

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L' Huile d'Olive Vierge Extra **Ad Olivetum OLYMPIE BIO (IGP)**

distinguée par la **Médaille d'Argent aux Trophées Épicures 2026**

Une huile d'olive vierge extra grecque premium récompensée à Paris et présentée prochainement au salon Gourmet Selection.

Paris — Ad Olivetum a le plaisir de faire part que son huile d'olive vierge extra **OLYMPIE BIO (IGP)** a reçu la **Médaille d'Argent aux Trophées Épicures 2026 du Monde de l'Épicerie Fine**, cérémonie de référence organisée le 23 mars 2026 au Pavillon Gabriel à Paris.

Cette distinction vient saluer une huile d'olive vierge extra issue du terroir historique d'Olympie, dans le Péloponnèse grec, élaborée à partir d'olives récoltées précocement puis extraites à froid dans les heures suivant la cueillette. **Note de dégustation:** une huile d'olive vierge extra à la personnalité fraîche et élégante, qui relève notes végétales, intensité aromatique ainsi qu'un équilibre recherché entre fruité, amertume et ardeur.

Une récompense porteuse de sens pour les professionnels

Dans un marché où les consommateurs recherchent davantage d'authenticité, de traçabilité et de qualité gustative, cette médaille confirme la place croissante des huiles d'olive grecques premium auprès des circuits gastronomiques et spécialisés. **OLYMPIE BIO (IGP)** s'adresse particulièrement aux épiceries fines, caves gastronomiques, chefs et restaurateurs souhaitant proposer une huile à forte valeur perçue et hautement appréciée par le consommateur.

Déclaration du fondateur

« Cette distinction française récompense avant tout un terroir exceptionnel, un travail exigeant au verger et la conviction, et l'espoir, que l'huile d'olive mérite d'être traitée avec la même attention qu'un grand vin. »

— Dimitri Anastopoulos, fondateur d'Ad Olivetum

Présence au salon Gourmet Selection Paris

Ad Olivetum présentera **OLYMPIE BIO (IGP)** ainsi que sa sélection méditerranéenne lors du prochain salon Gourmet Selection à Paris, rendez-vous incontournable des professionnels de l'épicerie fine.

À propos d'Ad Olivetum Fondée par Dimitri Anastopoulos, Ad Olivetum sélectionne et développe des huiles d'olive vierges extra de production artisanale et produits de terroir méditerranéens à forte identité sensorielle. Circuit court, artisanat, naturalité.

Contact presse & partenariats

Alejandro Fernandez - contact@adolivetum.com - www.adolivetum.com - +34 663 460 434