



**MASTER CLASS
EXTRA VIERGE
RITZ PARIS**



**CONCOURS OLIO
NUOVO DAYS
MAISON DE LA MÉTROPOLE
NICE COTE D AZUR**



**COOKING CLASS
EXTRA VIERGE
ÉCOLE RITZ ESCOFFIER**



**ACCORD CAVIAR HUILE
D'OLIVE
LA MANUFACTURE KAVIARI**

OLIO NUOVO DAYS #4



La 4ème édition des OLIO NUOVO DAYS...

...Vient de s'achever après une semaine d'activités et de dégustations autour des huiles d'olive fraîchement extraites de l'hémisphère nord.

Le concours OLIO NUOVO DAYS, initié en 2018, se perpétue sous la Présidence du chef Eric Briffard, M.O.F, Directeur des Arts Culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu. Les meilleures huiles d'olive d'Espagne, d'Italie, de Tunisie, du Maroc, de Grèce, de France et du Japon concouraient pour un seul prix par catégorie. Nouveauté 2019, un jury de professionnels du style pour juger la

De gauche à droite : Wilma VAN GRINSVEN, OIL&VINEGAR, Antonio TROTTO, VALENTINO Haute Couture, Michele Angelini, ANGELINI DESIGN, Alexandra PARIS, AFIDOL, Stéphane MÉJANÈS, Catherine GARREAU OND, Emmanuelle DECHELETTE OND, Eric BRIFFARD INSTITUT LE CORDON BLEU, Jade HELAINE, OND Vanessa SEWARD, Cécile LE GALLIARD, JUSDOLIVE.FR, Christophe LAVELLE PH.D, Stéphane LEBLANC, 20 MN, Maria GRECO NACCARATO, kitcheninthecity.it, Ryoko SEKIGUCHI, poétesse.

catégorie **meilleur packaging** avec la styliste à la marque éponyme Vanessa Seward, Michele Angelini de l'agence de style Angelini et Antonio Trotto, le successeur de M. Valentino pour la Haute Couture de la maison du même nom.

Le prix de la **meilleure huile d'olive** a été décerné à MAGIHOUSE Farm, nectar sicilien produit à seulement 500 litres, sélectionné sur le parcours OLIO NUOVO DAYS 2019 par le Chef Jérôme Banctel, La Réserve (2 étoiles Michelin). Cette HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra) succède à Takao qui avait créé la surprise en 2018 avec un premier prix pour une huile d'olive japonaise.

La catégorie **meilleure lisibilité d'étiquette** a été jugée sous l'autorité d'Alexandra Paris de l'Afidol (interprofession de l'olive en France), directrice de la communication spécialisée dans la réglementation. C'est la jeune productrice tunisienne Raya Abid qui a remporté ce prix avec OLEASTRA.

Le design du **meilleur packaging** a été remporté par BONA FURTUNA Farm, une bouteille élégante, à l'image des producteurs, l'homme d'affaires Steve Luczo et son épouse, le top model italien Agatha Relota. Les bénéfices de Bona Futuna sont reversés à des oeuvres de charité de Corleone, le village des aïeux de Steve Luczo en Sicile.

Les Chefs qui avaient pré-sélectionné les huiles d'olive du parcours 2019 ont eu l'occasion durant toute la semaine de s'essayer à cuisiner avec l'olio nuovo afin de créer des plats inspirés par ce pur jus de fruit.

Philippe Labbé à La Tour d'Argent, Christophe Adam chez Dépôt Légal, ou encore Nicolas Paciello, au Prince de Galles et Gilles Grasteau à

MASTER CLASS EXTRA VIERGE



La Chimie, et l'alchimie de l'huile d'olive avec Christophe Lavelle, les secrets de fabrication avec Kostas Liris.

L'Automobile Club de France participaient pour la première fois à cette sélection. Retrouvez la liste complète des Chefs sur notre site www.olio-nuovo-days.com

En nouveauté 2019 OLIO NUOVO DAYS se devait d'initier sa propre MASTER CLASS, avec ses codes d'excellence. Une occasion exclusive de tester des huiles du monde avec des professionnels de l'huile d'olive. Cécile le Galliard (oléologue, et créatrice de jUSDolive.fr), Kostas Liris (ingénieur agronome, assembleur de jus et moulinier), Christophe Lavelle PhD, chercheur et formateur des professeurs de cuisine, Maria Greco Naccarato (Chef à l'Institut Culturel Italien), William Lamagnère (Chef pâtissier La Closerie des Lilas, finaliste du meilleur pâtissier sur M6) et Emmanuelle Dechelette (sommelier en huile d'olive, initiatrice des OLIO NUOVO DAYS, auteur du livre Extra Vierge).

La formation EXTRA VIERGE est destinée aux néophytes comme aux professionnels de la cuisine ; sur deux jours, un concentré d'informations, de pratique, de moments de partage et de convivialité : reconnaître les fruités, les défauts, cuisiner à l'huile d'olive et déguster les plats dans les salons du Ritz et à l'école Ritz Escoffier.

Le parcours proposait pour la première fois des accords huile d'olive et caviar, lors d'une mini MASTER CLASS exclusive de deux heures à *La Manufacture Kaviari*, notre partenaire pour cette occasion.

Et pour finir la semaine sur une touche sucrée, des accords grands crus de chocolat et des huiles d'olive d'exception ont été dégustés samedi chez *Bonnat chocolatier* pour conclure le samedi une semaine riche en émotions gustatives.

**Rendez-vous en 2020,
pour les 5 ans des OLIO NUOVO DAYS du 16 au 20 janvier.**

MASTER CLASS les 16 et 17 janvier.

Concours et remise des prix lundi 20 janvier 2020.

CONTACTS : Emmanuelle Dechelette : emmanuelle@culture-olive.org

Catherine Garreau : catherine@olio-nuovo.com

PRESS : Elise Guérillot : elise@leschoixdelise.com



**MASTER CLASS
EXTRA VIERGE
RITZ PARIS**



**CONCOURS OLIO
NUOVO DAYS
REMISE DE PRIX SALON
CÉSAR RITZ**



**COOKING CLASS
EXTRA VIERGE
ÉCOLE RITZ ESCOFFIER**



**ACCORD CHOCOLAT
HUILE D'OLIVE
BONNAT CHOCOLATIER**