

# PROGRAMME INTERACTIF

destiné aux

**PRODUCTEURS  
DISTRIBUTEURS  
PROFESSIONNELS DE LA  
GASTRONOMIE  
AMATEURS  
FOODISTAS...**



13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

OLIO  
NUOVO  
DAYS



**ÉVALUATION SENSORIELLE :**  
LES ATTRIBUTS POSITIFS  
LES DÉFAUTS.

LES DIFFÉRENTES **CATÉGORIES  
DE FRUITÉS.**

LES **BIENFAITS** POUR LA  
SANTÉ.

LES **SPÉCIFICITÉS** DES HUILES  
D'OLIVE DE L'HÉMISPHERE SUD.

.....

**CONTACT@OLIO-NUOVO.COM**

# MASTER CLASS HEMISPHERE SUD

Initiation à la découverte de  
l'Huile d'Olive Vierge Extra,  
« HOVE »  
fraichement extraite en provenance  
de l'hémisphère sud.

Paris, **vendredi 21 juin 2019**

Institut Le Cordon Bleu

9h00-17h00

OLIO  
NUOVO  
DAYS





Parce que tout le monde en parle, mais que l'on ne sait pas sur quels critères objectifs la choisir, les MASTER CLASS EXTRA VIERGE ont été créées pour aider les professionnels et le grand public à s'y retrouver dans l'offre pléthorique des huiles d'olive vierge extra. L'huile d'olive possède des propriétés qui échappent à notre logique de goûteur cueilleur : l'amertume et l'ardence sont des indices de qualité. Alors pour découvrir ce nouveau monde, rendez-vous le 21 juin 2019 à L'Institut Le Cordon Bleu Paris. **30 places exclusivement.**

Frais de participation : 350€  
[www.olio-nuovo-day.com](http://www.olio-nuovo-day.com)  
[contact@olio-nuovo.com](mailto:contact@olio-nuovo.com)

## MASTER CLASS HEMISPHERE SUD

Le nouveau monde de l'huile d'olive, ce sont les pays producteurs situés hors du pourtour méditerranéen. Parce que l'huile d'olive nouvelle possède un goût plus marqué, mais aussi des propriétés plus recherchées, OLIO NUOVO DAYS se concentre sur chacun des 2 hémisphères pour offrir 2 fois par an une MASTER CLASS avec l'huile d'olive à son zenith ; « l'olio nuovo » .



### MARCELO SCOFANO

Chef carioca (de Rio de Janeiro), chercheur et consultant en huile d'olive, Marcelo parle couramment 5 langues. La seule limite à ses activités, c'est la géographie des pays producteurs d'huile d'olive. Sa formation de Chef l'amène à élaborer des cartes en accord avec les différentes huiles d'olives, mais aussi des ateliers dédiés à l'expérience sensorielle pour **apprendre l'harmonie par l'alimentation.**



### EMMANUELLE DECHELETTE

Formée à l'International Culinary Center (NY) et à l'ONAAO (Imperia), Emmanuelle Dechelette est créatrice des OLIO NUOVO DAYS qu'elle organise depuis 2016. Spécialiste des huiles d'olive du monde, elle est l'auteure de EXTRA VIERGE, un tour du monde de l'huile d'olive paru chez DUNOD en 2018. **Elle vous fera partager sa passion pour le jus d'olive frais.**



### CHRISTOPHE LAVELLE

Christophe Lavelle est biophysicien, chercheur au CNRS et cofondateur du Food 2.0 LAB. Passionné par l'alimentation et les relations entre art et science, il enseigne dans de nombreux établissements : universités Paris VI, Paris VII, Aix-Marseille, Lyon, Lille, Toulouse, SupBioTech Paris, Le Cordon Bleu Paris. Avec lui vous apprendrez la partie chimique avec des expériences en cuisine moléculaire. **Attention, drôle et instructif !**

