



LIGNES DIRECTRICES POUR LA DEGUSTATION HEDONIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA A L'INTENTION DES CONSOMMATEURS DANS LES RESTAURANTS ET LES HOTELS ET DES SECTEURS DE LA FORMATION CULINAIRE

1. INTRODUCTION

L'huile d'olive est un produit alimentaire unique dont la qualité est définie par ses caractéristiques organoleptiques. En réalité, il s'agit de la seule denrée alimentaire pour laquelle ces caractéristiques font partie intégrante de son classement officiel. Le classement des huiles d'olive est effectué par des jurys de dégustation formés et accrédités.

L'huile d'olive vierge extra (HOVE) n'est pas seulement l'une des matières grasses les plus saines et une pierre angulaire du régime méditerranéen, mais elle offre également une riche expérience sensorielle. Les consommateurs comme les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration doivent être en mesure d'apprécier ces qualités et de savourer l'huile d'olive par le biais de ce que l'on appelle la dégustation hédoniste.

La dégustation hédoniste est axée sur le plaisir de la dégustation. Elle vise à familiariser les participants avec les caractéristiques sensorielles des HOVE de qualité supérieure, y compris leurs attributs positifs et leurs défauts les plus courants.

Les huiles d'olive utilisées dans cette dégustation auront été classées sur la base de leur profil organoleptique par un jury de dégustation professionnel. La dégustation sera dirigée par un dégustateur professionnel qui initiera les participants à l'expérience sensorielle complète de l'huile d'olive.

Comme indiqué, l'huile d'olive vierge extra doit être exempte de défauts. Il s'agit d'un critère fondamental et non négociable pour cette catégorie.

Étant donné que seules les huiles de la plus grande qualité seront présentées, certains éléments de dégustation professionnelle - tels que l'analyse des défauts mineurs ou des cas limites - ne seront pas inclus. Les HOVE présentant des caractéristiques négatives auront été exclues à l'avance.

La session commencera par un exposé introductif ou une vidéo explicative sur la production d'huile d'olive, couvrant des aspects tels que la culture, la récolte, l'extraction, le stockage et le conditionnement. Il s'agit d'un contexte essentiel, car la qualité de l'huile d'olive n'est pas le fruit du hasard : elle est le résultat d'un travail technique et de culture réalisé tout au long de l'année, en

particulier lors de la récolte, du broyage et des étapes postérieures à la production.

Cet exposé sera suivi d'un examen visuel, au cours duquel les participants pourront apprécier les différentes nuances, de vert et de jaune, des huiles. Bien que la couleur ne soit pas prise en compte dans les dégustations professionnelles - puisqu'elle n'est pas un facteur déterminant de la qualité - elle joue un rôle précieux dans l'amélioration du plaisir sensoriel au cours d'une dégustation hédoniste.

Vient ensuite la phase olfactive, au cours de laquelle le dégustateur guidera les participants à travers le profil aromatique de chaque huile, en les aidant à identifier des senteurs spécifiques.

Enfin, nous passerons à la phase gustative, au cours de laquelle les participants goûteront les huiles et découvriront leur profil gustatif complet.

Tout au long de la session, le dégustateur professionnel expliquera les attributs positifs de chaque HOVE, en soulignant leurs qualités et vertus distinctives.

La dégustation hédoniste n'est pas seulement une activité agréable, elle est également éducative. Elle permet aux participants de reconnaître une huile d'olive de qualité et de faire à l'avenir des choix éclairés, tout en approfondissant leur appréciation de ce produit remarquable.

2. OBJECTIF

L'objectif de ce guide est de fournir aux dégustateurs professionnels (éducateurs) des outils clés pour initier les professionnels de la restauration et les consommateurs à l'appréciation sensorielle de l'huile d'olive vierge extra par le biais d'une dégustation hédoniste.

3. CHAMP D'APPLICATION

Ces lignes directrices s'appliquent à des HOVE aux profils organoleptiques variés, sélectionnés pour leur qualité et leur intérêt sensoriel.

