



**PRÉSENTATION
« OLIO NOUVEAU »
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



**MASTER CLASS AU
RITZ-PARIS
« JOUR 1 TASTING »**



**MASTER CLASS AU
RITZ PARIS
« JOUR 2, EN CUISINE »**



**PARCOURS
SENSORIEL**



DÎNERS



17 -19 janvier 2 0 1 9

Paris, 15 novembre 2018

Publication immédiate

OLIO NUOVO DAYS, LE RETOUR !

Et de quatre ! Après trois premières éditions très réussies, OLIO NUOVO DAYS revient à Paris la troisième semaine de 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, 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

Quoi ? Master Class Extra Vierge

17 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).

Où ? Ritz Paris, 15 place Vendôme, 75001 Paris

Quand ? 9h00/17h00

Quoi ? MASTER CLASS caviar et huile d'olive vierge extra en partenariat avec KAVIARI

Où ? La Manufacture KAVIARI, 13, rue de L'Arsenal, 75004 Paris.

Quand ? 18h00/20h00

18 janvier :

Quoi ? MASTER CLASS EXTRA VIERGE

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

17-18-19 janvier :

Quoi ? Rendez-vous dégustation tout au long du Parcours OLIO NUOVO DAYS, plus d'informations sur olio-nuovo-days.com

Où ? Restaurants partenaires LUCAS CARTON, LA TOUR D'ARGENT, LE MERMOZ, LA CLOSERIE DES LILAS, ROOSTER.... (liste complète communiquée sur le site).

Contacts :

OLIO NUOVO DAYS

Emmanuelle Dechelette

emmanuelle@culture-olive.org

+33 6 60 689 489

MEDIA

Elise Guerrillot

elise@leschoixdelise.com



OLIO NOUVEAU
ITINERARY 2019