



**PRÉSENTATION
« OLIO NUOVO »
CRU 2019**



**MASTER CLASS
CAVIAR+HOVE**



**CONCOURS PRESIDÉ
PAR UN CHEF M.O.F**



**SÉLECTION A
L'AVEUGLE PAR LES
CHEFS DU PARCOURS**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**ISMOO #2
INTERNATIONAL SCIENTIFIC
MEETING ON OLIVE OIL**



**MASTER CLASS AU
RITZ-PARIS
« DÉGUSTER ET
CUISINER »**



**PARCOURS
SENSORIEL**



DÎNERS



16 -19 janvier 2 0 1 9

Paris, 25 septembre 2018

Publication immédiate

OLIO NUOVO DAYS, LE RETOUR !

Et de quatre ! Après trois premières éditions très réussies, OLIO NUOVO DAYS revient à Paris du 14 au 19 janvier 2019. De nouveaux rendez-vous mais un même esprit : fêter et promouvoir l'huile d'olive Vierge Extra fraîchement extraite par de petits producteurs venus du monde entier.

SAVOIR POUR CHOISIR

Les OLIO NUOVO DAYS s'adressent à tous les amateurs d'huile d'olive, du grand public aux professionnels. Durant quatre jours, divers événements se succéderont : un concours, un congrès scientifique international, des master classes, un parcours dégustation sensorielle chez nos partenaires et gastronomique dans les restaurants parisiens associés où les chefs proposeront des plats ou des dîners pour sublimer l'or vert. Une semaine pour rencontrer des producteurs, déguster leur production, découvrir, apprendre, comprendre, et ne plus jamais choisir son huile d'olive par hasard.

LES TEMPS FORTS

26 novembre

Quoi ? Conférence de presse OLIO NUOVO DAYS.

Où ? Institut Le Cordon Bleu, 13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

14 janvier

Quoi ? Deuxième édition du Concours OLIO NUOVO DAYS présidé par le M.O.F Éric Briffard, chef exécutif et directeur des arts culinaires de l'institut Le Cordon Bleu. Un jury composé d'experts, de chefs, de journalistes et de personnalités, désignera la meilleure HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra) pour succéder à Takao Olive Oil (Japon). Un trophée du design et un trophée de l'information consommateur seront également attribués.

Où ? Maison Métropole Nice Côte d'Azur, 41-43 rue Saint-Dominique, 75007 Paris

16-17-18 janvier :

Quoi ? Deuxième édition de l'ISMOO (International Scientific Meeting on Olive Oil). Il réunira producteurs, experts et scientifiques pour des communications, des conférences et des débats. En toile de fond, l'idée que le développement durable, la recherche et l'innovation sont des éléments clés dans la chaîne de valeurs et le marché de l'huile d'olive.

Où ? Institut des Systèmes Complexes Paris Île-de-France, 113 rue Nationale, 75013 Paris

KEY SPEAKERS & VIP GUESTS



Prof. Francesco VISIOLI
(International)

Past Full professor and Researcher in Paris and Madrid. Now, Professor of human nutrition at the University of Padua, Italy.



Mr. Abtellatif GHEDIRA
(International)

Executive Director of the International Olive Council (To be Confirmed).



Dr. Christophe LAVELLE
(France)

Researcher at the CNRS (France), Founder of Food LAB 2.0 and Co-founder of Olio-Nuovo-Days. Chairman of ISMOO Paris 2019



Mrs. Emmanuelle DECHELET
(France)

International Olive Oil Sommelier and Expert, Writer and founder of Olio-Nuovo-Days since 2015.



Mr. Konstantinos LIRIS
(Greece)

Experienced Agronomist. Founder of the IRIS ike company. Panel member at the NYIOOC.



Prof. Jacques ARTAUD
(France)

Emeritus Professor, Aix-Marseille University, President of the Mediterranean Chemical Expertise Club (CECM)



Mr. Francesco SERAFINI
(Italy)

Past Head of Environmental Department in COI, International Expert in OO Value Chains Sustainability.



Prof. Juan VILAR HERNANDEZ
(Spain)

International Olive Oil Expert and Strategist, Lecturer and Writer, Director MBA Olive Oil, UNIA



Mrs. Wilma VAN GRINSVEN
(Netherlands)

Co-owner and buying director of 'Oil & Vinegar' gourmet store



Phd. Pasquale MARINO
(Italy)

Botanist, Phd in Environment Sciences and in Plant Biodiversity. Chief Scientist at Bona Furtuna LLC.

17-18 janvier :

Quoi ? Master Class Extra Vierge

Jour 1 : cours théorique sur l'analyse sensorielle (variétés, terroirs, défauts), avec Cécile le Galliard (jusdolive.fr), oléologue diplômée (Université de Jaen, Espagne), Emmanuelle Dechelette, sommelier en huile d'olive diplômée (International Culinary Center de New York), et Kostas Liris, agronome, moulinier et Chef de panel de compétitions internationales (New York, Tokyo, Munich).

Jour 2 : cooking class avec Christophe Lavelle, chercheur au CNRS, alimentation, risque et santé (cuisiner à l'huile d'olive, son alchimie et olive oil pairing), William Lamagnère, chef pâtissier (La Closerie des Lilas), créateur de la Tatin à l'huile d'olive pour OLIO NUOVO DAYS 2015, et Maria Greco Naccarato, photographe

culinaire et professeure de cuisine à l'Institut Culturel d'Italie en France, qui présentera « un diner extra vierge chic ».

Où ? Ritz Paris et Ritz Escoffier, 15 place Vendôme, 75001 Paris

18 janvier :

Quoi ? Annonce des vainqueurs du concours OLIO NUOVO DAYS

16-17-18-19 janvier :

Quoi ? Rendez-vous dégustation tout au long du Parcours OLIO NUOVO DAYS

Où ? Restaurants partenaires (liste communiquée ultérieurement)

Contacts :

OLIO NUOVO DAYS + ISMOO

Emmanuelle Dechelette

emmanuelle@culture-olive.org

+33 6 60 689 489

Stéphane Méjanès

smejanes@icloud.com

MEDIA

Elise Guerrillot

elise@leschoixdelise.com



OLIO NOUVEAU
ITINERARY 2019