



**DES PLATS CREEES
SPÉCIALEMENT POUR
OLIO NUOVO DAYS A
L'HUILE NOUVELLE**



**DES ATELIERS
POUR APPRENDRE A
CUISINER A L'HUILE
D'OLIVE**



**DES PRODUCTEURS
POUR PARTAGER LA
PASSION DU PRODUIT**



**DES TASTINGS
AVEC DES EXPERTS CHRISTOPHE
LAVELLE (CNRS), JADE HELAINE
EXPERTE EN DÉGUSTATION
D'HUILE D'OLIVE VIERGE**

OLIO NUOVO DAYS ÉPISODE 2

17 - 21 JANVIER 2017



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...

La seconde édition d'OLIO NUOVO DAYS se déroulera du **17 au 21 janvier 2017**. OLIO NUOVO DAYS c'est la fête de l'huile d'olive de la nouvelle récolte à Paris. Une semaine pour mettre en relation des producteurs indépendants et des Parisiens désireux de s'initier aux goûts de l'huile d'olive. Pour atteindre son public, OLIO NUOVO DAYS va se décliner du mardi 17 au samedi 21 janvier en rencontres éphémères et intenses.

Carlos Marsal, Chef des cuisines du Préfet de Police de Paris a sélectionné 3 huiles d'olives différentes pour accompagner la semaine du goût de l'huile nouvelle sur l'île de la Cité.

A G E N D A

Du MARDI 17 au SAMEDI 21 JANVIER

PLATS A L'HUILE D'OLIVE NOUVELLE CHEZ LES CHEFS

Dégustation de plats créés spécialement par le Chef à L'HUILE D'OLIVE NOUVELLE au menu du jour chez :

AKRAME, Gennaro Nasti's BIJOU, DROUANT, Alan Geam's AG LES HALLES, LA CAVE A MICHEL, ITINERAIRES, LA CLOSERIE DES LILAS, LA RESERVE - LE GABRIEL, LAPEROUSE, LE PETIT LITRE, LOUIS, LUCAS CARTON, MENSAE, TABLE, PASSERINI, Yoni Saada's BAGNARD & MINIATURES, TONDO, Pâtisserie BO Olivier Hastraete et même la PREFECTURE DE POLICE DE PARIS avec son chef Carlos Marsal qui est aussi secrétaire général des Toques Françaises.

RENDEZ-VOUS DEGUSTATIONS ET ATELIERS OLIO NUOVO

AVANT PREMIERE LUNDI 16 JANVIER

BAGNARD (12h00/13h00) : En avant première du programme, dégustation espagnole d' « Aceite Nuevo », OMED avec une huile de variété Picual ardente présentée par **Paz Figarès** à partir de 12h00. 7 Rue Saint-Augustin, 75002 Paris. Accès libre.

MARDI 17 JANVIER

BIJOU (18h00/19h00) : Le nouvel écrin à pizza de **Gennaro Nasti** accueillera une dégustation d'Olio Nuovo e Pane, un must en Italie. Avec une pâte à pain « de compèt' » à l'olio L'Oro Del Parco et de l'huile juste extraite dans les Pouilles présentée par **Hetty de Vogel**. 10 Rue Dancourt, 75018 Paris. Accès libre.

MERCREDI 18 JANVIER

L'ATELIER DES MERVEILLES (15h00/16h30) : Un atelier dédié aux enfants (7/12 ans) animé par **Laura Annaert**, du blog mamanchef.fr : Découverte gustative d'huiles d'olive de différents

OLIO NUOVO DAYS,
priorité au goût avec la
sélection des huiles
d'olive à l'aveugle par les
chefs.



**Pour être influencé
exclusivement par le
goût, des échantillons
numérotés sont
distribués aux chefs
du parcours.**

fruités avec **Jade Helaine**, experte en dégustation d'huile d'olive vierge. Mise en pratique avec une recette simple. www.legoutdesmerveilles.com. Sur inscription.

PROFIL GREC (18h00/21h30) : Celui du profil atypique de **Alexandros Rallis**, hédoniste amoureux de Kalamata (la région et ses olives) qui nous offrira un parcours ensoleillé de « Proto Lavo » (huile nouvelle en grec) avec sa marque éponyme. Ses huiles **PROFIL GREC** sont parcellaires (récoltées et extraites par parcelles) et non filtrées. 5-7, Rue de Savies, 75020. Accès libre.

PANIFICA (Les fruités de l'huile d'olive 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 **SAFIkala (Crète)**, **Moulin Du Partégal (France)**, **Villa Pedestone (Italie)** et **Oli.Tina (Cythère)** Dégustation gratuite d'huile d'olive de l'année avec Jade Helaine, experte en dégustation. 15 Avenue Trudaine, 75009 Paris. Accès libre.

JEUDI 19 JANVIER

RAFFINATI (18h00/19h00) : Dégustation chez **Nicola & Marcella** d'olio nuovo des Pouilles **L'Oro Del Parco** avec **Hetty de Vogel**. 74ter Rue de Clignancourt, 75018 Paris. Accès libre.

