



OLIO NUOVO DAYS®

LE PARCOURS PARISIEN À LA DÉCOUVERTE DE L'HUILE D'OLIVE NOUVELLE

DANS UNE SÉLECTION DE LIEUX GOURMANDS

17 AU 21 JANVIER 2017

WWW.OLIO-NUOVO-DAYS.COM
#OLIONUOVODAYS



LE AMANTINE

TUSCANIA 1936



WWW.LEAMANTINE.COM

LA GRANDE EPICERIE PARIS

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS - WWW.MANGERBOUGER.COM

LES CHEFS METTENT L'OLIO NUOVO À L'HONNEUR CETTE SEMAINE !

RESTAURANT AG LES HALLES / Alan Geaam
14 Rue de Monedour, 75001 Paris



Le dernier établissement ouvert par Alan Geaam est aussi une adresse très réputée pour ses associations de saveurs. Après avoir œuvré auprès de grands chefs comme Joël Robuchon ou Bernard Loiseau Alan a su s'imposer. Il est aujourd'hui à la tête de 4 établissements. L'huile d'olive parle a sa culture profondément méditerranéenne, il a choisi une huile au fruité délicat avec un personnalité d'huile nouvelle : une petite ardeur équilibrée. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE OLIVURLA / VARIÉTÉ DOMAT (TURQUIE)

RESTAURANT DROUANT / Antony Clemot
18 Rue Gaillon, 75002 Paris



Adresse mythique de la littérature qui accueille Les Goncourt et Renaudot depuis 1914 . Son chef exécutif, Antony Clémot a réussi à s'imposer aux côtés d'Antoine Westermann. Sa cuisine est généreuse et raffinée ; l'huile d'olive est pour lui un atout au coeur de l'hiver pour ensoleiller les plats. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE SAKIKALA / VARIÉTÉ KORONEIKI (CRÈTE)

RESTAURANT ITINÉRAIRES / Sylvain Sendra
5 Rue de Pontoise, 75005 Paris



Sa quête d'excellence lui a accordé le privilège d'être l'un des rares élus du maître maraicher Asafumi Yamashita. Sylvain Sendra connaît l'huile d'olive, il la privilégie, et l'offre même à ses clients e, guise de beurre à l'apéritif. Ce talentueux chef a sélectionné deux huiles à l'aveugle par les numéros sans avoir eu connaissance de l'origine : LE CHOIX DU CHEF : MOULINS DE BONAVENTURE (FRANCE) / VARIÉTÉ AGLANDAU & OLIVURLA / VARIÉTÉ DOMAT (TURQUIE)

LA CLOSERIE DES LILAS / William Lamagnère
171 Bd Montparnasse, 75006 Paris



S'il y a bien une adresse hors du temps, c'est la Closierie des Lilas. Service à l'ancienne dans ce lieu chargé d'Histoire où Sartre, Aragon, Modigliani, Oscar Wilde et Hemingway se sentaient chez eux. La Closierie des Lilas s'associe à OLIO NUOVO DAY le 21 janvier 2016 sous la houlette de son jeune et talentueux chef pâtissier William Lamagnère (ancien de chez Ladurée). Au menu, sa fameuse tatin à l'huile d'olive fruité mûr. LE CHOIX DU CHEF : MOULINS DE BONAVENTURE / VARIÉTÉ AGLANDAU / FRUITÉ MÛR (FRANCE)

RESTAURANT LAPÉROUSE / Antonio Tavares de Pina
51 Quai des Grands Augustins, 75006 Paris



Etablie en 1766 La Maison Lapérouse fut aussitôt célèbre pour sa table. Saviez vous que ses petits salons très réputés ont été créés au XIXème siècle non pour des rendez vous galants mais pour que les marchands et les clients du marché de la Vallée qui lui faisait en face puissent y faire leurs comptes dans la plus grande discrétion ? Antonio Tavares a repris les commandes de ce lieu mythique avec une cuisine intemporelle. LE CHOIX DU CHEF : OMED / VARIÉTÉ ARBEQUINA / FUMÉ INTENSE (ESPAGNE) & VILLA PEDESTONE / VARIÉTÉ CORRATINA / PUGLIA (ITALIE)

LE PETIT LITRE / Jean-Baptiste Bellecourt
16 Rue Littré, 75006 Paris



Le Petit Littré c'est le bistro que l'on rêve d'avoir en bas de chez soi, bonne ambiance et bons produits. L'huile d'olive sera au menu la semaine OLIO NUOVO DAYS pour accompagner du poisson à la chair délicate. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE RINCON DE LA SUBBETICA / VARIÉTÉ HOJIBLANCA / FRUITÉ VERT INTENSE (ESPAGNE)

RESTAURANT AKRAME / Akrame Benallal
7 Rue Tronchet, 75008 PARIS



Jeune prodige de la cuisine, culturellement attiré par l'exception, Akrame Benallal a choisi pour sa nouvelle adresse est un havre de paix luxe où règnent luxe calme et volupté au coeur de Paris, rue Tronchet. Au menu, la puissance d'un produit mis en valeur. L'huile de variété Arbequina a été fumée de façon intense sur la recommandation du chef. Un must. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE OMED / VARIÉTÉ ARBEQUINA / FUMÉ INTENSE (ESP)