LIGNES DIRECTRICES POUR LES CONSOMMATEURS

Pour les consommateurs, une dégustation hédoniste d'huile d'olive vierge extra doit être un moyen décontracté, agréable et moins formel d'apprécier les saveurs et les arômes de différentes HOVE, en se concentrant sur le plaisir personnel plutôt que sur l'analyse technique. C'est un moyen agréable d'explorer les nuances de l'huile d'olive vierge extra, avec des amis ou en petit groupe, sous la conduite d'un dégustateur professionnel d'huile d'olive.

Aspects clés d'une dégustation hédoniste d'HOVE pour les consommateurs :

1. **Objectif** : Un voyage multisensoriel et agréable dans le monde des huiles d'olive, en célébrant leurs saveurs, leurs textures, leurs racines culturelles et leur résonance émotionnelle.
2. **Atmosphère détendue** : L'accent sera mis davantage sur l'appréciation de l'expérience que sur les notes techniques.
3. **Une dégustation guidée par des experts** : Des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive ou des guides compétents aideront à diriger la dégustation et à fournir des informations.
4. **Exploration des saveurs** : L'accent sera mis sur l'identification et l'appréciation des diverses saveurs et arômes des HOVE, du fruité et de l'herbacé à l'épicé et au poivré.
5. **Préférences personnelles** : La dégustation encouragera les personnes à distinguer leurs propres préférences et à apprécier les caractéristiques uniques de chaque huile.
6. **Propriétés organoleptiques** : Les participants apprendront à discerner des nuances telles que l'amertume, le piquant (poivré) et d'autres saveurs qui distinguent les HOVE de qualité supérieure.
7. **Sélection de l'huile d'olive** : Entre 3 et 5 huiles d'olive différentes seront sélectionnées en fonction des éléments suivants :
 - 7.1. Variétés d'olive.
 - 7.2. Origines.
 - 7.3. Profils gustatifs (fruité vert ou mûr, épicé, amer).
 - 7.4. Périodes de récolte (on inclura au moins une huile de récolte précoce pour son intensité, et une huile délicate, récoltée plus tard, pour le contraste).
8. **Une dégustation sans pression** : Contrairement aux dégustations formelles, les participants ne seront pas tenus de mémoriser des notes de dégustation spécifiques ou de suivre des protocoles stricts.

Quel est l'intérêt des dégustations hédonistes ?

1. **Appréciation de la qualité** : Elles aident les consommateurs à comprendre la différence entre une HOVE de qualité supérieure et des huiles de qualité inférieure.
2. **Une meilleure appréciation** : En comprenant les nuances de l'HOVE, les consommateurs pourront mieux l'apprécier et la déguster dans leur cuisine et dans leur vie quotidienne.
3. **Apprentissage et exploration** : La dégustation hédoniste offre un moyen amusant et instructif d'en apprendre davantage sur les différentes variétés d'huile d'olive et sur les régions de production.
4. **Expérience sociale** : Ces dégustations se déroulent souvent dans un cadre social, ce qui favorise l'émergence d'un sentiment d'appartenance à une communauté et l'appréciation commune d'une alimentation de qualité.

LIGNES DIRECTRICES POUR LES RESTAURANTS, LES HÔTELS **ET DES SECTEURS DE LA FORMATION CULINAIRE**

Une dégustation hédoniste d'huiles d'olive vierges extra pour les hôtels et les restaurants est un événement ou une session conçue pour présenter différents types, qualités et profils de saveurs de l'huile d'olive aux professionnels de la cuisine. L'objectif est d'éduquer les chefs cuisiniers, les responsables des aliments et des boissons (F&B) et les équipes d'approvisionnement sur les caractéristiques et les applications culinaires potentielles des différentes huiles d'olive afin qu'ils puissent sélectionner les meilleures options pour leurs menus et leurs cuisines.

