\* – ST-GILLES Tél. 04 66 87 42 43
- Moulin Des Olivettes - ST JEAN DU GARD Tél. 04 66 85 31 87
- Coopérative L'Olivier Cévenol - ST JEAN DE VALERISCLE  
Tél. 04 66 25 81 24
- Moulin de Villevieille\* – SOMMIERES Tél. 04 66 80 03 69
- Moulin à huile Thomassot – VERFEUIL Tél. 04 66 72 92 74
- Moulin de Beaufort – VESTRIC ET CANDIAC  
Tél. 04 66 88 30 13
- Moulin De La Chartreuse - VILLENEUVE LES AVIGNON  
Tél. 04 90 25 45 59

\* Moulins proposant de l'huile d'olive A.O.C. Nîmes

### *Les Confiteries*

- Ets Brunel - 30320 - MARGUERITTES Tél. 04 66 59 61 40
- Les Ateliers du Moulin - 30000 - NIMES Tél. 04 66 02 94 50
- Franco Campani - 30500 - ST AMBROIX Tél. 04 66 24 18 59

### *Les Domaines*

- Château St Louis La Perdrix - BELLEGARDE Tél. 04 66 01 13 58
- SCEA du Mas de Couvin – MEYNES Tél. 04 66 57 51 52
- Mas Cavayon – ST HYPPOLITE DE CATON Tél. 04 66 83 54 45
- Domaine De La Neuve - POURIERES Tél. 04 94 59 86 03
- Domaine de Sacaron - POURIERES Tél. 04 94 78 58 66



### *Les sites remarquables*

**La Maison des Garrigues et des Terroirs de l'Olivier** (Marguerittes) : une exposition consacrée à la garrigue et à l'olivier en pays gardois ; nombreux ateliers & animations. Rens. 04 66 20 54 78.

**La Combe des Bourguignons** (Marguerittes) : sentier de découverte de l'olivier, des garrigues et des capitelles. Rens. 04 66 20 54 78.

**Le Mas d'Escattes** (Nîmes Courbessac) : à la découverte de la richesse variétale de l'olivier ... Rens. 04 66 28 05 85.

**Ballade gourmande au royaume de l'olivier** : un certain nombre de moulins propose des visites commentées de leurs installations et d'oliveraies. N'hésitez pas à vous renseigner auprès d'eux.

De superbes balades vous attendent dans tous le pays gardois, n'hésitez pas à demandez aux offices de tourisme, aux moulins et producteurs.

### *Les itinéraires touristiques*

Week-end « autour de l'olive » dans les Logis du Gard. En mai, les Logis du Gard se mettent à l'heure de l'olive pour vous faire découvrir ce produit sous toutes ces formes. Au programme, journée découverte, visite, conseils et bien sûr gourmandise puisqu'une quinzaine de Logis proposent des menus dégustation autour de l'olive.

Rens. 04 66 87 99 18 – [info@logis-de-france-gard.com](mailto:info@logis-de-france-gard.com)

### *Coup de cœur*

#### **Terra Olea**

Terra Olea vise à conserver un patrimoine culturel riche et varié et à le valoriser auprès du grand public. Ce programme lie trois régions oléicoles très différentes mais dont l'amour pour l'olivier est identique : Nîmes (France), Baena (Espagne) et Mirandela (Portugal)

A terme, Terra Olea permettra la reconnaissance de la qualité des activités touristiques liées à l'olivier (dans tous les domaines, de la production à la restauration) qui sont mises en place. Une marque sera utilisée dans les trois régions partenaires, elle permettra d'établir une offre variée (clé en main ou non) de séjours touristiques culturels & gourmands autour de l'olivier. Rens. Chambre – 04 66 04 50 60 (Fax. 04 66 04 50 81)

## Les lieux touristiques à ne pas manquer

Le Pont du Gard - [www.pontdugard.fr](http://www.pontdugard.fr)  
Les Arènes de Nîmes, la Maison Carré, etc - Nîmes  
- [www.ot-nimes.fr](http://www.ot-nimes.fr) ou au 04 66 58 38 00  
POur tout renseignement, Comité départemental du  
Tourisme du Gard - [www.tourismegard.com](http://www.tourismegard.com)

