

Tunisie, Terre de Saveurs : l'huile d'olive et les dattes tunisiennes à l'honneur au Cordon Bleu Paris

Communiqué de presse — Paris, le 20 octobre 2026

Le vendredi 16 octobre 2026, Le Cordon Bleu Paris a consacré une journée entière aux Trésors de la Tunisie. Master class sur invitation, créations des Chefs au Café Le Cordon Bleu, dégustation en présence de neuf producteurs : l'huile d'olive et les dattes tunisiennes ont trouvé à Paris une scène à la hauteur de leur qualité.

Sous la bannière « Tunisie, Terre de Saveurs », neuf entreprises tunisiennes sont réunies à Paris du 16 au 21 octobre 2026 : six de la filière huile d'olive et trois spécialisées dans les dattes et leurs dérivés. Leur ambition : renforcer la visibilité de ces produits emblématiques auprès des consommateurs et des professionnels européens, et créer de nouvelles opportunités commerciales sur les marchés européens.

Au Cordon Bleu Paris, la journée du 16 octobre a réuni journalistes, Chefs, créateurs de contenu et professionnels de la gastronomie autour d'un principe simple : la dégustation fait la preuve du produit.

Une master class pour lire l'origine dans le verre. En salle Parmentier, la master class a été consacrée à l'huile d'olive. Les huiles ont été dégustées en présence de leurs producteurs : chacun a présenté lui-même son huile, son terroir et le savoir-faire derrière la bouteille. Emmanuelle Dechelette, sommelière en huile d'olive, les a accompagnés dans cette dégustation, en guidant les invités dans la lecture sensorielle de chaque huile, des variétés reines tunisiennes aux singularités de chaque terroir.

La Tunisie dans l'assiette des Chefs. Pour l'occasion, les Chefs du Cordon Bleu Paris ont imaginé deux créations servies au Café Le Cordon Bleu : un dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, fondue de dattes au citron confit et harissa verte, et un finger aux dattes pour la note sucrée. Les invités ont ensuite découvert les dattes tunisiennes, dont la Deglet Nour, variété reine surnommée « Doigt de lumière », lors d'un buffet de dégustation créé par le Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, dans l'atrium de l'Institut.

Trois valeurs pour un même message. L'origine, la qualité et les usages ont guidé l'ensemble de la journée. Fraîcheur, catégorie extra vierge, traçabilité, packaging : chaque produit présenté répondait à des critères de sélection objectifs. Du plat salé à la pâtisserie, les créations des Chefs ont montré l'étendue des usages de ces produits dans une cuisine contemporaine.

Trois temps forts à Paris

- **Du 16 au 18 octobre, au Centre Beaugrenelle Paris.** Trois journées d'exposition, de dégustation et de découverte ouvertes au grand public. Les visiteurs ont découvert une sélection d'huiles d'olive extra vierges, de dattes Deglet Nour et de produits dérivés, en échangeant directement avec les entreprises.
- **Le 16 octobre, au Cordon Bleu Paris.** Master class, buffet de dégustation et créations des Chefs au Café Le Cordon Bleu : la gastronomie tunisienne s'est invitée dans l'institut.

- **Du 19 au 21 octobre, au SIAL Paris.** Les entreprises poursuivent leur démarche de prospection à l'un des rendez-vous internationaux majeurs de l'industrie agroalimentaire, à la rencontre d'acheteurs, de distributeurs et de partenaires commerciaux.

Neuf entreprises tunisiennes, une même ambition

Filière huile d'olive

- Daoud Grove — daoudgrove.com
- Greatlines « Firma » — firma.com
- Ferme Ali Sfar « Tesoro Del Rio » — tesorodelrio.com
- Oléa Amiri — oleaamiri.com
- Olyfo — olyfo.com
- Garrach Food « NARA » — nara-oliveoil.com

Filière dattes et dérivés

- Tazart — tazart.tn
- Bra Dattes – Bra International — bradates.com
- Ben Moussa Dattes

Un appui et un partenariat institutionnels

L'initiative « Tunisie, Terre de Saveurs » est portée par le ministère de l'Industrie, des Mines et de l'Énergie (MIME). Elle s'inscrit dans les orientations de la Stratégie industrielle et d'innovation à l'horizon 2035, qui vise à favoriser l'internationalisation des entreprises tunisiennes, à renforcer leur compétitivité et à soutenir leur accès aux marchés internationaux.

Elle s'inscrit également dans le cadre de la mission EXPORTI de la composante « Appui à la Modernisation de l'Industrie Tunisienne » (AMIT) du Programme d'Appui à la Compétitivité et aux Exportations (PACE), relevant du projet « Croissance Qualitative pour l'Emploi » (CQE). Ce projet est financé par l'Union européenne et le ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ), et mis en œuvre par la GIZ, en partenariat avec le MIME.

L'initiative est réalisée en collaboration avec l'Ambassade de Tunisie en France.

À propos

Le Cordon Bleu Paris — Fondé à Paris en 1895, Le Cordon Bleu est un institut de référence dans l'enseignement des arts culinaires, de la pâtisserie et de l'hôtellerie.

The Olive Society et Olio Nuovo Days — Fondés par Emmanuelle Dechelette, sommelière en huile d'olive, les Olio Nuovo Days (depuis 2015) sont un concours et une plateforme dédiés à l'excellence des huiles d'olive des deux hémisphères ; ils célèbrent en 2026 leur 10e anniversaire. The Olive Society (depuis 2026) est un cercle privé consacré à la culture de l'huile d'olive : dîners, voyages et missions de conseil.

Contact presse

Yasmine Karoui — Conseillère technique, GIZ (projet CQE / PACE-AMIT)

yasmine.karoui@giz.de