



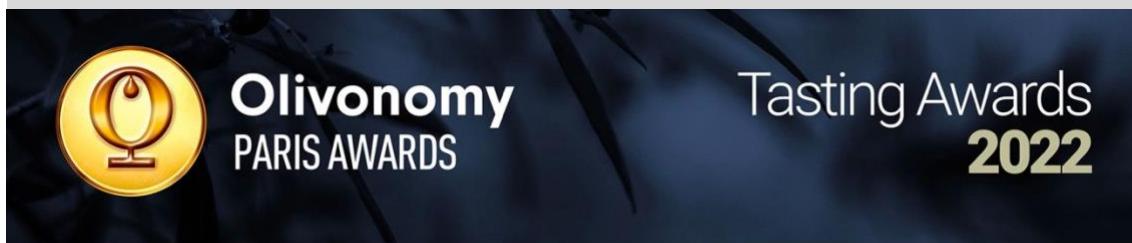
The one-stop institute dedicated to olive oil culture and industry.

3 JUIN 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DIFFUSION IMMÉDIATE

EN / FR / ES / DE / IT ... Traduire en ligne avec / Traduzca en línea con / Online-Übersetzung mit / Tradurre online con
DeepL Online Translator: <https://www.deepl.com/translator>



Les meilleures huiles d'olive du monde cette année selon l'institut Olivonomy

Le 31 mai 2022, les résultats de l'édition inaugurale des Olivonomy Paris Tasting Awards ont été dévoilés, mettant en lumière la dynamique et la diversité de la production oléicole et de ses terroirs, tout en rendant accessibles en ligne les 98 produits récompensés par la publication de graphiques d'analyse sensorielle exclusifs.

Ce concours d'excellence offre une nouvelle dimension au développement de ces produits d'exception et leur célébration à l'international. Cette première édition a récompensé **des produits provenant de 19 pays.**

Une organisation exclusive qui fait la différence



Une compétition de prestige et d'innovation réunissant les compétences des meilleurs experts mondiaux représentant **une diversité géographique jamais atteinte (47 juges issus de 20 pays* de 4 continents)** dégustant à l'aveugle et en distanciel, **sans influence les uns sur les autres**, sur une session de **plusieurs semaines**, pour le palmarès le plus pertinent et donc légitime. Le jury de dégustation a été orchestré et présidé par l'oléologue, juge international et enseignant en oléologie (New York, Tokyo, Paris) grec Kostas Liris.

* Allemagne, Brésil, Canada, Chili, Chine, Croatie, Espagne, France, Grèce, Israël, Italie, Japon, Maroc, Palestine, Pays-Bas, Portugal, Slovénie, Tunisie, Turquie, États-Unis.

Les qualités organoleptiques avant tout

Chaque juge soumet **un rapport d'analyse sensorielle complet** sur chaque échantillon testé à l'aveugle et anonymisé unitairement. Les produits sont évalués sur l'ensemble des critères indispensables à la qualification d'une huile d'olive : profile aromatique nez / palais / finale, caractéristiques et textures, amertume, ardence, persistance et intensité du fruité. « *Ce n'est que suite à ce décryptage en profondeur qu'ils rendent une note sur leur ressenti global. Cet exercice détaillé étant une première dans les concours internationaux d'huile d'olive*, les résultats finaux n'en sont que plus précis. » souligne Emmanuelle Déchelette, sommelière en huile d'olive, autrice du livre « Extra Vierge », juge internationale et co-fondatrice d'Olivonomy.

L'exhaustivité comme vecteur d'innovation

Award certificate
High-resolution print-ready A4 format



Digital medals
For digital communication purpose only, stickers are for sale



Sensory Graphical Analysis report
High-resolution print-ready A4 format



Social media visuels
Post (square) & story (9/16) formats



10x21cm Table tent
High-resolution print-ready with cropmarks at 5mm bleed

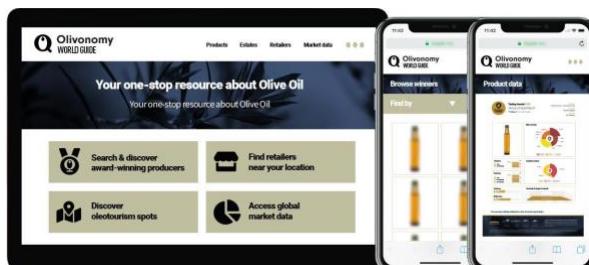


Some files are provided **ready-to-use**
AND also as a **transparent mask** if you
which to reuse and improve the artwork.

All files including a medal have 2 versions:
with score and **without score**

Suite à l'harmonisation automatisées des évaluations de juges, tous les participants se sont vu remettre un **rapport d'analyse sensorielle complet** et, en supplément pour les producteurs primés, **un kit d'activation marketing incluant visuels prêt à l'emploi** pour réseaux sociaux et salons et un certificat de récompense. « *Je suis vraiment impressionnée par la présentation de l'huile d'olive et par les informations et analyses supplémentaires que vous fournissez. C'est de loin le meilleur retour d'information et l'attitude la plus professionnelle de tous les concours auxquels j'ai participé* (et ils sont assez nombreux toutes ces années !). » précise un producteur récompensé souhaitant rester anonyme par crainte d'être saqué sur d'autres concours.

