



OLIO NUOVO DAYS

EPISODE 3

16-20 janvier 2018

Pour sa troisième édition, OLIO NUOVO DAYS réunit un casting international de rêve : les meilleures huiles nouvelles de l'hémisphère nord vous donnent rendez-vous dans la capitale pour des dégustations, conférences et dîners en présence de producteurs venus spécialement d'Espagne, du Japon, de Tunisie, d'Italie.... Et pour parler de la nouvelle récolte qui est toujours en cours, nous avons recueilli les informations auprès des personnes clé en France, Tunisie, Espagne et Japon...

Pour tout savoir sur la récolte en cours, retrouvez dans ce dossier les interviews des personnes clés du milieu oléicole international :

M.TOSHIYA TADA

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS D'HUILE D'OLIVE DU JAPON

M.OLIVIER NASLES

PRÉSIDENT DE L'AFIDOL ASSOCIATION DE LA FILIÈRE INTERPROFESSIONNELLE DE L'HUILE D'OLIVE

M.CHOKRI BAYOUDH

PRÉSIDENT DE L'ONH (OFFICE NATIONAL DE L'HUILE TUNISIE)

M. JUAN PEÑAMIL

PRÉSIDENT DU GROUPE DE PRESSE MERCACEI & GUIDE EVOOLEUM DES 100 MEILLEURES HUILES DU MONDE

OLIO NUOVO DAYS est le premier événement international qui a su créer un lien directement entre les producteurs d'huile d'olive, les Chefs et le grand public.

Depuis trois ans, ce parcours dans la capitale de la Gastronomie s'est donné pour objectif de promouvoir le meilleur de l'huile d'olive.

L'huile d'olive nouvelle, ce pur jus de fruit est incomparable tant pour son goût – plus intense – que pour ses vertus qui sont à leurs valeurs maximales peu après la récolte.

L'huile d'olive est un produit très plébiscité – régimes riches en acides gras polyinsaturés*, pénurie de beurre – et en même temps très méconnu. Les enseignes développent des murs d'huile d'olive, mais aucune explication pour le consommateur. OLIO NUOVO DAYS développe une action pédagogique et gastronomique en allant à la rencontre du consommateur, Chefs de cuisine et grand public, avec des dégustations gratuites, conférences, ateliers, dîners thématiques.

Cette année deux femmes Chefs seront à l'honneur, elles viennent de (très) loin pour réaliser chacune un dîner à quatre mains sur le parcours : **Maria Jose San Roman** restaurant Monastrell à Alicante 1 étoile dans un « mano a mano » avec Antoine Heerah, Le Chamarré Montmartre.

La brésilienne **Perola Polilo** de São Paulo, seul Chef au monde sommelier à la fois en vin et en huile d'olive qui officiera avec **Alan Geam** chez AG les Halles. Perola vient à Paris pour l'huile nouvelle, la récolte dans l'hémisphère sud étant terminée depuis juillet... **OLIO NUOVO DAYS** mettra chaque année un pays à l'honneur, cette année c'est **le Japon** qui présentera 5 huiles d'olive vierge extra. Le Chef étoilé du Lucas Carton **Julien Dumas** est un fan de la première heure de cette huile super premium - 300€ le litre - jeudi 18 janvier, il rendra hommage à ces nectars lors d'un dîner historique puisque c'est la première fois hors du Japon que ces huiles seront servies au menu d'un restaurant.

**Le principal acide gras de l'huile d'olive est l'acide mono-insaturé oléique (55-83 % du total). Cet acide la rend plus résistante à la chaleur que les autres huiles riches en acides gras polyinsaturés comme les huiles de graines. Cette caractéristique permet de l'utiliser dans des processus impliquant des températures élevées sans réduire ses effets positifs.*





M. TOSHIYA TADA

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS D'HUILE D'OLIVE DU JAPON

OLIO NUOVO DAYS 2018

LE JAPON A L'HONNEUR

Le Japon est le quatrième pays importateur d'huile d'olive avec 55.000 tonnes par an, après les Etats Unis (305.500 tonnes), l'Union Européenne (157.000 tonnes) et le Brésil (60.000 tonnes)

C'est dire l'importance d'une organisation comme "OSAJ" (The Olive Oil Sommelier Association of Japan) dont la vocation est de sélectionner pour notre concours les meilleurs huiles d'olive qui nous sont proposées.

Le marché de l'huile d'olive au Japon se décompose de la façon suivante :

- Consommation domestique : 37.000 tonnes (60%)
- Services alimentaires secondaires, cosmétiques et soins : 26.000 tonnes (40%)

Notre production 2017 a été bonne. Avec une moyenne de 50.000 tonnes par an nous produisons l'équivalent de la France !