LA RÉSERVE - RESTAURANT LE GABRIEL / Jérôme Bancel
42 Avenue Gabriel, 75008 Paris



Passion et rigueur sont sans aucun doute les clés du succès du Chef Jérôme Bancel. Breton formé chez Alain Senderens, à l'Hôtel de Crillon et l'Ambrisie. Ses voyages au Japon l'ont fortement influencé. Partout, il a peaufiné sa maîtrise de la cuisine française de tradition. Exigeant sur le produit, minutieux sur les cuissons, il défend la saveur authentique avant tout. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE OLI.TINA / VARIÉTÉ KORONEIKI / FRUITÉ VERT / CYTHÈRE (GRÈCE)

LUCAS CARTON / Julien Dumas
9 Place de la Madeleine, 75008 Paris



Lucas Carton, fut l'un des premiers restaurants gastronomiques de Paris à la mode des Napoléon III. Julien Dumas a réussi à insuffler un vent nouveau à la tradition. LE CHOIX DU CHEF : LES MOULINS DE LA BAILLAURY / VARIÉTÉ COURBEIL (FRANCE)

CHEZ LOUIS / Stéphane Pitré
23 Rue de la Victoire, 75009 Paris



Formé aux produits du terroir, ce breton élu jeune talent 2014 par le Gault & Millau a pour signature une alliance singulière entre l'iode et les épices. L'huile d'olive tient un rôle important dans l'aventure culinaire que propose Stéphane Pitré, qui distribue son huile produite par le Carré des Huiles : un fruité noir proche des épices. Variété d'olive assemblage d'olives mûrifiées Fruité Noir Origine France Gard Producteur LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE LOUIS / FRUITÉ NOIR (FRANCE)

RESTAURANT LA CAVE À MICHEL / Romain Tischenko
36 Rue Sainte Marthe, 75010 Paris



Romain Tischenko présente sa nouvelle association : la Cave à Michel, avec des plats réalisés dans un joyeux équilibre de goûts et de couleurs. L'huile d'olive grecque accorde les saveurs et restitue une rondeur appréciée par ces frimas. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE PROFIL GREC / VARIÉTÉ KORONEIKI / FRUITÉ VERT

RESTAURANT PASSERINI / Giovanni Passerini
65 Rue Traversière, 75012 Paris



L'amour des bons produits, ce n'est pas original, mais un chef italien qui n'est pas chauvin, après avoir sélectionné une huile tunisienne, il fallait en faire l'écho. Les huiles d'olive du parcours OLIO NUOVO DAYS sont sélectionnées à l'aveugle, et chaque chef se plie volontiers à l'exercice de découvrir si l'huile choisie par ses papilles est aussi celle de son cœur... Une belle ouverture d'esprit et une volonté de tordre le cou aux clichés. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE DOMAINE DE SEGERMES / VARIÉTÉ BELDI / FRUITÉ VERT (TUNISIE)

TONDO / Simone Tondo
29 Rue de Cotte, 75012 Paris



Simone Tondo prend vite ses marques, à même pas 30 ans, ce jeune homme intense impose une cuisine toute en subtilité de saveurs simple & originales ; formé à l'école hôtelière Alghero et auprès de Mauro Colagrecu au Mirazur, il est désormais chez lui rue Cote dans un lieu chargé d'histoires gastronomiques où TONDO écrit une nouvelle page avec Simone et son équipe. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE DOMAINE DE SEGERMES / VARIÉTÉ BELDI (TUNISIE) & HUILE D'OLIVE OMED / VARIÉTÉ ARBEQUINA / FUMÉ INTENSE (ESPAGNE)

TABLE / Bruno Verjus
3 Rue de Prague, 75012 Paris



Bruno Verjus prône le voyage comme exercice de la curiosité. Il arpente le monde en curieux et en gourmand, sensible aux savoir-faire comme aux découvertes culinaires. Cet homme de palais n'a pas son pareil pour dénicher une bonne table ou un bon produit. TABLE est cependant inclassable et bien classé parmi les guides de référence. Bruno Verjus, grand amateur et fin connaisseur d'huile d'olive va irradier OLIO NUOVO DAYS avec de l'huile du latium, au nord de Rome. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE LE AMANTINE / VARIÉTÉ FRANTOIO / CUVÉE UNICO / LAZIO (ITALIE)

LES MINIATURES / Yoni Saada
31 Avenue de Versailles, 75016 Paris



Talentueux finaliste 2013 de Top Chef, Yoni Saada a la culture de l'olive. Ce méditerranéen exigeant avec lui-même l'est aussi avec l'or liquide. Sa préférence va à la qualité plutôt qu'au choix du terroir. Il utilise une grande sélection de variétés et de pays chez MINIATURES - comme chez Bagnard. LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE GRECO / VARIÉTÉS OTTOBRATICA & SINOPOLSE / CALABRIA (ITALIE)

LES POULETTES BATIGNOLLES / Ludovic Dubois & Judith Cercos
10 Rue Chery, 75017 Paris



