



## LE THOLONET

# Les Ovalies ont livré leur palmarès

C'est un lieu bien propice à cet événement - les Lodges de Sainte-Victoire situés dans un parc de 5 hectares comprenant vignobles et oliviers sur la commune du Tholonet - qui a été choisi pour la 7<sup>e</sup> édition du concours international d'huiles d'olive qui a pour objectif de distinguer les meilleures du monde.

L'événement était organisé par l'union des œnologues de France, dont Cyril Payon est le président. Partant du constat que la culture de l'olivier et ses productions sont complémentaires de la culture de la vigne. Cent échantillons d'huiles d'olive en provenance de treize pays portant l'indication du terroir d'origine où les olives ont été récoltées ont concouru.



Le concours a eu lieu dans le cadre des Lodges Sainte-Victoire. Une centaine d'échantillons ont été dégustés.

/PHOTO R.S

Quinze dégustateurs étaient ainsi venus des quatre coins du monde (Canada, Tunisie, Slovaquie...), sélectionnés parmi les meilleurs spécialistes internationaux reconnus en matière de dégustation pour leurs compétences. Parmi eux Christian Pinatel, oléologue et auteur de différents ouvrages sur l'huile d'olive, a assuré l'encadrement du jury. Ils avaient à juger l'aspect olfactif, gustatif, rétronasal et l'impression d'ensemble.

R.S.

Parmi les médaillés les français : Or : Domaine De La Lieutenant AOP de la Vallée des Baux de Provence/Argent : La Durancole château Calissanne AOP Provence ; Moulin du Haut-Jasson AOC Provence "olives mûrées" et Castelas AOP Vallée des Baux de Provence