



PARIS
FRANCE



VANESSA SEWARD
STYLISTE FRANCO ARGENTINE, PARIS, FRANCE



OLIO NUOVO DAYS COMPETITION
PARIS, FRANCE

LES MEILLEURES H.O.V.E À PARIS



POURQUOI PARTICIPER À OLIO NUOVO DAYS ?

Parce que le premier événement international dédié à l'huile d'olive fraîche offre une occasion unique aux producteurs de l'hémisphère sud d'obtenir la reconnaissance qu'ils méritent à Paris, cité de l'excellence culinaire et des grands Chefs. Cette nouvelle compétition est ouverte à toute huile d'olive vierge extra produite en 2019 dans l' hémisphère sud.



OLIO NUOVO DAYS propose également une MASTER CLASS pour apprendre à reconnaître le profil organoleptique des huiles d'olives, découvrir de nouvelles variétés et régions, les défauts, les accords mets/huiles d'olive et sa contribution pour la santé.

FRAIS D'INSCRIPTION * 150 €

* FRAIS DE PARTICIPATION POUR 1, 2 OU 3 HOVE DE LA MÊME MARQUE

1. **PARTICIPATION À LA COMPÉTITION** + promotion à la **MASTER CLASS** pour les huiles gagnantes + **RECETTE*** pour les huiles gagnantes.
2. **SITE WEB** : Toutes les huiles d'olive participant seront présentées sur notre site avec leurs spécificités ainsi que dans toute notre communications. .
3. **COMPÉTITION** : Les vainqueurs seront sélectionnés par catégories :
 1. Meilleure HOVE, Argent et Bronze du continent Africain
 2. Meilleure HOVE, Silver and Bronze du continent Américain
 3. Meilleure HOVE, Silver and Bronze d'Océanie
 4. Meilleure HOVE de l'année
 5. Meilleure PACKAGING Argent et Bronze du continent Africain
 6. Meilleure PACKAGING Argent et Bronze du continent Américain
 7. Meilleure PACKAGING Argent et Bronze d'Océanie
 8. Meilleure PACKAGING de l'année

Les inscriptions sont ouvertes : plus tôt vous serez inscrits, plus tôt votre huile d'olive bénéficiera de promotion.



MASTER CLASS INSTITUT LE

QUOI : Apprendre l'huile d'olive, ses qualités, ses défauts, comment l'utiliser. Les HOVE victorieuses du concours seront présentées lors de la Master Class (sur inscription www.olio-nuovo-days.com)

QUI : Inscrits, presse

OÙ : INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS, School, 13-15 quai André Citroën, 75015 Paris

QUAND : 21 Juin 2019



COMPÉTITION

QUOI : Le Président, le Chef Eric Briffard et les membres du jury participeront à l'élection de la meilleure HOVE produite dans l'hémisphère sud, récolte 2019.

QUI : Jury, list on www.olio-nuovo-days.com

OÙ : Maison de la Métropole Nice Côte d'Azur, 43 rue Saint Dominique, 75007 Paris

QUAND : 20 Juin 2019



RECETTE *

QUOI : Les 4 meilleures HOVE : Amérique, Afrique, Océanie + Meilleure de l'année gagneront une recette réalisée par un Chefs photo avec la recette et la bouteille d'HOVE; 1 huile gagnante = 1 recette.

QUI : Chefs OLIO NUOVO DAYS

OÙ : Paris

QUAND : Juin 2019

COMMENT S'INSCRIRE ?

Si vous souhaitez participer, veuillez :

- Remplir l'inscription sur www.olio-nuovo-day.com/form-ond-hs-2019
- Payer par transfert bancaire ou Paypal. Le tarif est de 150 €, veuillez à vérifier avec votre banque les taxes pour le transfert. Elles sont à votre charge. Le tarif est généralement de 12€.

Lorsque votre HOVE est prête, vous pouvez préparer :

- **La facture Pro forma** pour faciliter l'arrivée de vos bouteilles (Nous vous adresserons un modèle à remplir dès que votre inscription sera validée)
- **L'analyse chimique** avec taux d'acidité et peroxyde.
- **3 bouteilles** de minimum 0,5 litre à :

COMPÉTITION OLIO NUOVO DAYS

Mme Emmanuelle Dechelette / +33 6 60 689 489

19 avenue Bugeaud

75116 Paris **FRANCE**

**LES BOUTEILLES DOIVENT ARRIVER A CETTE ADRESSE AVANT LE 15
JUN**

Promotion : dès que vous êtes inscrits, veuillez nous adresser :

- Votre Logo en haute définition
- Des photos du producteur, du verger , de la bouteille en haute définition
- Votre histoire celle de vos oliviers de votre société.
- Nous vous remercions de votre attention.

CONTACTS COMPÉTITION : Emmanuelle Dechelette - Marcelo Scofano
emmanuelle@olio-nuovo.com - marceloscofano@estilogourmet.com.br

L'équipe OLIO NUOVO DAYS, Emmanuelle Dechelette (Fr), Marcelo Scofano (Br), Tanguy Paris (Es) et Catherine Garreau (Fr) seraient très heureux de vous accueillir à Paris si vous souhaitez venir présenter votre HOVE lors de l'événement.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question :
contact@olio-nuovo.com