Savant mariage de saveurs françaises et catalanes, ce restaurant dont le cœur bat en Espagne mettra à l'honneur l'huile d'olive bio de Catalogne au fruité vert. LE CHOIX DU CHEF : CLOS FIGUERAS / VARIÉTÉ ARBEQUINA (ESPAGNE)

RESTAURANT BIJOU / Gennaro Nasti
10 Rue Dancourt, 75018 PARIS



Le nouvel écrivain à pizza de Gennaro Nasti, ce napolitain qui avait déjà ouvert POPINE pour les initiés. BIJOU est sa nouvelle version chic de pizzas créatives. Au menu, des produits de top qualité ; Ici, si l'huile est piquante c'est de l'Olio Nuovo, avec sa pointe d'astringence, certainement pas une huile avec des piments. LE CHOIX DU CHEF : L'ORO DEL PARCO / VARIÉTÉ OGIAROLA SALENTINA / PUGLIA (ITALIE)

RESTAURANT MENSAE / Thibault Sombardier & Junsik Cho
23 Rue Mélingue, 75019 PARIS



Une version très contemporaine de la cuisine de bistro traditionnelle à base de produits frais du terroir dans la plus pure tradition bistrotonique, c'est ça l'esprit MENSAE avec l'accent de fraîcheur végétale donnée par l'OLIO NUOVO, le tout à un prix très serré pour y revenir plus souvent... LE CHOIX DU CHEF : HUILE D'OLIVE OLI.TINA / VARIÉTÉ KORONEIKI / FRUITÉ VERT / CYTHÈRE (GRÈCE)

PRÉFECTURE DE POLICE DE PARIS / CARLOS MARSAL
Secrétaire Général des Toques Françaises



Ce grand voyageur (il a été chef de nombreuses ambassades de France), secrétaire général des Toques Françaises va cuisiner toute la semaine OLIO NUOVO DAYS avec les 3 huiles françaises présentées sur le parcours. L'excellence hexagonale sera bien représentée pour faire rayonner le savoir-faire français à une table de choix qui n'est accessible sur notre parcours que si l'on est invité par M. Le Préfet ou son épouse... LE CHOIX DU CHEF : HUILES D'OLIVE MOULIN A HUILE DU PARTEGAL / OLIVERAIES DE LA BAILLAURY / MOULINS DE BONAVENTURE (FRANCE)

BO / Olivier Haustreaete
85 bis rue de Charenton, 75012 Paris



BO, un pari réussi pour ce chef amateur de Japon où il a fait ses classes. Olivier Haustreaete est un inventeur de génie qui crée comme il respire : au programme des 5 jours du parcours, la TARTELETTE à l'OLIO NUOVO de CYTHÈRE dont vous pouvez retrouver la recette sur le site OLIO NUOVO DAYS (on vous conseille de l'acheter, c'est nettement plus facile...).

OLIO NUOVO DAYS © est organisé par l'association CULTURE OLIVE © - www.olio-nuovo-days.com

Emmanuelle DECHELETTE Présidente
Stéphane MÉJANES Secrétaire Général
Catherine GARREAU Secrétaire
Aurélien BOULANGER Trésorier
Laurence LEVY-DUTEL
Alexandros RALLIS
Alain CHAUVÉAU
MEMBRES D'HONNEUR
Tom MUELLER, Président d'honneur
Tanguy PARIS, Vice-Président d'honneur
Olivier MOURIN
Michel BACHÈS
Cécile LE GALLIARD



EPICERIES FINES OU GOÛTER DE L'HUILE D'OLIVE NOUVELLE PENDANT LA SEMAINE OLIO NUOVO DAYS.

PROFIL GREC - 5-7, Rue de Savies, 75020 Paris. Accès libre.

MERCREDI 18 JANVIER 18h00/21h30

Dégustation de Proto Lavo (huile nouvelle en grec) de Kalamata au rendez-vous des hédonistes parisiens chez Alexandros Rallis & co. PROFIL GREC édite des huiles parcellaires (récoltées et extraites par parcelles) et non filtrées.

PANIFICA - 15 Avenue Trudaine, 75009 Paris. Accès libre

MERCREDI 18 JANVIER 17h00/18h30

La boulangerie de référence dans le 9ème. François Brault, son bon pain au levain et ses farines bio. Focaccia à l'olio nuovo. Venez découvrir votre huile préférée : Fruité vert ? Fruité noir ? Fruité mûr ? Avec les huiles SAKIKALA (Crète), Moulin Du Partegal (France), Villa Pedestone (Italie) et Oli.Tina (Cythère) Dégustation gratuite d'huile d'olive de l'année avec Jade Helaine, experte en dégustation.

RAFFINATI - 74ter Rue de Clignancourt, 75018 Paris. Accès libre.

JEUDI 19 JANVIER 18h00/19h00

Dégustation chez Nicola & Marcella d'olio nuovo des Pouilles L'ORO DEL PARCO avec l'auteur du Guide de référence sur les POUILLES, Hetty de Vogel.

OTTANTA - 19 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris. Accès libre.

JEUDI 19 JANVIER 19h00/20h00

Dans cette échoppe atypique, Sarah & Flaminia fabriquent leur propre mozzarella ; dégustation d'olio nuovo des Pouilles L'Oro Del Parco .

