



*Devenez
membre
du jury*

30 mars 2023

LE CONCOURS DES HUILES

de la Foire de Brignoles

30 MARS 2023

LE CONCOURS DES HUILES

de la Foire de Brignoles

UN CONCOURS INTER-RÉGIONAL

Depuis 1921, la Foire de Brignoles, à travers ses concours, est la vitrine de la gastronomie provençale et méditerranéenne. Le Concours des huiles d'olive de la Foire de Brignoles récompense les meilleures productions d'huiles d'olive de tout le pourtour méditerranéen.

Afin d'encourager les producteurs dans leur activité, ce concours accepte les petites productions (dès 200 litres) et propose **des catégories très diversifiées et peu communes**, telles que la méthode traditionnelle, le fruité léger ou encore « Les Varoises », catégories spécialement dédiées aux petits producteurs du Var. C'est au total **12 catégories qui peuvent être représentées** et dégustées par un jury composé à 90% de professionnels.

POURQUOI PARTICIPER ?

- ▶ Partager son expérience dans la convivialité autour de sa passion pour la gastronomie
- ▶ Soutenir les producteurs et mettre en avant leurs savoir-faire
- ▶ Échanger et confronter son avis aux autres jurés
- ▶ Perfectionner ses connaissances
- ▶ Être un acteur privilégié des concours de la Foire de Brignoles



POUR S'INSCRIRE

Vous êtes un **professionnel dans le domaine de l'huile d'olive** et vous souhaitez être jury lors du concours des huiles d'olive ?

Rendez-vous sur le site :
www.foiredebrignoles.fr
pour télécharger le formulaire d'inscription.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :

Par téléphone : **04 94 69 10 88**

Par mail à : **christelle@foiredebrignoles.fr**

Sur place à : **Foire de Brignoles en Provence Verte**
8 place Gross-Gerau, 83170 Brignoles

