



LA MASTER CLASS

RITZ PARIS JEUDI 17 & VENDREDI 18 JANVIER 2019

EXTRA VERGE

JEUDI 17 JANVIER

ÉVALUATION SENSORIELLE, LES BASES DE LA DÉGUSTATION HÉDONISTE.

LES ATTRIBUTS POSITIFS.

LES DÉFAUTS.

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE FRUITÉS.

LES HUILES D'OLIVE DES DEUX HÉMISPÈRES, RÉGIONS, VARIÉTÉS ET CULTURES.

LES BIENFAITS POUR LA SANTÉ.

SAVOIR LIRE UNE ÉTIQUETTE, STANDARDS ET LOIS EN VIGUEUR.

AVEC CÉCILE LE GALLIARD, EMMANUELLE DECHELETTE ET KOSTAS LIRIS.

VENDREDI 18 JANVIER

LES APPLICATIONS EN CUISINE

UN DINER CHIC A L'HUILE D'OLIVE AVEC MARIA GRECO NACCARATO.

LA TARTE TATIN A L'HUILE D'OLIVE AVEC WILLIAM LAMAGNÈRE.

LA CHIMIE DE L'HUILE D'OLIVE, TEMPERATURES, POINTS DE FUMÉE,

L'ALCHIMIE, LES ACCORDS DE L'HUILE D'OLIVE AVEC CHRISTOPHE LAVELLE PHD.

**6 INTERVENANTS,
2 JOURS POUR
COMPRENDRE ET
APPRENDRE LES
BASES DE L'HUILE
D'OLIVE.**

PROGRAMME INTERACTIF

DESTINÉ AUX :

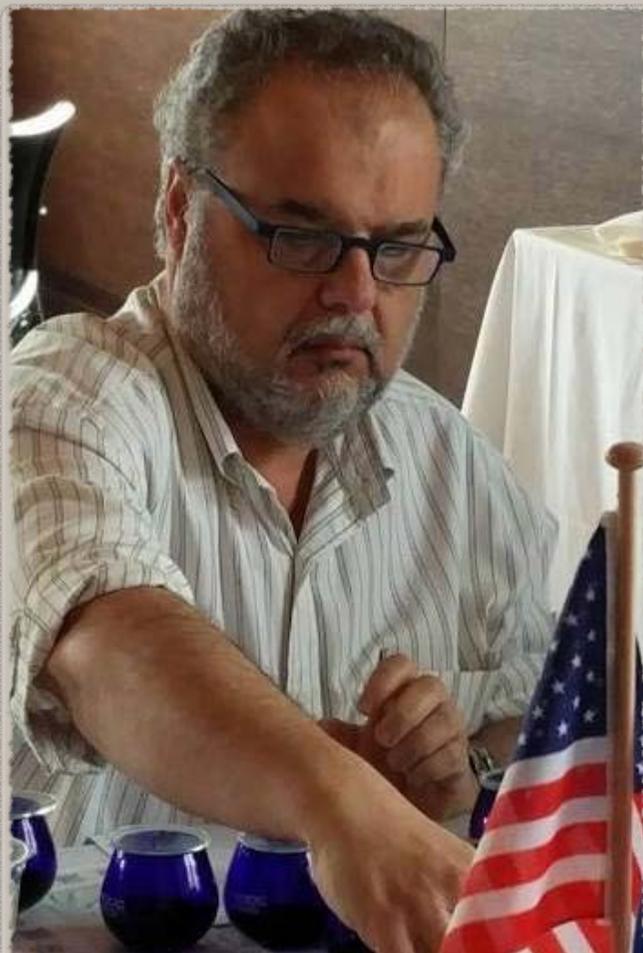
PRODUCTEURS,

DISTRIBUTEURS,

**PROFESSIONNELS DE
LA GASTRONOMIE,**

**AMATEURS,
FOODISTAS..**





Konstantinos LIRIS

Oléologue, MBA

Ingénieur agronome

Juge pour les compétitions de
de New York, Tokyo,
Hambourg, Athènes, Paris....



Emmanuelle DECHELETTE

Sommelier en huile d'olive diplômée de
l'International Culinary Center (New
York).

Fondatrice des OLIO NUOVO DAYS

Auteur de EXTRA VIERGE, L'huile
d'olive, histoires d'Hommes & recettes
de grands chefs (DUNOD).