L'huile d'olive japonaise provient de l'île de SHŌDOSHIMA qui veut dire île mère, surnommée l'île aux olives : l'on y produit non seulement de l'huile d'olive, mais aussi du bœuf-olive, massé aux grignons d'olives dans l'esprit du boeuf de Kobé, et du soda olive.

Cette année nous aurons une production de 3.600 tonnes. Nous avons 10.000 arbres sur 170 hectares. Nous produisons majoritairement des variétés qui résistent bien à l'humidité car les contraintes climatiques du Japon ne sont pas les mêmes que les climats classiques. Les premiers arbres ont été plantés il y a cent ans. Les variétés les plus utilisées sont la Mission, Nevadillo Blanco, Manzanilo et Lucca.

Les récoltes sont faites à la main, sans aucune machine ! Cela fait de l'huile d'olive japonaise un vrai produit de luxe dont 99% de la production est extra vierge.

18 janvier 2018 Dîner 20h00 au restaurant Lucas Carton : Réservez votre soirée dès à présent, les places sont comptées pour cette expérience qui est une première mondiale diner en quatre plats réalisé exclusivement avec ces huiles d'olive japonaises pour OLIO NUOVO DAYS.

Soirée exclusivement sur réservation : +33 1 42 65 22 90 / restaurant@lucascarton.fr

Dîner en présence de M. Toshiya Tada, Président de l'association des sommeliers d'huile d'olive du Japon.



M. OLIVIER NASLES

PRÉSIDENT DE L'AFIDOL ASSOCIATION DE LA FILIERE INTERPROFESSIONNELLE DE L'HUILE D'OLIVE

LA FRANCE & LE FRUITE A L'ANCIENNE, UNE EXCEPTION CULTURELLE ?

O.N.D : Comment parler de la nouvelle récolte ?

O.N : La nouvelle récolte est très hétérogène. Certains vergers ont beaucoup souffert de la sécheresse et la récolte en a pâti (petites olives, chutes...). Toutefois, les bons rendements qui sont globalement constatés devraient permettre d'avoir une récolte avec une moyenne de 5.000 tonnes minimum.

O.N.D : *C'est donc une très bonne année comparée aux 2.700 tonnes de 2014. Pouvez-vous nous parler de la qualité et des prix ?*

O.N : Les arômes ressentis dans les premières huiles sont très variables avec des huiles très aromatiques pour certaines et des huiles très douces pour d'autres. Toutefois, à l'exception des olives mûrées qui sont automatiquement classées vierges, la récolte sera classée en vierge extra et donc de très bonne facture.

Au niveau du prix, les variations sont moins fréquentes et moins sensibles aux quantités (sauf années exceptionnelles dans un sens ou dans l'autre) que les productions espagnoles, italiennes ou autres. Cette année, les prix devraient être stables.

O.N.D : Est-ce une impression, avec la profusion de nouvelles marques premium ou est-ce que le profil de l'exploitant oléicole a changé ?

O.N : Il y a plusieurs profils très contrastés avec environ 9.500 oléiculteurs agriculteurs pour un total d'au moins 30 à 35.000 oléiculteurs :

Parmi les agriculteurs : des oléiculteurs dont l'oléiculture est la culture principale ; des agriculteurs dont l'oléiculture est secondaire mais qui compte tout de même pour une part non négligeable dans leurs revenus et enfin des agriculteurs dont l'oléiculture est plutôt une passion ou un à côté

Parmi les non agriculteurs, il y a des passionnés qui peuvent avoir plusieurs centaines de pieds d'oliviers, d'autres qui ont des vergers petits à moyens (30 à 100 pieds) et enfin des personnes qui ont quelques oliviers d'ornement.

Les profils ont peu changé mais la professionnalisation s'est développée.

CONFERENCE LE FRUITE NOIR, UNE EXCEPTION FRANÇAISE ?

VENDREDI 19 janvier 2018 10h30 MAISON DE LA METROPOLE NICE COTE D'AZUR. Sur réservation contact@olio-nuovo.com



M.CHOKRI BAYOUDH

PRÉSIDENT DE L'ONH (OFFICE NATIONAL DE L'HUILE TUNISIE)

LA TUNISIE ET SES HUILES D'EXCEPTION

La Tunisie ou l'autre grand pays de l'huile d'olive. Acteur majeur sur la scène internationale, la Tunisie a même battu des records de production en se plaçant à la seconde place il y a deux ans. Depuis, la Tunisie se fixe des objectifs ambitieux pour les années à venir : doubler sa production et de ce fait sa qualité en investissant dans des machines de dernière génération qui permettent l'extraction à froid. La production en bio est aussi en nette augmentation.