BAGNARD - 7 Rue Saint-Augustin, 75002 Paris. Accès libre.

LUNDI 16 JANVIER 12h00/13h00

La cantine méditerranéenne du Top Chef YONI SAADA. En avant première du programme, dégustation espagnole d'« Aceite Nuevo », de variété Picual OMED présentée par l'importatrice Paz Figarès.

KILKIO - 34, Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris. Accès libre.

JEUDI 19 JANVIER 18h30/20h00

L'épicerie fine grecque de référence créée par le talentueux Chef Kritonas Poulis après une expérience internationale. Dégustation d'huile d'olive nouvelle, avec Olivier Mourin, hédoniste et producteur de l'huile d'olive Oli.Tina à Cythère, l'île qui n'est pas seulement imaginaire...

RAP EPICERIE - 4 Rue Flechier, 75009 Paris. Accès libre.

Dégustations organisées par et avec la gastronomie des terroirs italiens, Alessandra Pierini.

VENDREDI 20 JANVIER 16h00/19h00

Avec l'auteur d'olio nuovo d'excellence, Marina Gioacchini, productrice de LE AMANTINE à Tuscania (Lazio, Italie).

SAMEDI 21 JANVIER 15h00/19h00

Avec Pasquale Bonsignore, producteur de l'huile d'olive INCUSO en Sicile.

AVPA - 46 Rue Saint Antoine, 75004 Paris. Accès libre.

SAMEDI 21 JANVIER 13h00/16h00

Initiation à la dégustation avec Jean Emmanuel Jourde co-fondateur de l'AVPA et Jessie Daniel, nez et formatrice à l'Ecole Supérieure du Parfum. L'Agence de Valorisation des Produits Agricoles possède la plus importante oléothèque de Paris avec plus de 200 références.

LA GRANDE EPICERIE DE PARIS - Espace la Comue - 38 Rue de Sèvres, 75007 Paris. Accès libre

Démonstrations et dégustations avec des chefs et des producteurs.

VENDREDI 21 JANVIER 16h30/18h30

Aux commandes, le Chef pâtissier Olivier Haustreaete de la Pâtisserie BO, pour une démo surprise. Dégustations avec Olivier Borral (producteur à Banyuls) et Jade Helaine, experte en dégustation d'huile d'olive vierge. Avec les Huiles Villa Pedestone (Puglia, Italie), Moulin Mahjoub (Tunisie) Les Oliveraies de la Baillaury (Banyuls, France).

SAMEDI 21 JANVIER 14h30/16h00

Découverte de la Cuisine « DE » l'huile d'olive par Christophe Lavelle, chercheur au CNRS, co-fondateur du FoodLab2.0 et formateur pour les professeurs de la cuisine. Cet atelier va multiplier les possibilités pour goûter l'huile d'olive : cristallisation, pulvérisation, émulsion, foison... En parallèle, expérience tasting avec le Chef Stéphane Gabriely, les producteurs Olivier Borral (Banyuls, France) et Marina Gioacchini (Tuscania, Latium, Italie) de LE AMANTINE.

16h30/17h00 : Conférence sur la diététique et l'huile d'olive avec Ariane Grumbach, nutritionniste et auteur de LA GOURMANDISE NE FAIT PAS GROSSIR.

ATELIERS SUR INSCRIPTION

LE GOÛT DES MERVEILLES - 92 rue de Clignancourt, 75018 Paris

ATELIER POUR LES 7/12 ANS

MERCREDI 18 JANVIER 15h00/16h30

Un atelier dédié aux enfants (7/12 ans) animé par Laura Annaert, du blog mamanchef.fr spécialiste des recettes pour enfants et ados à partir d'ingrédients de qualité pour une cuisine saine et variée : Découverte gustative d'huiles d'olive de différents fruités avec Jade Helaine, experte en dégustation d'huile d'olive vierge avec l'huile LE AMANTINE. Mise en pratique avec une recette simple. Sur inscription uniquement - www.legoutdesmerveilles.com

ATELIER FRITES A L'HUILE D'OLIVE AVEC ANNE DE LA FORREST - 7 Bis rue de Clignancourt, 75018 Paris

SAMEDI 21 JANVIER 11h00 / 13h00

Anne de La Forrest auteur du best seller traduit en 4 langues LE LIVRE DES FRITES (Hachette) vous expliquera pourquoi et comment faire ses frites à l'huile d'olive. Initiation et dégustation avec l'huile des Moulins de Mahjoub. Sur inscription uniquement - www.anneiscooking.com

Remerciements

Juliette CAYOL SERAFINI et Francesco SERAFINI qui ont su donner des perspectives à ce projet dès sa conception. Christophe LAVELLE, pour son sens inspirant de la curiosité. Chantal ARTIGNAN pour sa confiance. Jessie DANIEL pour aimer mettre son nez dans l'huile d'olive. Jean-Emmanuel JOURDE, pour sa détermination et sa confiance. Antoine DE MACEDO pour avoir accueilli la conférence de presse dans un lieu magique, sa boutique de la rue Madame. Et pour sa participation l'an prochain au parcours. Cécile LE GALLIARD pour ses bons conseils et son site jusdolive.fr. Marin PETER, pour sa patience et son implication dans la réalisation de ce plan/programme. Jade HELAINE, Pénélope MESSIER et lys HELAINE pour leur patience exemplaire. Markella PAMUKOGLU pour son soutien et son réseau Marie DABADIE pour sa persévérance attentive. Et AB pour exister.

