

86

Saviez vous que si l'on comptait la production mondiale d'huile d'olive par seconde sur une année, on arriverait à 86 Litres ?



Saviez vous que l'huile d'olive est un jus de fruit ? Plus on la consomme fraîche, plus sa teneur en polyphénols et en antioxydants est élevée...

L'OLIO NUOVO

L'huile d'olive primeur au fruité vert plus aromatique. Ardente et intense.

C'est maintenant !

OLIO NUOVO DAY

A LA DECOUVERTE DE L'HUILE D'OLIVE

La fête de l'huile d'olive primeur : Première édition du parcours OLIO NUOVO DAY à Paris le **21 janvier 2016**. OLIO NUOVO DAY a pour vocation de promouvoir l'huile d'olive fraîchement pressée et plus généralement l'huile d'olive vierge extra.

La fête de l'huile d'olive primeur est répandue en Italie, en Californie, en Australie et célébrée dans le sud de la France, Paris lance sa première journée dédiée à l'huile d'olive primeur.

Jeudi 21 janvier 2016, après les excès, le retour de la forme avec l'huile d'olive primeur! OLIO NUOVO DAY, le jour de l'huile d'olive nouvelle, vous emmène en balade dans Paris, à la découverte de l'or vert liquide. Cette première édition prendra la forme d'un parcours gourmand dans différents lieux partenaires : restaurants, boulangeries et dépositaires sélectionnés.

Chaque spot de dégustation sera un prétexte pour la découverte de l'huile d'olive d'exception dans sa plus fraîche expression. Nutritionnistes, historiens, étudiants en parfumerie et en oenologie animeront les différents lieux de façon ludique et didactique.

OLIO NUOVO DAY

On croit bien connaître l'huile d'olive, produit de grande consommation. On se trompe...

Aujourd'hui, près de 86 litres d'huile d'olive sont fabriqués chaque seconde dans le monde. Les pays méditerranéens produisent 1,7 million de tonnes par an, dont 75% pour l'Espagne, l'Italie et la Grèce, soit 98% de la production mondiale. La France est un pays modeste de ce point de vue avec 4 700 tonnes par an pour une consommation de 100 000 tonnes. Bien malin qui peut dire ce que contient vraiment une bouteille d'huile d'olive. Difficile de s'y retrouver dans la jungle des rayons et des étiquettes.

Quelles sont la variété et l'origine des olives ? A-t-on affaire à une huile monovariétale ou à un assemblage ? Que signifient « première pression à froid » et « vierge extra » ? Ces formules en apparence rassurantes sont-elles des gages absolus de qualité ?



Toutes ces questions trouveront des réponses dans le parcours gourmand concocté pour l'OLIO NUOVO DAY. Dans un esprit de convivialité, de partage, mais aussi d'engagement, on parlera variété, typicité, terroir, pour redonner à l'huile d'olive toutes ses lettres de noblesse, loin des produits galvaudés et standardisés. Dans Olio Nuovo, on peut aussi entendre « renouveau de l'huile d'olive ». Pour prolonger le plaisir, on pourra commander ses huiles d'olive préférées via le site OLIO NUOVO DAY, qui référencera les meilleures huiles d'olive d'Europe et d'ailleurs.

OLIO NUOVO E PANE

« Dépenser quelques euros de plus pour s'offrir une bouteille de véritable huile d'olive pressée à froid (vierge extra), c'est donner à son morceau de baguette l'occasion de barboter dans un bain bienfaisant pour le cœur et les vaisseaux. » Ainsi écrit Giulia Enders, jeune doctorante en médecine, dans son délicieux best-seller, « Le charme discret de l'intestin – tout sur un organe mal aimé... » (Actes Sud).

Pour accompagner la dégustation de l'Olio Nuovo et des autres huiles d'olive, il fallait un pain digne de ce nom. Celui de Thierry Delabre s'est rapidement imposé. Autodidacte génial, sorte de Bernard Palissy de la miche, il a transformé pendant 10 ans son appartement en fournil, avant de lancer sa petite entreprise, Panadero Clandestino, soutenu par une formidable campagne de financement participatif. La reconnaissance d'un engagement au service d'un pain sain, digeste et goûteux, préparé au levain naturel et avec des farines sélectionnées, issues de variétés de blés anciens chaque fois que possible.

Pour l'OLIO NUOVO DAY, le Panadero Clandestino créera un pain spécial.

