

Initiation aux techniques de dégustation de l'huile d'olive avec Naziha Grati



Expérience gustative dans l'univers des huiles extra-vierges avec une experte

Vivez une immersion dans le monde de l'huile d'olive et découvrez les arômes délicats des huiles vierges extra.

Devenez dégustateur et apprenez à distinguer les qualités de l'huile d'olive. Au cours de cette expérience, vous pouvez explorer les subtilités de l'huile d'olive à travers une dégustation méticuleusement orchestrée. De la couleur chatoyante de chaque échantillon, à la danse des arômes qui éveilleront vos narines, vous dévoilerez les mystères cachés derrière chaque goutte et ressentirez les délices de l'amertume noble et du piquant délicat, et nous apprendrons à écouter les histoires que les saveurs murmurent à nos palais curieux.

Période : Toute l'année

Durée : 2 à 3h

Participants : Min 2 Max 16 Personnes

Niveau : Tous les niveaux

Langues : Anglais /Français/ Arabe

Lieu : Maisons d'hôte, Gites ruraux

Transport et hébergement : Non compris dans l'expérience (A la demande)

Localisation : Sfax

Votre hôte : Mme Naziha Grati



Chercheuse et experte dans le domaine de l'huile d'olive, je suis une amoureuse et une passionnée de ce produit. Je vous offre cette expérience unique, permettant aux amateurs d'huile d'olive, aux passionnés d'histoire et à tous ceux qui sont curieux de découvrir de nouveaux horizons de plonger dans le riche patrimoine génétique de l'olivier, tout en apprenant sur l'importance de l'olivier, sur les caractéristiques chimiques et sensorielles des variétés d'olivier, les différentes catégories d'huiles, etc...

Je vous initie aux méthodes de dégustation officielle en utilisant l'équipement nécessaire et vous donne les astuces pour choisir votre huile, comment faire les assortiments et associations avec les différents plats.

Je vous offre en extra un livret sur les variétés d'oliviers tunisiennes et leurs caractéristiques chimiques et sensorielles.

Les points forts de l'expérience

- Un apprentissage continu : la dégustation d'huile d'olive est un processus d'apprentissage continu. Plus vous dégusterez des huiles différentes, plus vous développerez votre palais et votre capacité à discerner les nuances subtiles.

- Une dégustation de l'huile d'olive qui offre une expérience sensorielle captivante, alliant arômes, saveurs, textures et bienfaits pour la santé, tout en permettant d'enrichir les connaissances et le partage de moments agréables avec d'autres passionnés.
- La convivialité : l'expérience de dégustation d'huile d'olive peut être partagée avec d'autres amateurs, ce qui en fait une activité conviviale et sociale.
- Apprentissage & découverte : la dégustation d'huile d'olive permet aux amateurs de cuisine de développer leur palais et d'affiner leurs compétences sensorielles. C'est une opportunité d'apprendre sur les différentes variétés d'olives, les méthodes de production et les régions productrices.
- L'exploration du terroir : certaines huiles d'olive sont liées à des régions spécifiques, et la dégustation permet de voyager sensoriellement vers ces lieux en explorant leurs caractéristiques uniques.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les familles avec enfants et adolescents ;
- Les escapades en couple ;
- Les retraités ;
- Les voyageurs solos (Solo travelers) ;
- Les voyageuses solo ou en groupe (Women only) ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise (Team building).

On vous a concocté...





Bienvenue pour une expérience exquise de dégustation d'huile d'olive, où chaque goutte est une invitation à un voyage sensoriel à travers les champs d'oliviers en fleurs et les terroirs ensoleillés. Dans ce voyage gustatif, nous vous guiderons à travers les étapes pour explorer les arômes, les saveurs et les textures de l'or liquide méditerranéen.

Tout d'abord, prenez un moment pour contempler la beauté naturelle de l'huile d'olive dans votre verre. Observez les nuances vertes et dorées, créant une toile de couleurs qui raconte l'histoire de l'olive, du soleil et de la terre.

Faites un voyage olfactif en approchant doucement le verre de votre nez. Laissez les arômes se libérer et évoquer des souvenirs de vergers en plein été : des notes herbacées fraîches, des parfums fruités délicats, peut-être même un soupçon d'épices lointaines. Prenez le temps de laisser ces arômes éveiller vos sens.

Maintenant, prenez une petite gorgée d'huile d'olive et laissez-la se répandre dans votre bouche. Là, elle déploie sa texture soyeuse et délicate, caressant chaque recoin de votre palais. Savourez l'équilibre entre l'amertume douce et le piquant subtil qui chatouille agréablement votre gorge.

Laissez-vous emporter dans une danse gustative où les saveurs évoluent et se transforment. Peut-être découvrirez-vous des notes de pomme fraîche, d'herbes et plantes aromatiques ou même d'amande, de tomate et d'artichaut. Chaque gorgée est comme une énigme délicate à résoudre, une invitation à explorer davantage.

N'oubliez pas d'utiliser la technique de la rétro-olfaction en prenant une inspiration douce par la bouche. Laissez les arômes remonter et se mélanger à vos sensations, créant une symphonie olfactive envoûtante. Entre chaque dégustation, dégustez un morceau de pomme ou de pain frais pour nettoyer votre palais, vous préparant ainsi à savourer pleinement la prochaine huile d'olive avec une toile vierge.

Enfin, partagez vos découvertes avec vos compagnons de dégustation. Les conversations qui émergent de cette expérience enrichissante peuvent ouvrir de nouvelles perspectives et approfondir votre compréhension de l'huile d'olive.

Que cette expérience vous transporte dans les vergers ensoleillés et les terres méditerranéennes, où chaque goutte d'huile d'olive est une histoire à raconter et à savourer.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation, le déjeuner ou le brunch servis et les honoraires du médiateur-formateur en cas de besoin.
- Les prix ne comprennent pas : le transport, l'hébergement, les extras.
- En extra : un livret sur les variétés d'oliviers tunisiennes et leurs caractéristiques chimiques et sensorielles.
- Politique de réservation : consulter votre hôte.
- Politique d'annulation : Consulter votre hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l'expérience :

- Soyez de bonne humeur.
- Ne pas fumer au moins une heure avant.
- Évitez les odeurs fortes (comme le parfum), car elles pourraient interférer avec les arômes délicats de l'huile d'olive.



تونس وجهتنا
TOUNES WJHETOUNA



giz
GIZ - Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit

Tunisia



Contact

- Email : kamoun_naziha@yahoo.fr
- Téléphone : +21698817362
- WhatsApp : +21695320862
- Facebook

