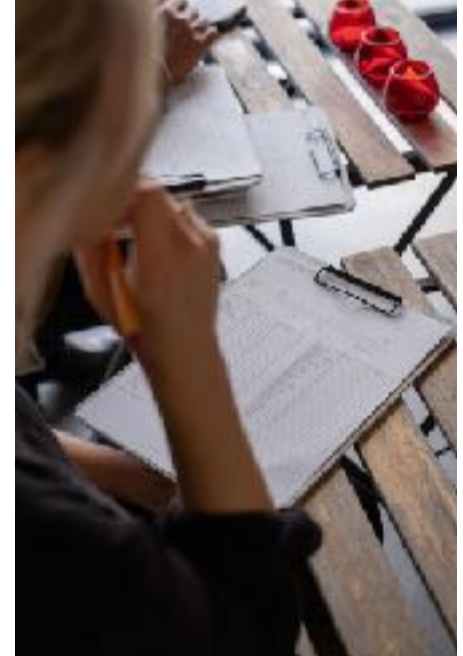


WEEK-END DEDIÉ À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À SA DÉGUSTATION

1&2 avril 2023
à La ferme oléicole les Callis - Gordes

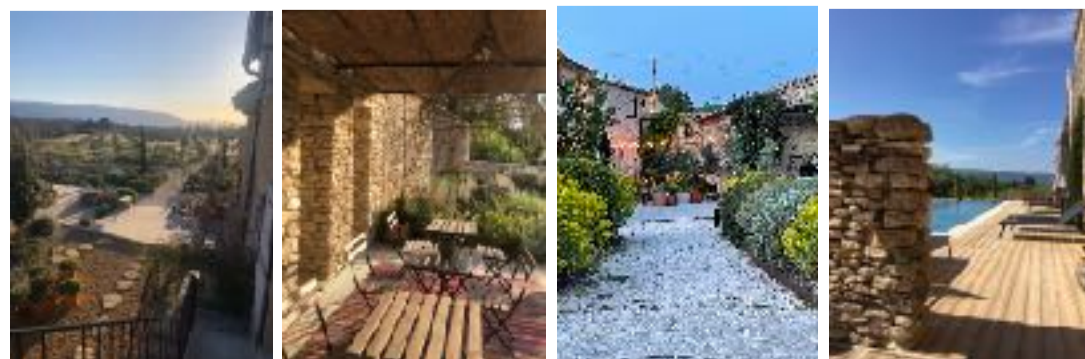
Un week-end gourmand pour amateurs et curieux de l'huile d'olive



Les sens en éveil, nous vous proposons un jeu de piste du goût à la découverte des saveurs de l'huile d'olive.

Autour de dégustations d'huiles d'olive du monde entier et d'informations essentielles pour la comprendre, nous vous aiderons à choisir les bonnes huiles en fonction de vos goûts et de vos envies culinaires.

Plus de 20 huiles seront découvertes et dégustées sur 2 jours.



PROGRAMME

Vendredi 31 mars dès 16h: Arrivée des participants (réservé à 10 personnes) – présentation - 18h30 apéritif dinatoire composé de produits locaux et dégustation des meilleurs vins du Luberon et du Ventoux par une œnologue.

Jour 1 - Samedi 1er avril de 10h30 à 16h30

- **9h petit-déjeuner gourmand pour les residents**
- **Démarrage des sessions de dégustation à 10h30 avec un déjeuner dans les oliviers autour des associations culinaires.**

Pendant ces quelques heures, vous allez découvrir le process de la fabrication de l'huile d'olive, apprendre la dégustation des huiles d'olive vierges, acquérir le vocabulaire de dégustation pour réaliser le profil organoleptique d'une huile d'olive

- Comment produit-on une huile d'olive vierge extra? De l'arbre à la bouteille, de l'olive à l'huile.
- Extra vierge, extraction à froid? Des termes bien connus mais savons nous bien d'où ils viennent?
- Les AOP en France.

