



**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.

## AGENDA

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, LAPEROUSE, LE PETIT LITRE, LOUIS, LUCAS CARTON, MENSAE, TABLE, PASSERINI, Yoni Saada's BAGNARDmaldo & MINIATURES, TONDO, Pâtisserie BO Olivier Haustraete 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

**LATELIER DES MERVEILLES (15h00/17h00)** : 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](http://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. Foccacia à l'olio nuovo. Venez découvrir votre huile préférée : Fruité vert ? fruité noir ? fruité mûr ? Avec les huiles **SAFIkala (Crète)**, **Moulin Du Partegal (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 (à partir de 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'huile d'olive vierge. 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





## 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 Cinopolese. 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](mailto:emmanuelle@culture-olive.org) +33 6 60 689 489  
Jade HELAINE [jade.helaine@me.com](mailto:jade.helaine@me.com) Stéphane MEJANES [smejanes@free.fr](mailto:smejanes@free.fr)