OLIO NUOVO & SALT

La dégustation ne serait pas complète sans le troisième élément de la trilogie gourmande : le sel. Tout au long du parcours de l'OLIO NUOVO DAY, les cristaux pyramidaux du Sel de Maldon tomberont comme neige légère sur le pain du Panadero Clandestino et sur l'huile d'olive nouvelle. Un accord parfait.

MALDON

Partenaire de OLIO NUOVO DAY, les flocons de sel de mer de Maldon apporteront le croustillant à l'OLIO NUOVO & pane



Le pain au levain à la farine ancienne allié indissociable de la dégustation d'OLIO NUOVO revu par Thierry DELABRE & son PANADERO CLANDESTINO



OLIO NUOVO KÉZAKO ?

« Olio nuovo e vino vecchio ». En Italie, on ne badine ni avec l'huile d'olive ni avec le vin. La première doit être consommée jeune, le second vieux. Olio Nuovo, c'est l'huile d'olive nouvelle en italien. Récoltée entre octobre et janvier, pressée immédiatement, cette huile d'un vert intense, presque fluorescent, aux saveurs vives, fruitées et denses, fait l'objet d'un véritable culte de l'autre côté des Alpes. Il n'est pas un village de Toscane sans sa Festa dell'Olio Nuovo. Mais on sacrifie aussi au rituel en Australie ou aux Etats-Unis (Californie). En France, les mouliniers de la vallée des Baux de Provence se réunissent deux jours durant, fin novembre ou début décembre, pour déguster les premiers nectars à la fin de la récolte.

Cette huile qui se déguste habituellement sous le manteau, entre initiés, sera pour la première fois disponible tout au long du parcours gourmand de l'OLIO NUOVO DAY. Sauf nécessité de transport et de conservation, elle ne sera pas automatiquement filtrée, afin d'éviter qu'elle ne perde ses propriétés organoleptiques.

Car, comme le rappelle Giulia Enders : « *De nombreuses études suggèrent que l'huile d'olive pourrait protéger de l'artériosclérose, du stress cellulaire, de la maladie d'Alzheimer et des maladies oculaires (comme la dégénérescence maculaire). En outre, des effets bénéfiques dans les pathologies inflammatoires telles que l'arthrite rhumatoïdale ou encore dans la prévention de certains types de cancers ont été mis en évidence. Et ce n'est pas tout (que les ennemis du gras ouvrent grand leurs oreilles) : l'huile d'olive peut aussi déclarer la guerre à ces vilaines poignées d'amour qui nous chagrinent. Elle bloque en effet dans les tissus adipeux l'acide gras synthase, une enzyme qui a un petit faible pour les excédents à glucides, à partir desquels elle fabrique de la graisse.* »

INFOS PRATIQUES

OÙ ?	QUAND ?	COMMENT ?	POUR QUI ?
Sur un parcours parisien qui proposera une dégustation : restaurants & boulangeries sélectionnés à retrouver sur le site olio-nuovo-day.com	Première édition JEUDI 21 Janvier 2016	OLIO NUOVO DAY s'adresse à tous les amateurs d'huile d'olive, du grand public aux professionnels de la restauration.	Dégustation gratuite d'huile d'olive nouvelle chez les boulangers et à la carte des restaurants partenaires.

OLIO NUOVO TEAM



EMMANUELLE DECHELETTE

Fondatrice du concept [OLIO NUOVO DAY](http://olio-nuovo-day.com)

Spécialiste du lancement de concepts liés à la restauration à thème, et voyageuse dans l'âme, Emmanuelle aime partager ses découvertes de façon festive et didactique et promouvoir le talent de ses partenaires. L'OLIO NUOVO DAY est sa nouvelle aventure humaine et gastronomique.



STÉPHANE MÉJANÈS

Journaliste culinaire

D'abord journaliste sportif à L'Équipe et à Sport, il a décidé de raconter la gastronomie, de la fourche à la fourchette, après une rencontre décisive dans la forêt laponne avec de grands chefs internationaux. On peut le lire dans Omnivore, Jésus, L'Express, Trois Couleurs, Jours de France ou Paris WorldWide. Il apporte à l'OLIO NUOVO DAY son expertise et son réseau dans l'univers de la gastronomie.



ALEXIS MUNOZ

Entrepreneur instinctif, passionné de haute gastronomie

Alexis Muñoz a parcouru tous les pays producteurs d'huiles d'olive de la Méditerranée, et beaucoup d'autres... Son expertise est aujourd'hui incomparable au niveau international : diversité des olives, méthodes d'agriculture et de fabrication. Alexis est aujourd'hui reconnu comme le meilleur spécialiste français de l'huile d'olive avec une vision internationale.