Contact

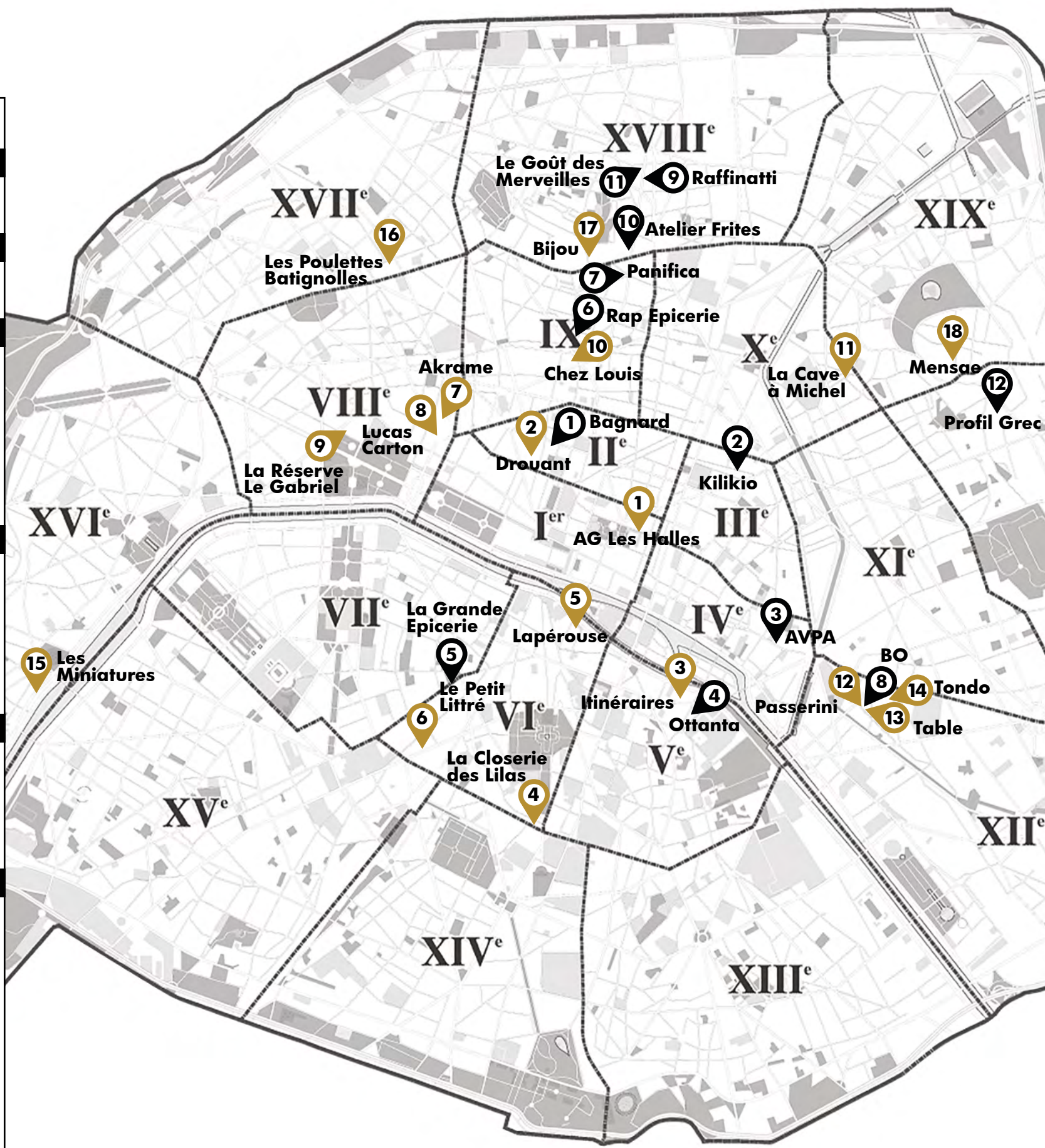
emmanuelle@culture-olive.org

LE PARCOURS PARISIEN À LA DÉCOUVERTE DE L'HUILE D'OLIVE NOUVELLE

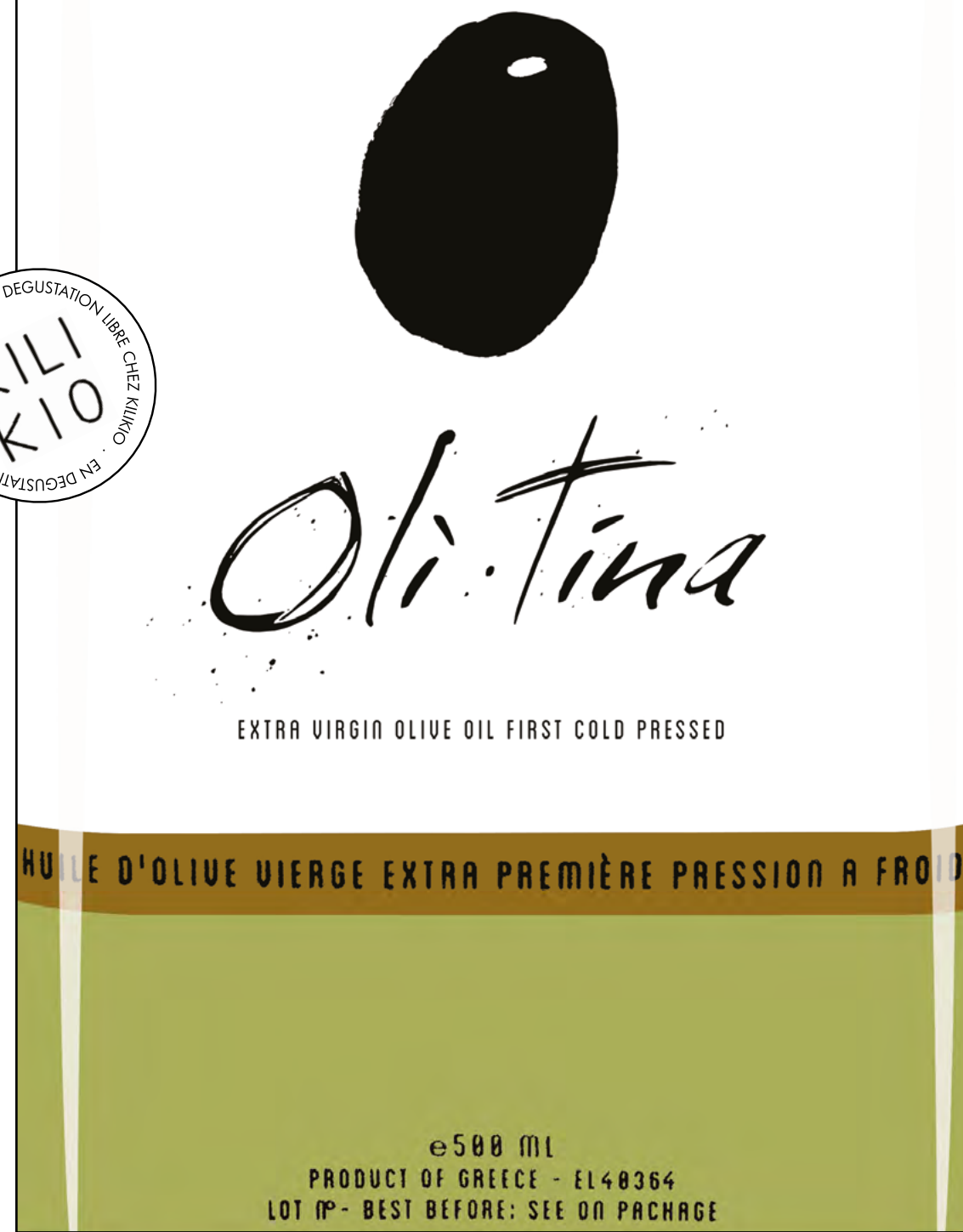
Toute une semaine pour découvrir l'huile d'olive par la nouvelle récolte.
Parce que l'huile d'olive fraîche est plus intense, il est plus facile de trouver huile d'olive à son goût.
OLIO NUOVO DAYS, le **privilège** de l'huile nouvelle comme au moulin...

DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE DANS UNE SÉLECTION DE LIEUX PARTENAIRES

VOS RENDEZ-VOUS OLIO NUOVO DAYS
LUNDI 16 JANVIER / AVANT-PRÉMIÈRE
BAGNARD - 12H00/13H00 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES ESPAGNOLES
MARDI 17 JANVIER
BIJOU - 18H00/19H00 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES ITALIENNES AVEC PÂTE À PIZZA
MERCREDI 18 JANVIER
LE GOÛT DES MERVEILLES - 15H00/16H30 ATELIER DÉGUSTATION ET CUISINE POUR ENFANTS (7/12 ANS)
PROFIL GREC - 18H00/21H30 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES GRECQUES