O.N.D : Comment parler de la nouvelle récolte ?

C.B : Les prévisions pour la campagne 2017/18 tournent autour de 260.000 à 280.000 tonnes d'huile d'olive avec 80 à 90% d'extra vierge.

La quantité sera importante durant cette campagne mais le prix reste quand même élevé puisqu'il s'aligne sur les prix en Italie et surtout en Espagne. Il ne fait pas perdre de vue que 80% de notre production est destinée à l'exportation.

Le prix élevé des olives chez les agriculteurs est aussi un facteur à prendre en considération.

O.N.D : Est-ce que le profil de l'exploitant oléicole a changé ?

C.B : Les producteurs sont de plus en plus nombreux : 309.000 producteurs représentant 65% de l'ensemble des exploitants agricoles avec des profils qui ont considérablement changé ces dernières années puisqu'on voit de plus en plus de projets intégrés, (de l'olivier à la bouteille) et l'émergence de fermes en mode biologique est aussi notable.



M. JUAN PEÑAMIL

GRUPE DE PRESSE MERCACEI & GUIDE EVOOLEUM des 100 meilleures huiles du MONDE

O.N.D : Comment parler de la nouvelle récolte ?

J.P : Selon le Conseil Oléicole International (COI), l'Union Européenne devrait mettre sur le marché 1.896.000 tonnes d'huiles d'olive cette année. L'Espagne est en tête avec 1.150.000 tonnes malgré une régression de 10% comparée à la campagne précédente suivie de l'Italie, avec 320.000 tonnes (+75%), la Grèce avec 300.000 tonnes (+54%) et le Portugal, avec 110.000 tonnes (+58%). La campagne record au Portugal a été rendue possible grâce à de nouvelles plantations en 2003 dans la région de Luso au nord de Lisbonne.

Selon le Ministère de l'Agriculture, les prix seront stables cette année.

O.N.D : L'Espagne, premier producteur mondial est ce que l'on peut produire autant en respectant la qualité ?

J.P : Avec 2.500.000 hectares, une production moyenne de 1.400.000 tonnes, 1750 producteurs l'Espagne est le pays de l'olivier. Les techniques de production se sont radicalement modernisées et ce, au profit de la qualité. Il est important de souligner que la modernisation des machines est un réel gage de qualité avec des machines qui permettent toutes l'extraction à froid et des méthodes de récolte qui s'organisent pour que l'olive soit extraites en moins de 24h. Une fois n'est pas coutume, on peut corréliser la modernisation et la quantité à un réel gain de qualité. L'Espagne est aussi devenu un pays à forte exigence marketing et le contenant reflète aujourd'hui le contenu avec des bouteilles de plus en plus plébiscitées.

**EN PARTENARIAT AVEC LE
GRUPE MERCACEI
MADRID SERA LA SECONDE
CAPITALE OLIO NUOVO DAYS EN
2019.**

OLIO NUOVO DAYS®

Les meilleures huiles du monde vous donnent rendez-vous du 16 au 20 janvier prochains, leur liste complète sera disponible début décembre sur le site olio-nuovo-days.com, voici la première liste :

JAPON : TOYO OLIVE, TAKAO OLIVE FARM

ITALIE : LE AMANTINE, BONA FURTUNA, ASARO, GRECO

ESPAGNE : OMED, CASAS DE HUALDO, CASITAS DE HUALDO, HENRI MOR, NOBLEZA DEL SUR

GRÈCE : MAKARIA TERRA, OLI TINA, KL37/2 BY KOSTAS LIRIS

TUNISIE : OLIVKO, SEGERMES, FENDRI

FRANCE : LE CARRE DES HUILES, LES CALLIS, LES OLIVERAIES DE LA BAILLAURY

TURQUIE : ÖZEM OLIVES

Nous pouvons déjà vous annoncer certaines conférences et ateliers :

Des conférences :

« L'amer, un goût (mal) aimé » à l'ISCC avec Christophe Lavelle,

« Le fruité à l'ancienne (olives mûrées) une exception française ? » à la Maison de la Métropole Nice Côte d'Azur.

Des dîners à deux et quatre mains avec les meilleurs Chefs...

Des dégustations gratuites chez nos partenaires pour apprendre à connaître les fruités.

Des dégustations

Avec Cécile Le Galliard : plus d'infos sur jUSDolive.fr

Des leçons de pâtisserie pour les plus jeunes avec Laura ANNAERT mamanchef.fr et ARNAUD LARHER, des tartelettes éphémères chez BO, avec Olivier Haustreaete, des pains spéciaux chez PANIFICA. Et bien d'autres très bonnes choses que nous vous annoncerons courant décembre.

Une question ?

contact@olio-nuovo.com