Cécile LE GALLIARD

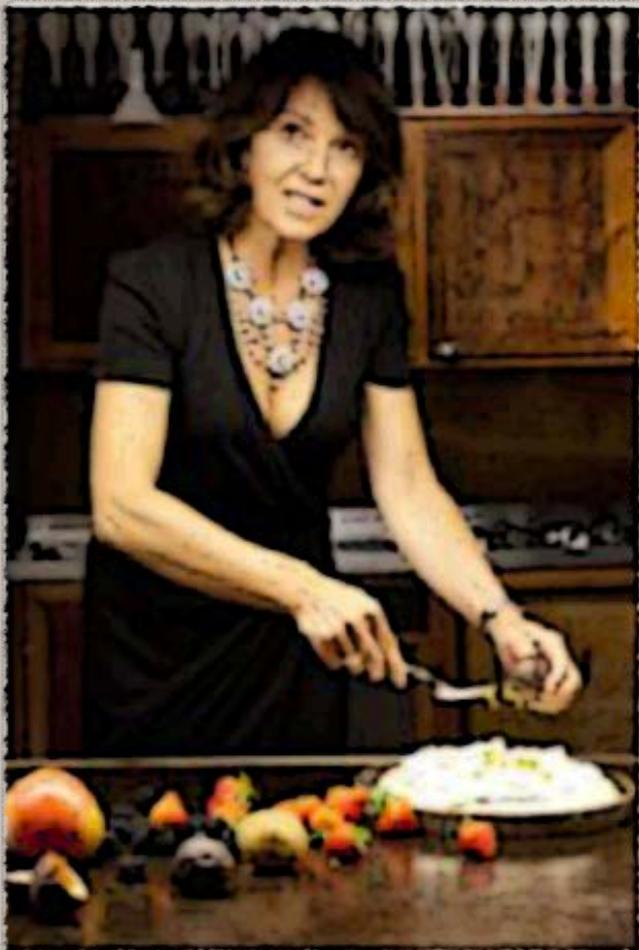
Oléologue, Fondatrice du site
d'information francophone le plus
lu jusdolive.fr

Responsable de la sélection de
MAISON BREMOND 1830.

Auteur de « The 7 Wonders of
Olive Oil ».

EXTRA
VIERGE

INTERVENANTS 17 JANVIER



Maria GRECCO NACARATO

Photographe culinaire de renom et Professeur de cuisine à l'Institut Culturel italien.

kitcheninthecity.it



William LAMAGNERE

Chef Pâtissier LA CLOSERIE DES LILAS, Paris.

Finaliste de l'émission Le Meilleur Pâtissier les Professionnels - M6.
Créateur de la tatin à l'huile d'olive.



Christophe LAVELLE Ph.D

Chercheur, Gastronomie, Science culinaire, anthropologie de l'alimentation.

Introduction à la démarche scientifique et gastronomie moléculaire.

INTERVENANTS 18 JANVIER





17 JANVIER



17 JANVIER



18 JANVIER

INSCRIPTIONS

JUSQU'AU 12.12.2018

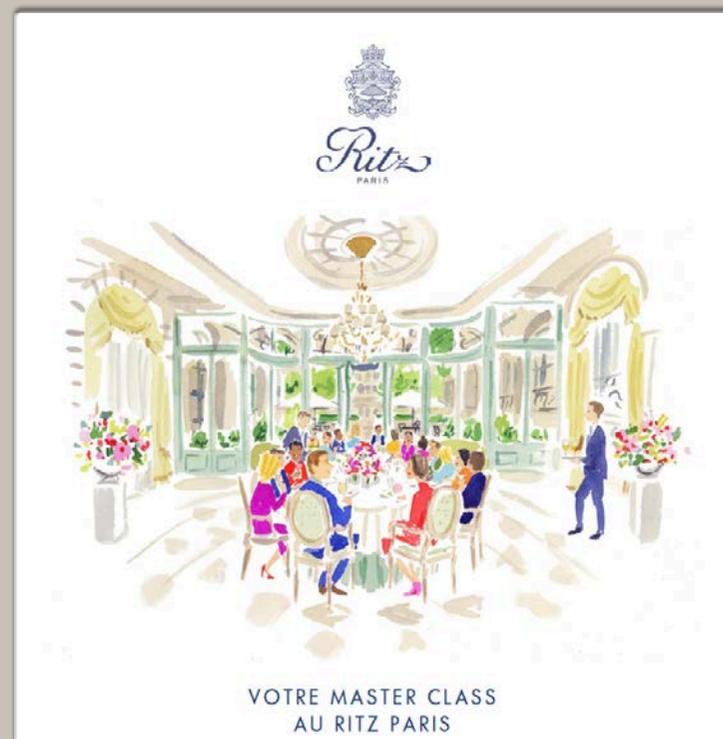
**MASTER CLASS JOUR 1
INCLUANT PAUSES RITZ ,
COCKTAIL DÉJEUNATOIRE
& TABLIER 635€**

30 PLACES

**MASTER CLASS JOUR 1 +
JOUR 2 980€**

16 PLACES

inscription auprès de
Emmanuelle Dechelette
emmanuelle@culture-olive.org



VOTRE MASTER CLASS
AU RITZ PARIS
15 Place Vendôme, 75001 Paris

EXTRA
VERGE