• DEGUSTATION:

- Les mécanismes de la dégustation d'Huile d'Olive Vierge: la phase olfactive, la phase rétro nasale
- Comprendre et distinguer les 3 attributs positifs de l'huile d'olive: le fruité, l'amertume, l'ardence
- Focus sur les 3 fruités (Fruité mûr, Fruité vert, Fruité Goût à l'ancienne)
- Savoir reconnaître une huile d'olive vierge et vierge extra. Reconnaître les défauts les plus courants...

16h30 : fin d'après-midi et soirée libre.

Jour 2: Dimanche 2 avril de 10h30 à 14h30

(A partir de 15h nous poursuivons avec 1h de training avec ceux qui le souhaitent)

- **9h petit-déjeuner gourmand pour les residents**

Mise en pratique des connaissances acquises la veille.

Vous pourrez décrire une huile et faire son profil organoleptique.

Vous reconnaîtrez un défaut majeur, maîtriserez les valeurs nutritionnelles et santé d'une huile d'olive.

Vous aurez aussi les connaissances pour choisir une huile d'olive en fonction de vos goûts et envies culinaires (en cuisson ou à cru) mais aussi en analysant son packaging et son étiquette.

LES FORMATRICES

Alexandra Roché-Gauquelin, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, consultante pour des producteurs, des domaines oléicoles et des marques de cosmétiques, productrice d'huiles d'olive vierge extra dans le Vaucluse www.lafermelescallis.com

Cécile Cron, Depuis 2007, Cécile Cron produit les huiles d'olive extra vierge bio Cova Fumada au sud de la Catalogne espagnole. Elle s'est formée à l'oléologie à partir de 2016 et a obtenu le diplôme d'Expert en dégustation d'huiles d'olive de l'Université de Jaen, financé par le COI (Conseil Oléicole International) en 2018. Depuis elle propose des Initiations à l'oléologie - Dégustations d'huiles d'olive pour les particuliers, les professionnels de la gastronomie, les producteurs, les entreprises, www.cova-fumada.com www.cecilecron.com

Plus d'information :

Alexandra Roché-Gauquelin

alexandra@lescallis.com T.0603060358

Cécile Cron contact@cecilecron.fr T.0633300993



#1 DEVIS FORMATION

490^E/personne pour la formation avec un apéro dinatoire, dégustation de vins et 2 déjeuners sur place

HEBERGEMENT PROPOSÉ (chambre de 2 personnes)

- 5 SUITES ET CHAMBRES DE 34M² À 38M²
- Forfait 2 nuits vendredi et samedi: 400^E petit-déjeuner compris

MODALITÉS

A. l'envoi du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail

B. un premier paiement de 50% de la formation validera votre participation

C. le paiement des 50% restants doit être effectué minimum 30 jours avant le début de la formation

L'une ou l'autre des formatrices pourra vous facturer ce stage. Merci de nous informer dès votre inscription si vous souhaitez une facture avec TVA.

L'acompte de 245^E fait office de réservation de sa place ferme et définitive et non remboursable; Cet acompte sera automatiquement reporté sur un autre stage si le participant ne peut pas se rendre à ce week-end.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

WEEK-END DEDIE À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À SA DÉGUSTATION 1 et 2 avril 2023

Lieu du stage :

FERME LES CALLIS - CHEMIN DES FAYARDS - GORDES 84220

Coordonnées du participant

Nom

.....

Prénom

.....

Tel.

.....

Adresse-mail

.....

Adresse postale

.....

Profession :

.....

Je confirme mon inscription à la formule stage complet de 2 jours sans hébergement au prix de : 490€TTC (payable en 2 fois : 295 E à l'inscription et le solde de 295E le 1 mars)

L'hébergement :

Je souhaite réserver une chambre pour 2 nuits soit 400 euros €TTC (TVA 10% /facture sur demande).
A régler avant le 23 mars.

Ce paiement valide définitivement votre participation

Une fois ce formulaire d'inscription rempli et envoyé par mail à Alexandra et/ou Cécile vous recevrez un mail de confirmation avec le RIB de paiement.

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"