

Samedi 16 novembre 2024 - 18h/21h
21 rue Grétry à Nîmes

Découverte du monde de l'olivier et de l'huile d'olive

Initiation à la dégustation des 3 fruités de l'huile d'olive

+ explications et dégustation de l'huile d'olive **vierge extra**, huile d'olive **vierge** et **huile d'olive** (tout court)

18h15 : Diaporama commenté par le Luc Poulain d'Andecy
Président de l'Association Promolive (www.promolive.org)

Association regroupant depuis 36 ans près de 300 familles d'«oléiculteurs familiaux» du pays Nîmois (particuliers ayant un ou plusieurs oliviers dans leurs jardins et propriétés, ou une petite olivette familiale). Promolive possède son propre micro-moulin moderne 100% associatif pour produire l'huile de ses adhérents. Promolive propose gratuitement des initiations à la taille, à la greffe, à la dégustation et intervient régulièrement dans les écoles, collèges et lycées.

19h00 : Ateliers-Jeu : retrouver les 3 goûts fruités de l'huile d'olive : fruité vert (appelé aussi goût intense), fruité mûr (goût subtil) et fruité noir (goût à l'ancienne)

20h30 : Pot de l'amitié avec accords des fruités et mets



Olives vertes

en début de maturité
récoltées en novembre

Fruité vert Goût intense

Notes fortement herbacées

Fruits et légumes verts

Amertume, ardeur et piquant

Famille de senteurs et saveurs



Olives tournantes

à maturité

récoltées en décembre

Fruité mûr Goût subtil

Rondeur dominante

Verdure et fruits rouges

Floral, final légèrement piquant

Famille de senteurs et saveurs



Olives noires

maturées

récoltées en fin de saison, fermentées pendant quelques jours dans des palox à l'abri de l'air.

Fruité noir Goût à l'ancienne

Grande douceur - Notes d'épices douces,

cacao, vanille, fruits confits.

Aucun piquant, ni ardeur

Famille de senteurs et saveurs



EXCEPTION CULTURELLE FRANÇAISE.
Dérégulation européenne

PARTICIPATION LIBRE
Participation aux frais

Inscription auprès
de avf Nîmes



OFFERT A CHAQUE PARTICIPANT : Document de 52 pages qui vous dit tout ce que vous devez savoir sur l'olivier et l'huile d'olive, comment s'en occuper, comment déguster l'huile d'olive et l'accorder aux mets, comment faire vos olives de table...



TOUTES GÉNÉRATIONS

PASSEPORT

de l'oléiculteur familial
en pays nîmois



www.promolive.org



ACCORDS
HUILES D'OLIVE
ET METS