PANIFICA - 17H00/18H30 DÉGUSTATION - DÉCOUVERTE DES DIFFÉRENTS FRUITÉS D'HUILES D'OLIVE AVEC FOCCACIA
JEUDI 19 JANVIER
RAFFINATI - 18H00-19H00 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES DES POUILLES (ITALIE)
OTTANTA - 19H00-20H00 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES DES POUILLES (ITALIE)
KILIKIO - 18H30/20H00 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES GRECQUES
VENDREDI 20 JANVIER
RAP EPICERIE - 16H00/19H00 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES ITALIENNES
LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS (ESPACE LA CORNUË) - 16H30/18H30 DÉMONSTRATIONS ET DÉGUSTATIONS AVEC DES CHEFS ET DES PRODUCTEURS
SAMEDI 21 JANVIER
ANNE IS COOKING - 11H30/13H30 ATELIER FRITES À L'HUILE D'OLIVE
AVPA - 13H00-16H00 ATELIER D'INITIATION À LA DÉGUSTATION
LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS (ESPACE LA CORNUË) - 14H30/17H00 DÉMONSTRATIONS ET DÉGUSTATIONS AVEC DES CHEFS ET DES PRODUCTEURS
RAP EPICERIE - 15H00/19H00 DÉGUSTATION D'HUILES NOUVELLES ITALIENNES



