

L'AFIDOL vous informe...



Le SIRHA 2017 accueille les Huiles d'Olive du Midi de la France du 21 au 25 janvier

Élément indispensable en cuisine, l'huile d'olive est plurielle. Ainsi, la palette aromatique des Huiles d'Olive du Midi de la France autorise toutes les expérimentations culinaires et permet d'accompagner toutes les recettes, innovantes ou traditionnelles, de l'entrée au dessert.

Les Huiles d'Olive du Midi de la France participeront au rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie sur le **stand 2.2G137**. Du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier, les chefs et professionnels du monde entier pourront ainsi découvrir toutes les richesses olfactives et gustatives de ces huiles d'exception au travers de différentes animations :

- **Ateliers dégustation**, tous les jours : « Dégustez-les comme vous le souhaitez » et appréciez les charmes des huiles d'olive nouvelles ;

- **Ateliers cuisine** animés par Stéphane Prévalet, chef du restaurant Mets et Vins à Bourg-en-Bresse, les 22, 23 et 24 janvier de 10h30 à 17h30. Au programme, des classiques revisités, des recettes innovantes qui s'appuient sur les goûts et saveurs des huiles d'olive de nos terroirs ;

- **Démonstrations culinaires** animées par les «*cookettes*» créatives de l'AFIDOL qui proposeront, tous les jours, des recettes originales, faciles ou avec un effet «waouh !» autour des huiles d'olive et olives du Midi de la France ;

Pour compléter ce programme, différents supports sur les spécificités des Huiles d'Olive du Midi de la France seront mis à disposition des visiteurs. Nous serons également à la disposition des professionnels pour les mettre en relation avec les acteurs majeurs de la filière.

En attendant ce nouveau temps fort, les Huiles d'olive du Midi de la France vous donnent rendez-vous sur **huiles-et-olives.fr**.

Suivez-nous :      /Huiles & Olives.

** contraction de «cook», cuisinier, et de «geekette» : «passionnée de cuisine» et/ou «cuisinière compulsive» !!!*

Contacts :
Alexandra Paris
alexandra.paris@afidol.org
06 08 61 15 50

Nathalie Arger
nathalie.arger@terresoleopro.com
06 10 30 31 91

Informations pratiques :

Stand 2.2G137

Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation,

Lieu : Eurexpo à Lyon

Date : du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier 2017

Horaires : de 9 h à 18 h


Huiles & Olives