

FORMATION D'UNE JOURNÉE À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À SA DÉGUSTATION EN PRÉSENTIEL

BON CADEAU POUR:



Niveau 1

Initiation à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation.

Le 18 janvier 2025

de 9h30 à 17h30



Paris

Niveau 1

Apprentissage théorique et pratique pour **amateurs** ou **professionnels** du secteur oléicole, des métiers de bouche et de l'agro-alimentaire.

Cette formation dispense **les notions indispensables pour connaître cet univers** de la dégustation à la production, de l'arbre à la bouteille, **produire, travailler** avec des professionnels en ayant le même vocabulaire.



Qu'est ce que le prix de la journée comprend ?

- Tous les modules, la présentation (.pdf).
- Le matériel de dégustation, les huiles, les feuilles d'analyse sensorielle.
- Attestation de suivi à la formation.

Lieu: Paris

Lieu défini ultérieurement selon le nombre de participants

Qui sera votre formatrice ?



Cécile Cron,

Cécile Cron est devenue l'heureuse propriétaire d'une oliveraie en Catalogne espagnole, au sud de Barcelone, en 2007.

L'oliveraie, d'une superficie de 7 hectares, compte 687 oliviers centenaires plantés en terrasses de murets de pierres sèches.

Elle y produit une huile d'olive extra vierge biologique, l'huile d'olive de la Cova Fumada.

Elle a voulu en savoir plus sur ce produit si noble qu'est l'huile d'olive et s'est donc formée en Espagne et en France à l'oléologie, science qui a pour objet l'étude des huiles d'olive.

En 2018, elle a obtenu le diplôme d'Expert en Dégustation d'Huiles d'Olive Vierges de l'UJA (Université de Jaén) financé par le COI (International Olive Council).

Depuis, elle propose des ateliers/initiations à l'oléologie pour les particuliers, les professionnels de la gastronomie, les distributeurs, les producteurs et futurs producteurs.

Elle a déjà initié plus de 700 personnes à l'oléologie.

Cécile est associée chez L'HOVE avec Cécile Le Galliard et Alexandra Gauquelin Roché.

www.cova-fumada.com www.cecilecron.com

VOUS SOUHAITEZ OFFRIR CETTE DÉGUSTATION À UN PROCHE?!

C'EST ASSEZ SIMPLE !

RÉGLEZ LE MONTANT DE CETTE DÉGUSTATION - 260 EUROS - ICI:

**L'HOVE
SHINE
FR76 1741 8000 0100 0117 3435 906**

**CONTACTEZ-NOUS PAR MAIL POUR NOUS CONFIRMER LE RÈGLEMENT
ET LE NOM DE LA PERSONNE À QUI VOUS OFFREZ CE BON CADEAU.**

**IMPRIMEZ LES 3 PREMIÈRES PAGES DE CE DOCUMENT OU ENVOYEZ-LES PAR EMAIL
À LA PERSONNE À QUI VOUS OFFREZ CETTE DÉGUSTATION,**

**N.B: CETTE FORMATION D'UNE JOURNÉE SERA CONFIRMÉE
QUAND 6 PERSONNES SERONT INSCRITES
POSSIBILITÉ DE REPORTER LA DATE DANS CE CAS LÀ**

MERCI À VOUS!

CONTACT@LHOVE.FR