LES PRODUCTEURS SUR LE PARCOURS OLIO NUOVO DAYS
 MOULIN BONAVENTURE, ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE, FR VARIÉTÉ AGLANDAU GUILLAUME CHABOT & FILS (PAOLO)
 LE AMANTINE, CUVÉE UNICO, LAZIO, ITALIE VARIÉTÉ FRANTOIO MARINA GIOACCHINI
 SAFIKALA, CRÈTE, GRÈCE VARIÉTÉ KORONEIKI GIORGOS SPYRIDAKIS
 VILLA PEDESTONE, PUGLIA, ITALIE VARIÉTÉS OGILAROLA & SALENTINA LUCIA MININNI
 OLIVURLA, IZMIR, TURQUIE VARIÉTÉ DOMAT PELIN OMUROGLU
 MOULIN DU PARTEGAL, VAR, FRANCE FRUITÉ NOIR CUVÉE FERNAND MAGALI & GUILLAUME KAUFFMAN
 OLL.TINA, CYTHÈRE, GRÈCE VARIÉTÉ KORONEIKI OLIVIER MOURIN
 DOMAINE DE SEGERMES, ZAGHOUAN, TUNISIE VARIÉTÉS BELDI, CHEMLAU AVEC NOYAU ET SANS NOYAU MOUNIR BOUSSETTA
 DOMAINE GRECO, CALABRIA, ITALIE VARIÉTÉS OTTOBRATICA & SINPOLESE ARMELLE GRECO
 LES OLIVERAIES DE LA BAILLAURY, OCCITANIE, FRANCE VARIÉTÉ COURBEIL OLIVIER BORRAT
LES HUILES REPRÉSENTÉES PAR LEUR IMPORTATEUR
 OMED VARIÉTÉ ARBEQUINA & RINCON DE LA SUBBETICA VARIÉTÉ HOJIBLANCA ANDALOUSIE-ESPAGNE PAZ FIGARES-MIGNOT
 L'ORO DEL PARCO VARIÉTÉS OGILAROLA SALENTIN PUGLIA-ITALIE HETTY DE VOGEL
 LES MOULINS MAJHOUB TEBOURBA VARIÉTÉ CHETOUÏ TUNISIE THIERRY TISON
 CLOS FIGUERAS VARIÉTÉ ARBEQUINA CATALOGNE, ESPAGNE JEAN-LUC ETIEVENT
 PROFIL GREC KALAMATA GRÈCE VARIÉTÉ KORONEIKI CUVÉE SEVASPI ALEXANDROS RALLIS



OLIO NUOVO DAYS REMERCIE



- 1 AG LES HALLES**
ALAN GEAAM
14 RUE MONDETOUT, 75001 PARIS
TÉL. : +33 1 42 61 37 17
MÉTRO : LES HALLES

2 DROUANT
ANTONY CLEMOT
18 RUE GAILLON, 75002 PARIS
TÉL. : +33 1 42 65 15 16
MÉTRO : QUATRE SEPTEMBRE

3 ITINÉRAIRES - 1* MICHELIN
SYLVAIN SENDRA
5 RUE DE PONTOISE, 75005 PARIS
TÉL. : +33 1 46 33 60 11
MÉTRO : MAUBERT MUTUALITÉ

4 LA CLOSERIE DES LILAS
WILLIAM LAMAGNÈRE
171 BD MONTPARNASSE, 75006 PARIS
TÉL. : +33 1 40 51 34 50
MÉTRO : PORT ROYAL
- 5 LAPÉROUSE**
ANTONIO TAVARES DE PINA
51 QUAI DES GRANDS AUGUSTINS, 75006 PARIS
TÉL. : +33 1 43 26 68 04
MÉTRO : PONT NEUF / SAINT MICHEL

6 LE PETIT LITTRÉ
JEAN-BAPTISTE BELLECOURS
7 RUE TRONCHET 75008 PARIS
TÉL. : +33 9 50 79 99 67
MÉTRO : SAINT-PLACIDE / NOTRE-DAME DES CHAMPS

7 AKRAME - 1* MICHELIN
AKRAME BENALLAL
7 RUE TRONCHET 75008, PARIS
TÉL. : +33 1 40 67 11 16
MÉTRO : MADELEINE

8 LA RÉSERVE / LE GABRIEL - 2 MICHELIN**
JEROME BANCTEL - LA RESERVE HOTEL & SPA
42 AVENUE GABRIEL, 75008 PARIS
TÉL. : +33 1 58 36 60 50
MÉTRO : FRANKLIN D. ROOSEVELT
- 9 LUCAS CARTON - 1* MICHELIN**
JULIEN DUMAS
9 PLACE DE LA MADELEINE, 75008 PARIS
TÉL. : +33 1 42 65 22 90
MÉTRO : MADELEINE