OTTANTA (19h00/20h00) : Dans cette échoppe atypique, **Sarah & Flaminia** fabriquent leur propre mozzarella ; dégustation d'olio nuovo des Pouilles **L'Oro Del Parco**. 19 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris. Accès libre.

KILIKIO (18h30/20h00) : Dégustation d'huile d'olive nouvelle, Proto Lavo en grec, avec **Olivier Mourin**, hédoniste producteur d'huile d'olive **Oli.Tina** à Cythère chez **Kritonas Poulis**, fondateur de cette épicerie fine de référence. 34, Rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003. Accès libre.

VENDREDI 20 JANVIER

RAP EPICERIE (16h00/19h00) : Dégustation avec la gastronome des terroirs italiens Alessandra Pierini et l'auteur d'olio nuovo d'excellence, **Marina Gioacchini**, productrice à Tuscania (Latium, Italie) de **Le Amantine**. 4, Rue Fléchier 75009 Paris. Accès libre.

LA GRANDE EPICERIE DE PARIS - Espace la Cornue (16h30/18h30) : Aux commandes, le Chef pâtissier **Olivier**



Haustraete de la **Pâtisserie BO**, pour une démo surprise. Dégustations avec **Olivier Borrat** (producteur à Banyuls) et **Jade Helaine**, experte en dégustation d'huiles d'olive vierges. Huiles d'olive **Villa Pedestone** (Pouilles, Italie), **Moulin Mahjoub** (Tunisie) **Les Oliveraies de la Baillaury** (Banyuls, France), 38 Rue de Sèvres, 75007 Paris. Accès libre.

SAMEDI 21 JANVIER

ATELIER FRITES A L'HUILE D'OLIVE (11h30/13h30) : avec la fritologue **Anne de La Forrest** auteur de *LE LIVRE DES FRITES* (Hachette) traduit en 4 langues. Pourquoi et comment faire ses frites à l'huile d'olive avec l'huile des **Moulins de Mahjoub**. www.anneiscooking.com. Sur inscription.

LAVPA RENCONTRE L'ECOLE SUPERIEURE DU PARFUM (13h00/16h00) : Atelier d'initiation à la dégustation de l'huile d'olive, avec Jean **Emmanuel Jourde**, vice-président 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. 46 Rue Saint Antoine, 75004 Paris. Accès libre.

LA GRANDE EPICERIE DE PARIS - Espace la Cornue (14h30/16h00) : Découverte de la Cuisine « DE » l'huile d'olive par **Christophe Lavelle**, chercheur au CNRS, cofondateur 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 Gabrielly**, les producteurs **Olivier Borrat** (Banyuls, France) et **Marina Gioacchini** (Tuscania, Latium, Italie) de Le Amantine. 38 Rue de Sèvres, 75007 Paris. Accès libre.

LA GRANDE EPICERIE DE PARIS - Espace la Cornue (16h30/17h00) : Conférence sur la diététique et l'huile d'olive (notamment le sentiment de satiété) avec **Ariane Grumbach**, nutritionniste et auteur de *La gourmandise ne fait pas grossir*. 38 Rue de Sèvres, 75007 Paris. Accès libre.

RAP EPICERIE (15h00/19h00) : Rendez-vous dégustation d'olio nuovo sicilienne : **Alessandra Pierrini** reçoit **Pasquale Bonsignore**, producteur de l'huile d'olive INCUSO. 4 Rue Fléchier, 75009 Paris. Accès libre.

Tartelettes créées par **Olivier Haustraete** chez BO pour le parcours OLIO NUOVO DAYS 2017



PETITE GEOGRAPHIE DE LA CULTURE OLEICOLE.

Les oliviers couvrent plus de 11 millions d'hectares dans 56 pays des cinq continents. Parmi les pays récents - moins de 10 ans - à cultiver l'olivier, on trouve le Salvador, l'Éthiopie, le Koweït, l'Ouzbékistan, l'Azerbaïdjan et la Macédoine....

Plus surprenant, le Japon produit de l'huile d'olive depuis 1908 sur l'île de Shōdoshima. Une huile d'une grande délicatesse mais compte tenu de son coût très élevé (env. 60€ les 250ml localement) et de sa production très faible (15.000 tonnes) elle n'est pas (encore) exportée.

