



Contact Presse : SION Sylvie Dupuy : 04.97.25.76.44

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

MIN Fleurs 6 Box 58 06296 Nice cedex 3

Tél. : 04.97.25.76.44 Fax : 04.93.17.64.04

e-mail : aoc.olive@aocolivedenice.com

Site Internet : www.olivedenice-aop.com



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le concours oléicole départemental des produits en appellation d'origine « Huile et Olive de Nice » avait lieu **ce mardi 10 juin 2014 au Restaurant La Réserve à Nice.**

Ce concours organisé par la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes et le Syndicat de l'Olive de Nice met en lumière les trois produits de l'appellation (huile d'olive, olive de table et pâte d'olive) et met à l'honneur le savoir-faire et la qualité du travail des oléiculteurs et mouliniers.

Pour cette 10^{ème} édition, 23 lots d'huiles, 9 lots d'olives et 9 lots de pâtes d'olive de Nice ont été dégustés par un jury d'experts. Le Jury, présidé par Sébastien Mahuet chef du restaurant la réserve et composé de producteurs formés à la dégustation, de chefs et d'œnologues a arrêté le palmarès suivant :

Huile d'olive de Nice AOP :

Médaille d'or : Fabrizio Chiesa Gauthier Vignal, Domaine du Vignal, Contes

Médaille d'argent : Antonin Streitz, Domaine de Peyrebelle, Valbonne

Médaille de Bronze : Thierry Daloni, Maison Mélanie, Lucéram

Olive de Nice AOP :

Médaille d'or : André Giauffret, Oliveraie de la Sirole, Colomars

Médaille d'argent : Jean-Philippe Frère, Le Rouret,

Médaille de Bronze : Sylvain Arbaud, Le cailletier, Pierrefeu

Pâte d'olive de Nice AOP :

Médaille d'or : Gilbert Daissemin, Levens

Médaille d'argent : Sylvain Arbaud, Le cailletier, Pierrefeu

Médaille de Bronze : Béatrice Rozier, Cantaron

La remise des prix aux lauréats aura lieu mercredi 2 juillet à 17h00 au CREAT de la Baronne (La Gaude) à l'issue de l'Assemblée Générale du Syndicat.



Les membres du jury autour de la présidente du SION, Françoise Camatte et du chef du restaurant la réserve Sébastien Mahuet.



Séance de dégustation dans un cadre idyllique !