Aspects clés d'une dégustation hédoniste d'HOVE pour l'industrie hôtelière

1. Objet

- 1.1. Présenter des huiles d'olive vierges extra (HOVE) de qualité supérieure.
- 1.2. Souligner les différences d'origine, de variété et de méthodes de production.
- 1.3. Démontrer les possibilités d'association avec les plats servis dans les restaurants et les hôtels.
- 1.4. Aider les décideurs à sélectionner les HOVE pour la cuisson, la finition et le service à table.

2. Public cible

- 2.1. Chefs cuisiniers.
- 2.2. Propriétaires et gérants de restaurants.
- 2.3. Responsables F&B des hôtels.
- 2.4. Responsables des achats.

3. Structure de la séance de dégustation des HOVE

3.1. Bienvenue et introduction

- 3.1.1. Aperçu global de la production d'huile d'olive et des avantages d'une HOVE de qualité supérieure.
- 3.1.2. Importance du choix de l'huile pour l'excellence culinaire.

3.2. Séance de dégustation

- 3.2.1. Dégustation de 4 à 6 huiles d'olive de différentes régions ou variétés.
- 3.2.2. Utilisation de verres de dégustation colorés (pour éviter tout préjugé sur la couleur), ou de gobelets transparents dans les contextes informels.
- 3.2.3. Sous la direction de dégustateurs ou de producteurs professionnels.
- 3.2.4. Dégustation axée sur l'arôme, la saveur, l'amertume, le piquant et l'équilibre de l'HOVE.

3.3. Accords avec les mets

- 3.3.1. Proposition de petites bouchées pour montrer comment chaque HOVE s'accorde avec différents types d'aliments (pain, tomates, fromage, poisson, desserts, etc.).

3.3.2. Sélection de plats du menu de l'établissement, préparés avec différentes huiles d'olive pour une dégustation comparative.

3.4. Composante éducative

3.4.1. Comment stocker et conserver l'huile d'olive ?

3.4.2. Défauts courants à éviter (rance, moisi, chôme).

3.4.3. Comprendre les étiquettes : AOP, IGP, biologique, extraction à froid.

3.5. Discussion sur les aspects commerciaux et l'approvisionnement

3.5.1. Informations sur les achats en gros.

3.5.2. Conditionnement personnalisé ou options de marque privée pour les hôtels/restaurants.

3.5.3. Durabilité et traçabilité de l'origine.

4. Avantages pour les hôtels et les restaurants

4.1. Des achats mieux informés, fondés sur le goût et la qualité, et pas uniquement sur le prix.

4.2. Amélioration de l'expérience des clients grâce à l'emploi d'une huile de qualité supérieure.

4.3. Possibilité d'utiliser l'huile d'olive comme ingrédient signature ou pour le service à table.

5. Compléments optionnels

5.1. Kits de dégustation avec le logo de l'établissement ou échantillons à emporter.

5.2. Démonstrations culinaires avec les huiles sélectionnées.

5.3. Guide imprimé ou numérique de la dégustation et de l'association des huiles d'olive avec les différents aliments.

6. Exemples d'huiles d'olive à inclure

6.1. Huiles fruitées délicates : huiles au fruité d'olive léger, à l'amertume et au piquant modéré, non persistantes.

6.2. Huiles douces et légèrement fruitées : huiles présentant un léger fruité d'olive et une amertume et un piquant légers.

6.3. Huiles délicates, moyennement fruitées : huiles moyennement fruitées, à l'amertume et au piquant délicats.

6.4. Huiles amères, moyennement fruitées : huiles moyennement fruitées, à l'amertume et au piquant intenses.

6.5. Huiles fruitées complexes et équilibrées : huiles présentant un fruité riche et varié, avec de multiples notes de fruits et d'herbes aromatiques. Elles se caractérisent par une intensité globale élevée, généralement accompagnée d'une amertume et d'un piquant légers à moyens.

6.6. Huiles complexes, amères-fruitées : huiles au fruité intense avec de nombreuses notes aromatiques, une amertume et un piquant intenses.