



## Les Huiles d'olive de nos Terroirs dans le Nord

Ambassadrices du Midi de la France, les **Huiles d'Olive et les Olives de nos Terroirs** participent à la première édition de printemps du Salon des Envies Culinaires qui aura lieu du 04 au 07 avril à Lille, Grand Palais, de 10 heures à 19 heures.

Dédié à la gastronomie, au vin et aux cours de cuisine, cet évènement est le **rendez-vous incontournable des gourmets et des gourmands**. Ce sera donc l'occasion pour les néophytes, de découvrir et d'apprécier chaque jour, sur l'espace «Les Huiles d'Olive de nos Terroirs», les goûts et saveurs du pur jus de fruit, au travers d'un programme d'animations haut en saveurs.

En se rendant au **bar à huile d'olive**, les visiteurs pourront apprécier toute leur palette gustative. Il existe en effet, une huile d'olive pour chaque palais, pour chaque mets, pour chaque occasion. Du vert chartreuse à l'or pale, les Huiles d'Olive de nos Terroirs sont classées par famille de goût: elles peuvent être légères en goût subtil, rondes et douces en goût à l'ancienne ou ardentes et herbacées en goût intense. Les lillois pourront aussi participer à l'atelier «Initiation aux goûts et saveurs des Huiles d'Olives de nos Terroirs» et goûter aux spécialités oléicoles comme les fameuses olives vertes ou noires qui enchantent les palais à l'heure de l'apéritif. Plusieurs **démonstrations culinaires** sont aussi prévues par des bloggeuses et par l'Atelier des Chefs durant les quatre jours de salon :

- Le samedi 04 avril à partir de 10h 30, la bloggeuse **Marion** (*blog Crumbles et Cassonade*) donne rendez-vous sur le stand pour plusieurs recettes salées et un dessert autour des Huiles d'olive du Midi de la France.
- Le dimanche 05 avril de 14 à 16 h, **Laetitia** (*blog Les Délices de Létiss*) réalisera un cake pomme, romarin, huile d'olive et un potage de chou-fleur, carotte & cumin.
- Lundi, l'Atelier des Chefs réalisera plusieurs démonstrations culinaires avec le fameux nectar.

Pour compléter ces animations et afin de parfaire la communication sur les spécificités des Huiles d'Olive de nos Terroirs dans cette région nouvellement approchée, différents supports (livrets recettes, carnet d'adresses...) seront mis à disposition des visiteurs. Par ailleurs, un **tirage au sort** permettra aux plus chanceux de remporter deux oliviers.

**Contacts presse :** Alexandra PARIS, directrice communication  
LD : 04 75 26 90 92 / alexandra.paris@afidol.org

Nathalie ARGER, chargée relations presse  
LD : 01 40 69 48 31 / n.arger@prolea.com



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive  
Maison des Agriculteurs 22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE



Avec le soutien de