Aussi, les résultats sont publiés sur le [**Olivonomy World Guide**](#) incluant les rapports d'analyse sensorielles accessibles en ligne aux amateurs et professionnels de l'huile d'olive dans le monde entier.



L'excellence à la française à l'honneur

Un concours à forte valeur gastronomique, **présidé cette année par le chef multi-étoilé Jérôme Banctel**, illustre chef d'orchestre des cuisines du palace La Réserve Paris, qui tire de l'huile d'olive toutes les facettes nécessaires à l'exercice de son art culinaire, comme il le dit lui-même : « Je suis très heureux et fier de présider les Olivonomy Paris Awards. **Depuis plusieurs années, l'équipe nous fait confiance en partageant avec nous des huiles d'olive exceptionnelles.** Je prends beaucoup de plaisir à les utiliser dans mes recettes. J'ai beau être breton, l'huile d'olive occupe une place importante dans ma cuisine. »

Quelques-uns des 98 produits récompensés



- **World Best of Year**

(*Extra Virgin Olive Oil*)

[Takao Nouen Olive Hatake, monovariétale](#)

[Taggiasca \(Japon, île de Shōdoshima\)](#)



- **Grand Prix du Jury**

- **Best Organic Monovarietal**

- **Gold Medal**

(*Extra Virgin Olive Oil*)

[Mario Ruggiero Federico II, monovariétale](#)

[Peranzana \(Italie, région des Pouilles\)](#)



- **Prix Spécial du Jury**

- **Gold Medal**

(*Extra Virgin Olive Oil*)

Maaser Jofal, monovariétale Picual (Arabie Saoudite, région d'Al Jawf)



- **Best of Category Monovarietal**

(*Extra Virgin Olive Oil*)

Lagar H Arbequina Limited Edition (Brésil - région Rio Grande Do Sul)



- **Best of Category Blend**

- **Best Organic Blend**

- **Best PDO Blend**

(*Extra Virgin Olive*)

Cioccolini Bio (Italie - région du Latium)



- **Best High Wellness Compound**

(*Extra Virgin Olive Oil*)

Monte Rosso Grand Selection Platinum monovariétale Blanche d'Istrie (Croatie - région Istrie)



- Best Infused / Flavoured
 - Best Organic Infused / Flavoured
- [Segermès monovariétale Bio Chemlali à la Clémentine Cassar \(Tunisie - région du Gouvernorat de Zaghouan\)](#)



- Best Value for Money
 - Gold Medal
- (*Extra Virgin Olive Oil*)
- [Terra Delyssa Huile d'olive extra vierge monovariétale Chemlali \(Tunisie, région de Sfax\)](#)

Découvrez l'ensemble des résultats des Olivonomy Paris Awards en ligne sur la page des résultats du site du concours et sur le moteur de recherche du Guide.

VOIR TOUS LES RÉSULTATS

ALLER SUR OLIVONOMY WORLD GUIDE

À propos d'Olivonomy [ɔlivɔnɔmi]

Signifiant littéralement "la connaissance, l'étude, la science des mécanismes liés à l'olive", il s'agit **d'une initiative à 360° dédiée à la valorisation et à la promotion de l'huile d'olive**, de son histoire, de ses terroirs, de ses grands crus, ainsi que des produits oléicoles en général. Son but : promouvoir la croissance de l'huile d'olive dans le monde et de **rassembler tous les faiseurs et amateurs de culture de l'huile d'olive** autour d'une marque globale et référentielle.

L'institut Olivonomy propose des services et des programmes pour les professionnels et les amateurs à travers des activités multiples et complémentaires : **concours, formation, services aux marques et aux producteurs, médias, guide public...**

À propos des Olivonomy Paris Awards

Olivonomy tend à proposer la série de prix internationaux de l'huile d'olive la plus prestigieuse et la plus pertinente à ce jour, célébrant et reconnaissant tous les domaines d'excellence au niveau international. Pour faire écho à ce développement global, les Olivonomy Paris Awards ont pour vocation de réunir l'expertise combinée des spécialistes de la dégustation, du design, du tourisme et de l'environnement à travers le monde. Les séries des Olivonomy Paris Awards sont :

- **Tasting Awards**
 - **Branding Awards** (design de bouteilles et d'étiquettes, campagnes de communication, etc.)
 - **Oleo Tourism Awards** (agrotourisme et routes de l'olivier)
 - **Impact Awards** (initiatives sociales, économiques et environnementales)
-

CONTACTS

Weblinks

Olivonomy Portal: <https://www.olivonomy.com/>
Olivonomy Paris Awards: <https://awards.olivonomy.com/>

Social Medias

Facebook: [@olivonomy](#) Instagram: [@olivonomy](#)
Twitter: [@olivonomy](#) LinkedIn: [@olivonomy](#)

Contact Presse