FR

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

OLIO NUOVO DAYS #5

16-17-18 JANVIER 2020

En 2020 les Beatles pourraient chanter *« All you need is HOVE »*, tant l'Huile d'Olive Vierge Extra est devenue un synonyme de bien-être.

En 2016, OLIO NUOVO DAYS voyait le jour, avec pour but de démocratiser la connaissance de l'huile d'olive vierge extra, la meilleure qualité possible de ce pur jus de fruit.

Cinq éditions plus tard, le rendez-vous de janvier réunira les 16, 17 et 18 janvier des producteurs d'huile d'olive de tout l'hémisphère Nord, du Japon à la Californie en passant par la Tunisie, la Grèce, l'Italie, la France, l'Espagne....

La nouvelle récolte sera célébrée à Paris sur un parcours dégustation en quête de nouvelles sensations de fraicheur et de nouveaux plats inspirés par quelques unes des 1500 variétés d'olives qui existent à travers le monde.

Le Chef Eric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, Chef d'établissement et directeur des arts culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris présidera le jury du concours pour la troisième fois.

SAVE THE DATE : Vous saurez tout sur OLIO NUOVO DAYS 2020, ses participants, Chefs, et producteurs, son parcours et sa MASTER CLASS jeudi 28 novembre 2019 à L'Institut Le Cordon Bleu Paris en présence du Chef Eric Briffard, des producteurs et des huiles d'olive aux goûts d'herbe coupée, tomate, artichaut et de bien d'autres saveurs réjouissantes...

Contacts

Elise Guerrillot
elise@leschoixdelise.com
+33 6 87 34 21 67

Emmanuelle Dechelette
emmanuelle@culture-olive.org
+33 6 60 689 489