CATHERINE GARREAU

Avocate

Amoureuse de la Toscane qu'elle sillonne régulièrement, toujours en quête de nouveaux produits du terroir de qualité, Catherine maîtrise l'art de l'organisation et de la connexion sans vide juridique.



CÉCILE LE GALLIARD

Fondatrice de jusdolive.fr

Cette pure bretonne élevée au beurre se spécialise dans la sélection et la création de caves à huile. Cécile est aussi diplômée de l'Université de Jaén (Espagne) et validée par le Conseil Oléicole International.

COMMENT CHOISIR SON HUILE D'OLIVE ?

Il existe plus de 2 000 variétés d'olives. De l'huile monovariétale aux huiles d'assemblage, cela fait des milliers de combinaisons possibles. Chercher la meilleure huile d'olive n'a pas plus de sens que de chercher le meilleur vin. De multiples paramètres sont à prendre en compte : la subjectivité du goût, le moment de la dégustation, les ingrédients avec lesquels on l'associe. Quelques critères objectifs permettent malgré tout d'éviter les déconvenues. Il suffit de se poser les bonnes questions.

QUOI ? Même s'il existe des disparités à l'intérieur de cette catégorie, hors de l'huile d'olive Vierge Extra, point de salut. Son taux d'acidité est plus bas que l'huile d'olive Vierge (Moins de 0,8 g pour 100g contre 2g pour 100g), ses qualités gustatives et organoleptiques supérieures. On notera toutefois que certaines huiles d'olive plus acides, comme le fruité noir (olives récoltées plus tard et mises à macérer plus longtemps) sont très appréciées des connaisseurs.

COMMENT ? Les olives doivent être broyées une seule fois, rapidement après la récolte, pour éviter l'oxydation, et chauffées au minimum. La mention « première pression à froid » - à moins de 27° C - n'a plus de sens depuis que les moulins modernes, plus puissants, permettent d'éviter une double pression, on parle aujourd'hui d'extraction à froid.

OÙ ? La variété des olives et leur provenance sont des facteurs essentiels. Les variétés endémiques, adaptées à leur terroir, offrent une diversité plus grande, susceptible de satisfaire les goûts de chacun. Les huiles monovariétales offrent par ailleurs une typicité plus marquée, contrairement aux assemblages, qui visent souvent l'uniformisation. Cinq pays producteurs d'huile d'olive vierge extra possèdent des AOP (sous différents labels AOP AOC DOC DO DOP IGP) sont l'Espagne, la France, la Grèce, l'Italie et le Portugal.

QUI ? L'indication du producteur est un gage de transparence, si ce n'est de qualité. Il faut pouvoir mettre un nom derrière chaque huile d'olive, y compris pour se plaindre.

QUAND ? La date de la récolte est primordiale. Contrairement à certains vins, qui se bonifient avec l'âge, l'huile Vierge Extra est un produit périssable qui se consomme idéalement dans l'année, au maximum dans les 2 ans pour certaines variétés, comme la picual espagnole.

Les réponses à ces questions se trouvent rarement sur les bouteilles. L'une des ambitions de l'« OLIO NUOVO DAY » est de combler ce déficit de connaissance et d'information.



PACKAGING

Préférez une bouteille en verre foncé ou tout autre contenant qui protégera l'huile d'olive de la lumière, évitant ainsi son oxydation. Ne vous laissez pas abuser par les contenants proches des flacons de parfum, cela n'apporte rien au contenu et fait mal au porte-monnaie.

QUANTITÉ

Achetez en fonction de votre consommation, ni plus ni moins. L'huile d'olive sera d'autant meilleure qu'elle sera utilisée rapidement.

CONSERVATION

N'oubliez pas de bien boucher la bouteille d'huile d'olive après utilisation et conservez la dans un endroit frais et sombre.

DÉGUSTATION

Ne soyez pas surpris par la sensation de piquant au fond de la gorge. Cette « ardeur », terme spécifique à l'huile d'olive désignant un effet comparable à celui du piment, est le meilleur indicateur de la bonne qualité d'une huile. Ne soyez pas non plus rebuté par l'amertume ou l'astringence, elles sont les signes de la présence d'antioxydants et d'autres composants vertueux pour la santé.

C'est un bon début, non ?

OLIO NUOVO DAY vous donnera d'autres clés sur son parcours, en janvier 2016.

www.olio-nuovo-day.com

CONTACT

Emmanuelle DECHELETTE
emmanuelle@olio-nuovo.com
+33 6 60 689 489