

Huile d'olive & Vin

À la rencontre du terroir aromatique méditerranéen

Oliviers et vignes se partagent le pourtour de la Méditerranée depuis des milliers d'années. Les sols, bien sûr, et le temps des Hommes : aux vendanges des raisins succède la récolte des olives entre octobre et décembre.

Nous avons fait appel à nos origines méditerranéennes (française, italienne et grecque d'adoption !) et nous avons croisé nos deux parcours pour lancer une passerelle olfactive et gustative entre ces deux fruits de la terre si chers à nos cœurs !

Déroulé de l'atelier

L'art de sentir

Le fonctionnement de l'odorat : voyage olfactif dans notre cerveau

Du cep de vigne jusqu'au verre : l'origine des arômes du vin

Une année dans l'oliveraie : les arômes de l'huile d'olive

L'art de déguster

Dégustation croisée de vins et d'huile d'olive issus des trois terroirs méditerranéens.

Les Formatrices

Responsable de la formation aux Editions Jean Lenoir, **Léa Desportes** a travaillé à plusieurs niveaux de la filière vin. Elle rejoint en 2013 Le Nez du Vin, où elle participe notamment à la création de L'Ecole du Nez. Formée à la dégustation en Bourgogne et auprès de Jean Lenoir, elle devient technicienne supérieure en viticulture œnologie en 2017.

Manon Desportes, sa soeur, se passionne pour l'huile d'olive et en particulier celle produite autour du petit village où elles passent leurs vacances, Adravasti, à la point Est de l'île . Elle lance le projet "Adravasti, adopte un olivier" pour promouvoir le terroir oléicole crétois. Elle se forme à la dégustation de l'huile d'olive avec l'AVPA.

Informations pratiques

Où ?

Au 23 rue du Pont aux Choux 75003 Paris chez Heureux les Curieux

Quand ?

Le mardi 3 avril de 18h30 à 20h

Prix ?

40€ par personne

