

JOURNEE DU 13 SEPTEMBRE 2022 - NYONS

NYONS en Drôme Provençale a été notre sortie automnale,

Le matin nous avons visité la dernière Scoutinerie de France. Depuis 4 générations, la famille Fert confectionne des scourtins. Tissés en fibre de coco, ces ouvrages sont utilisés comme filtres à huile d'olive, à vin, ou comme tapis utilitaires ou ornementaux. A l'origine c'était exclusivement pour les moulins à huile, on écrasait les olives dans le pressoir et le scourtin ne filtrait que l'huile ou à l'occasion le vin.

Après un bon repas à Mirabel-aux-Baronnies, nous avons été à l'Espace Vignolis, Coopérative du Nyonsais : un musée retrace toute l'histoire de l'olive noire de Nyons, et en fin de parcours une boutique nous permet de faire des achats.

Dernière étape, la Vinaigrerie La Para nous a expliqué dans sa cave remplie de fûts de chêne que l'aromatisation des différents vinaigres se fait uniquement par décoction traditionnelle de plantes, aucun sulfite ni conservateur n'est ajouté ce qui fait des vinaigres 100% naturels. Il existe différents vinaigres basiques ou aromatisés tels que vinaigre à l'hysope, thym, sureau, lavande, sauge, miel, etc... chacun est associé à un plat soit crudités, viande, poissons.

Cette journée nous a permis de bien connaître la région de Nyons qui fait également partie du parc des Baronnies Provençales.

Evelyne