

FORMATION A L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE, LA PRODUCTION ET LA DEGUSTATION

GORDES LES 3, 4 et 5 avril 2019

Une formation proposée par Jus d'olive et Les Callis
.....

LES FORMATEURS

Alexandra Roché-Gauquelin, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, productrice d'huiles d'olive vierge extra dans le Vaucluse.

Cecile le Galliard, Diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'Université de Jaén (Espagne), Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle. Elle anime depuis 5 ans le blog www.jusdolive.fr

Déclaration d'activité de formation DA 76090056309

<http://jusdolive.fr/about/>

#1 DEVIS FORMATION

Objectifs de la formation

Apprentissage et perfectionnement théorique et pratique dans une ferme oléicole au milieu des oliviers pour amateurs confirmés, professionnels du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire. Cette formation correspond aux essentiels à connaître, les notions indispensables pour connaître cet univers de la dégustation à la production, de l'arbre à la bouteille.

- Déguster les différents fruités et savoir les distinguer leur fruité, leurs arômes, savoir juger leur intensité et leurs attributs positifs et négatifs.
- Savoir reconnaître les bonnes huiles et ses défauts majeurs
- Vous perfectionner dans vos croyances, vos goûts
- Comment produire une huile d'olive vierge extra de grande qualité - les étapes essentielles tout au long de l'année
-

Quand ?

Mercredi 3 avril à Gordes de 9h à 17h

Jeudi 4 avril à Gordes de 9h à 17h

Vendredi 5 avril à Orgnac l'Aven en Ardèche (45 mn d'Avignon et 1h30 de Gordes) de 9h30 à 16h30

A partir de 17h, nous proposons des animations dans le jardin ou dégustations de vins, promenades, visite d'un moulin en AOP vallée des baux ... auxquelles il faut s'inscrire.

Où ?

Adresse : Chemin des Fayards à Gordes (Vaucluse)

Gare la plus proche : TGV Avignon à 45 mn, aéroport de Marseille à 55 mn

Prix ?

575 € pour le module de 3 jours

2 Déjeuners légers de dégustation (associations culinaires huiles d'olive et légumes) sont compris : base 20E/personne eau/ vin, café compris.

déjeuner à Orgnac l'Aven non compris le vendredi.

La formation est limitée à 10 personnes.

Programme

Le prix de la formation comprend:

- +Tous les modules de formation
- +Les repas du mercredi et jeudi midi
- +Le matériel de dégustation, les huiles
- +Attestation de suivi à la formation

Date limite pour s'inscrire : 15 mars 2019

Réservation avant le 10 décembre: 10% d'escompte

Les accompagnateurs, conjoints, famille ne suivant pas la formation ne sont pas autorisés à faire partie des animations de la journée.

.....

Jour #1

Fabrication d'une huile d'olive vierge extra : de l'arbre à la bouteille : vrai/faux, les fondamentaux de son élaboration -- mode de classification selon la notation organoleptique

Les bases : de l'arbre à la table, de l'olive à l'huile d'olive

Les mécanismes de la dégustation d'Huile d'Olive Vierge - différences de qualité, différences d'intensité, les 3 fruités

Tasting. Variété, territoire, savoir-faire:

- Dégustation d'huiles mono variétés
- Focus sur les 3 fruités, leurs qualités, leurs défaut
- Savoir reconnaître une huile d'olive vierge et vierge extra
- Les étiquettes, les AOP en France, la législation
- Dégustation d'olives de table de différentes variétés
- accords mets/huile à l'heure du déjeuner
-

Tasting: Fruité mûr. Fruité vert (léger à très ardent) et Fruité noir
Quizz et tests en fin de journée pour valider les acquis du niveau 1.

Jour #2

Matin :

- Les paramètres qui influencent la qualité - les huiles d'olive vierge extra de très bonne qualité
- Les défauts majeurs - rappel des règles élémentaires de production d'une huile et conduite d'un moulin
- L'analyse physico-chimique et sensorielle : lecture, notions (les indices de peroxyde, l'acidité, la classification)

Tasting: Les 3 fruités : défauts majeurs, savoir les goûter et les reconnaître. Conditions d'un panel test, L'HOVE en cuisine, accords mets/huile, balade et déjeuner sur les fonctions gastronomiques de l'huile d'olive (exhausteur de goût)

Après-midi :

Café dans les oliviers explication de la taille de printemps - son rôle sur la production.

Tasting: Focus sur le fruité noir, sa législation, ses modes

Le marketing des huiles d'olive, les étiquettes

- L'huile d'olive et la santé: les polyphénols, les antioxydants, les acides gras monoinsaturés, huiles d'olive et cuisson...

Questions/ réponses

Quizz et tests en fin de journée pour valider les acquis du jour 2.

Jour #3

Sur le terrain - Domaine la Magnanerie, classé parmi les 10 meilleures huiles du monde en décembre 2018 -

Visite 20 hectares d'un domaine avec son propre moulin

- Choix de plantations de variétés françaises et italiennes avantages et inconvénients
- Visite du moulin (non en activité) - l'organisation - le contrôle - l'hygiène
- Rappel de la conduite d'une oliveraie - les traitements - le timing - la taille (rappel du jour 2)
- Focus sur un moulin qui récolte très tôt - avantages et inconvénients
- Dégustation de 4 cuvées - rôle des Assemblages ou monovariétales pour fruités verts très ardents
- Fabrication d'une huile d'olive vierge extra en fruité vert intense

#2 DEVIS HEBERGEMENT

La formation débute à 9h le matin, chacun est libre de trouver un hébergement. Nous vous proposons des chambres sur place à la Ferme Les Callis sur place pour le nombre de nuits que vous souhaitez (minimum 2). La ferme est un établissement haut de gamme avec grandes chambres de 30 à 40m² - douches à l'italienne - piscine - pour un tarif négocié « stage » de 150E/nuit.

Ce tarif comprend la chambre double avec petit-déjeuner. Vous pouvez être à 2 dans une chambre (lits de 90x190) pour un supplément de 20E/nuit/chambre.