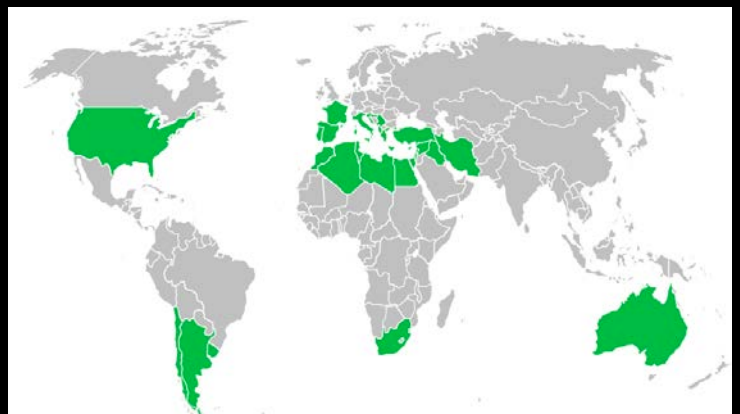
LA CULTURE DE L'OLIVIER EN CHIFFRES

Le verger a augmenté de 15% ces 15 dernières années :

- 60% des oliviers sont plantés en Europe,
- 27% en Afrique,
- 10% en Asie,
- 2% en Amérique
- Moins d'1% en Océanie.
-

L'olivier étant cultivé dans les deux hémisphères, la première récolte des olives pour la production d'huile se déroule entre octobre et avril dans l'hémisphère Nord et la deuxième, entre avril et juillet dans l'hémisphère Sud. Toutefois, 98 % de la production mondiale est concentrée dans le bassin Méditerranéen. On compte environ 12.000 huileries dans le monde, dont plus de 80 % utilisent la centrifugation.

L'huile d'olive est aujourd'hui consommée dans plus de 160 pays.



PAYS PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE

LA PRODUCTION EUROPEENNE EN 2015 :

Espagne 1 401 600 t
Italie 474 600 t
Grèce 320 000 t
Portugal 109 100 t
Chypre 6 000 t
Croatie 5 500 t
France 5 000 t

LES HUILES DU PARCOURS

Le parcours OLIO NUOVO DAYS a pour vocation de faire découvrir le meilleur des productions d'huile d'olive de l'hémisphère nord. Contrairement aux concours, pour participer à OLIO NUOVO DAYS lorsque l'on est producteur, il n'est pas demandé de quantité minimale de production. C'est ainsi que la Courbeil (100 litres par an) d'Olivier Borrat à Banyuls en 2016 s'est retrouvée sous les feux des projecteurs grâce à Julien Dumas (LUCAS CARTON) et Sylvain Sendra (ITINERAIRES) qui sont devenus des clients réguliers.



N°0 LES OLIVERAIES DE LA BAILLAURY, Occitanie, France - BIO - variété Courbeil. Producteur Olivier Borrat. Extraction à froid.

N°1 MOULIN DE BONAVENTURE, AOP Haute Provence, France - BIO - variété Aglandau - Producteurs Guillaume Chabot & fils. Extraction à froid.

N°2 LE AMANTINE Cuvée UNICO, Latium, Italie, variété Frantoïo - Productrice Anna Marina Gioacchini. Extraction à froid sous vide.

N°3 SAFI KALA Crète Grèce, variété Koroneiki - producteur Giorgos Spyridakis. Extraction à froid.

N°4 OMED Andalousie, Espagne, variété Arbequina - Producteur famille Garcia. Extraction à froid.

N°4bis ULIVURLA Izmir, Turquie - BIO - Productrice Pelin Omuroglu. Extraction à froid.

N°5 OLI TINA Ile de Cythère, Grèce, variété Koroneiki Producteur Olivier Mourin. Extraction à froid.

N°6 DOMAINE DE SEGERMES Zaghouan, Tunisie - BIO - variété Chemlali (dénoyautée). Producteur Mounir Boussetta. Extraction à froid.

N°7 DOMAINE DE SEGERMES Zaghouan, Tunisie - BIO - variété Chemlali . Producteur Mounir Boussetta. Extraction à froid.

N°8 DOMAINE DE SEGERMES Zaghouan, Tunisie - BIO - variété Beldi. Producteur Mounir Boussetta. Extraction à froid.

N°9bis GRECO Calabre, Italie - BIO - variétés Ottobratica et Sinopolese. Productrice Armelle Greco. Extraction à froid.

N°10 RINCON DE LA SUBBETICA Andalousie, Espagne - BIO - variété Hojiblanca. Importatrice Paz Figares-Mignot. Extraction à froid.

N°10bis VILLA PEDESTONE Pouilles, Italie - variété Coratina. Productrice Licia Mininni. Extraction.

N°11 Moulin MAHJOUB, Tunisie - 1ère pression à froid. Producteur Majid Mahjoub.

N°12 L'ORO DEL PARCO, Pouilles, Italie. variétés ogliarola et salentina. Hetty de Vogel.

NSP1 OMED extra fumée Andalousie, Espagne, variété Arbequina. Producteur famille Garcia.

NSP2 MOULIN DU PARTEGAL Cuvée FERNAND, Provence, France. Fabrication traditionnelle à la meule (Huile d'olive de France). Producteur Guillaume Kauffman.

CONTACTS

Emmanuelle DECHELETTE emmanuelle@culture-olive.org +33 6 60 689 489
Jade HELAINE jade.helaine@me.com Stéphane MEJANES smejanes@free.fr