## Contacts utiles

**Syndicat des Oléiculteurs du Gard**, 1120 route  
de Saint-Gilles BP 48078 30932 NIMES cedex 9. Tél. 04  
66 04 50 34– Email : [olive.nimes@wanadoo.fr](mailto:olive.nimes@wanadoo.fr)

**Association pour la promotion de l'olivier en  
pays Nîmois**, 1311, chemin de Russan 30000 NIMES  
**Association Les Amis de l'Olivier**, 5, Impasse  
Calendal 30320 MARGUERITTES. Tél. 04 66 75 34 81  
- Email : [michelteissier@club-internet.fr](mailto:michelteissier@club-internet.fr)

**Comité Départemental du Tourisme du Gard.**  
[www.tourisme-gard.com](http://www.tourisme-gard.com) Tel : +33 (0)4 66 36 96 30 -  
Fax +33 (0)4 66 36 13 14

AFIDOL antenne Languedoc-Roussillon : [contact@afidol.org](mailto:contact@afidol.org)

## Manifestations

Journée Méditerranéenne de l'Olivier à Nîmes –  
week-end des Rameaux - Rens. *Chambre d'agricul-  
ture du Gard*, tél. 04 66 04 50 60 et auprès de l'OTSI de  
Nîmes (33 (0)4 66 58 38 00 - [www.ot-nimes.fr](http://www.ot-nimes.fr)).

Fête de l'Huile de l'Avent - 1er samedi de décembre  
- Rens. 04 66 04 50 34

Fête de l'Olive - Corconne - 2ème dimanche de décem-  
bre - Rens. 04 66 77 32 57

Fête de la Picholine - Margueritte - Rens. 04 66 75 23 25



## Le Coin des Gourmands

### **Carré d'agneau de Nîmes en croûte de tapenade – jus tranché à l'huile d'olive A.O.C. Nîmes**

*Pour 4 personnes : 4 carrés d'agneau de Nîmes de 6 côtes, 2 bulbes de fenouil, 100 g de tapenade, 6 gousses d'ail, 1 tomate, 15 cl d'huile d'olive A.O.C. Nîmes, 1 échalote, 18 cl de Costières de Nîmes blanc, sucre, sel, poivre du moulin*

Parer les carrés d'agneau, les manchonner, couper la colonne vertébrale du carré. Réserver les carrés ainsi préparés dans une plaque. Concasser grossièrement les parures et les os d'agneau, les faire pincer dans un rondou avec un filet d'huile d'olive, saler légèrement, réserver les os, dégraisser le rondou et ajouter les gousses d'ail, l'échalote taillées en brunoise, puis la tomate concassée, déglacer avec le vin blanc. Faire réduire des 2/3 et ajouter les os. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire 60 min (en dégraissant). Pendant ce temps, préparer les fenouils, les tailler en quartiers et les blanchir 3 min dans une eau bouillante salée. Stopper la cuisson dans une eau glacée, égoutter et réserver. Dans un sautoir, faire revenir les carrés avec un peu d'huile d'olive, finir la cuisson au four pendant 7 min à 250°C. Une fois cuits, les débarrasser dans un plat. Prendre la tapenade et badigeonner les carrés en laissant une couche sur toute la surface du carré. Laisser reposer 10 min. Une fois le jus d'agneau cuit, le passer au chinois, récupérer les morceaux d'ails, d'échalote et de tomate, les remettre dans le jus. À l'aide d'un mixer, émulsionner légèrement le tout, repasser le jus au chinois étamine, laisser réduire ou dégraisser jusqu'à la consistance voulue, rectifier l'assaisonnement. 5 min avant de servir le plat, faire glacer les fenouils avec du sucre, de l'huile d'olive et de l'eau, en fin de cuisson rectifier l'assaisonnement et garder au chaud. Passez 2 min les carrés au four.

Dressage : dans un plat chaud, poser au centre les fenouils, disposer les carrés d'agneau coupés en côtelette autour de la garniture, napper légèrement de sauce et servir. Prendre la sauce, verser le restant d'huile d'olive pour obtenir un jus tranché, servir dans une saucière à part.

*Restaurant Lisita, M. Douet, 2 bis bd des Arènes, 30 000 NIMES*