



## Samedi 26 février 2022 à Paris

2 demies-journées consacrées à la dégustation d'huiles d'olives

.....

Avant le Concours Général Agricole, nous organisons à Paris 2 demies-journées de formation à l'huile d'olive par Cécile le Galliard, Cécile Cron et Alexandra Gauquelin-Roché sous notre nouvelle association L'HOVE, l'huile d'olive vierge extra

Que vous soyez néophyte ou initié ce programme parisien est fait pour vous

Vous souhaitez vous initier à l'huile d'olive, ses arômes, ses fruités, ses intensités ? comprendre les défauts et reconnaître une huile d'olive vierge extra.

Ou votre souhait est de "vous remettre à niveau" par rapport à une formation déjà initiée? re-tester des huiles de différentes provenances, AOP, se perfectionner, découvrir de nouvelles variétés ?

Cette nouvelle session de février 2022 sous la forme de 2 demi-journées ou une journée entière, vous permettra de vous initier ou vous perfectionner.

Au travers de plus de 14 huiles d'olives par jour, vous apprendrez les fondamentaux, les fruités, les bases et les joies de la dégustation. 14 huiles d'olive de toute l'Europe, parmi les meilleures, dont les variétés françaises et la bien-aimée olive mûrie.

Module 1 le matin 3h00, de 9h30 à 12h30: Initiation => Apprendre les bases de la dégustation, découvrir les arômes au nez et en bouche comme les vins, mesurer les intensités des fruités et de l'ardence et du piquant, les joies de l'amertume et toutes les qualités qui font une huile d'olive vierge extra. Vous dégusterez plus de 6 huiles.

Module 2 l'après-midi 3h00, de 14h00 à 17h00 : Entraînement => besoin de perfectionnement ? Cette après-midi est idéale pour toutes celles/ceux qui veulent approfondir leurs connaissances et leur palais. Fruités, amertume et ardenance et des défauts. Vous dégusterez plus de 8 huiles du bassin méditerranéen.

Tarif 90€ la demi-journée pour l'une ou l'autre des sessions. 160€ pour la journée entière - Maximum: 12 participants pour chaque session.

Si les conditions sanitaires sont trop strictes à cette date, les sessions seront annulées et reportées.

Pour valider votre participation, veuillez remplir et nous renvoyer une photo ou un scan du formulaire

## FORMULAIRE D'INSCRIPTION

FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION  
Samedi 26 février 2022 à Paris à l'AVPA, 46 Rue Saint-Antoine, 75004 Paris

La formation est toujours animée par 2 formatrices, en relais pendant la journée  
Alexandra Roché-Gauquelin [alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com) T. 0603060358  
et Cécile Le Galliard [cecile@jUSDolive.fr](mailto:cecile@jUSDolive.fr) T. 0659755051  
et Cécile Cron [contact@cecilecron.com](mailto:contact@cecilecron.com) T. 0633300993

Lieu du stage : AVPA (Association de Valorisation des Produits Agricoles) , 46 Rue Saint-Antoine, 75004 Paris (métro Saint-Paul)

Coordonnées du participant :

Nom : .....

Prénom : .....

Tel.....

Adresse : .....

Adresse mail : .....

Profession : .....

Formule choisie pour la formation :

\_\_\_ le 26 février de 9h30 à 12h30 : 90€ ETTC

\_\_\_ le 26 février de 14h00 à 17h00 : 90€ ETTC

ou

\_\_\_ le 26 février de 9h30 à 17h00 : 160 ETTC

Remplissez le formulaire d'inscription, envoyez-le par mail à Alexandra ou Cécile,  
[alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com), [cecile@jUSDolive.fr](mailto:cecile@jUSDolive.fr) ou [contact@cecilecron.com](mailto:contact@cecilecron.com),

Règlement par virement comptant avant le 31/01/2021

Compte Les Callis Banque Populaire Méditerranée FR76 1460 7000 3316 0218 0136 282

Le paiement valide définitivement votre participation.

Date et Signature précédée de la mention "lu et approuvé".