10 CHEZ LOUIS
STÉPHANE PITRÉ
23 RUE DE LA VICTOIRE, 75009 PARIS
TÉL. : +33 1 55 07 86 52
MÉTRO : LE PELETIER / NOTRE-DAME-DE-LORETTE

11 LA CAVE À MICHEL
ROMAIN TISCHENKO
36 RUE SAINTE MARTHE, 75010 PARIS
TÉL. : +33 1 42 45 94 47
MÉTRO : BELLEVILLE GONCOURT COLONEL FABIEN

12 PASSERINI
GIOVANNI PASSERINI
65 RUE TRAVERSIERE, 75012 PARIS
TÉL. : +33 1 43 42 27 56
MÉTRO : LEDRU-ROLLIN
- 13 TONDO**
SIMONE TONDO
29 RUE DE COTTE, 75012 PARIS
TÉL. : +33 1 43 47 47 05
MÉTRO : LEDRU-ROLLIN

14 TABLE
BRUNO VERJUS
3 RUE DE PRAGUE, 75012 PARIS
TÉL. : +33 1 43 43 12 26
MÉTRO : LEDRU-ROLLIN

15 LES MINIATURES
YONI SAADA
31 AVENUE DE VERSAILLES, 75016 PARIS
TÉL. : +33 1 45 20 74 12
MÉTRO : MIRABEAU / JAVEL

16 LES POULETTES BATIGNOLLES
LUDOVIC DUBOIS & JUDITH CERCOIS
10 RUE CHEROY, 75017 PARIS
TÉL. : +33 1 42 93 10 11
MÉTRO : ROME
- 17 BIJOU**
GENNARO NASTI
10 RUE DANCOURT, 75018 PARIS
TÉL. : +33 1 42 57 47 29
MÉTRO : PIGALLE

18 MENSÆ
THIBAUT SOMBARDIER & JUNSIK CHO
23 RUE MELINGUE, 75019 PARIS
TÉL. : +33 1 53 19 80 98
MÉTRO : PYRÉNÉES
- 1 BAGNARD**
YONI SAADA
7 RUE SAINT-AUGUSTIN, 75002 PARIS
TÉL. : +33 9 86 35 94 26
WWW.FACEBOOK.COM/BAGNARDPARIS
MÉTRO : BOURSE / QUARTE SEPTEMBRE

2 KILIKIO
KRITONAS POULIS
34 RUE NOTRE DAME DE NAZARETH, 75003 PARIS
TÉL. : +33 9 83 33 88 24
WWW.KILIKIO.COM
MÉTRO : RÉPUBLIQUE

3 AVPA
JEAN-EMMANUEL JOURDE
46 RUE SAINT ANTOINE, 75004 PARIS
TÉL. : +33 1 42 80 09 91
WWW.AVPA.FR
MÉTRO : SAINT-PAUL OU BASTILLE

4 OTTANTA
SARAH & FLAMINIA
19 RUE CARDINAL LEMOINE, 75005 PARIS
TÉL. : +33 6 78 34 86 94
WWW.OTTANTA.FR
MÉTRO : CARDINAL LEMOINE OU JUSSIEU
- 5 LA GRANDE EPICERIE DE PARIS**
ESPACE LA CORNUË
38 RUE DE SÈVRES, 75007 PARIS
WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM
MÉTRO : SEVRES-BABYLONE

6 RAP EPICERIE
ALESSANDRA PIERINI
4 RUE FLÉCHIER, 75009
TÉL. : +33 1 42 80 09 91
WWW.RAPPARIS.FR
MÉTRO : NOTRE-DAME-DE-LORETTE

7 PANIFICA
FRANÇOIS BRAULT & GAËTANE RAGUET
15 AVENUE TRUDAINE, 75009
TÉL. : +33 1 53 20 91 18
WWW.FACEBOOK.COM/PANIFICAPARIS
MÉTRO : ANVERS

8 BO
OLIVIER HAUSTRAETE & BENOIT GINDRE
85 BIS RUE DE CHARENTON, 75012 PARIS
TÉL. : +33 1 43 07 75 21
WWW.FACEBOOK.COM/BOULANGERIEBO
MÉTRO : LEDRU ROLLIN
- 9 RAFFINATI**
NICOLA & MARCELLA
74 TER RUE DE CLIGNANCOURT, 75018 PARIS
TÉL. : +33 9 83 54 57 29
WWW.FACEBOOK.COM/RAFFINATIPARIS
MÉTRO : MARCADET-POISSONNIERS

10 ATELIER FRITES A L'HUILE D'OLIVE
ANNE DE LA FORREST
7 BIS RUE DE CLIGNANCOURT, 75018 PARIS
WWW.ANEISCOOKING.COM
MÉTRO : ANVERS OU BARBES-ROCHECHOUART

11 LE GOUT DES MERVEILLES
LAURA ANNAERT
92 RUE DE CLIGNANCOURT, 75018 PARIS
WWW.LEGOUTDESMERVEILLES.COM
MÉTRO : MARCADET-POISSONNIERS

12 PROFIL GREC
5-7, RUE DE SAVIES, 75020 PARIS
TÉL. : +33 9 72 86 07 22
WWW.FACEBOOK.COM/PROFILGREC
MÉTRO : JOURDAIN OU PYRENEES