

Japon : Le Conseil oléicole international invite les Japonais à croire en l'huile d'olive

Le COI a lancé officiellement sa nouvelle campagne de promotion de l'huile d'olive le 2 juillet dernier à l'occasion d'une réception organisée dans le célèbre restaurant Enju au cœur des jardins Happo-en de la capitale nippone. Plus d'une centaine de journalistes et des représentants du corps diplomatique de 14 pays ont assisté à la conférence de presse organisée par le COI en collaboration avec l'agence de relations publiques MSL Japan sélectionnée à l'issue d'un appel d'offres pour la mise en œuvre de cette campagne prévue en principe jusqu'à la fin de l'année 2016.

La présence des deux célèbres acteurs japonais Junichi Ishida et Shoko Aida comme ambassadeurs de l'huile d'olive au Japon a fait la une de nombreux médias. Au programme de cette soirée de lancement : une conférence consacrée aux bienfaits de l'huile d'olive pour la santé présentée par le Dr. Matsuike, spécialiste en médecine interne et en gastroentérologie et une séance de dégustation de différentes huiles d'olive.

Les journalistes et les professionnels du secteur ont ensuite participé, aux côtés d'importateurs et de représentants du ministère japonais de l'Agriculture et de l'Agence japonaise de la consommation, à une expérience culinaire unique, dirigée par le célèbre chef Tamura, troisième génération à la tête du restaurant de cuisine kaiseki « Tsukiji Tamura ». Le kaiseki est un repas inspiré de la tradition shintoïste, composé d'une succession de petits plats de produits de saison – sashimi, légumes, poissons, soupes, riz, etc. – souvent décorés de fleurs, d'herbes ou de feuilles, servis dans de petites assiettes individuelles qui composent un véritable tableau culinaire. Cette fois-ci, tous les plats avaient été préparés avec de l'huile d'olive.

L'objectif de la nouvelle campagne du COI est de sensibiliser les consommateurs japonais à de nouvelles saveurs et à l'impact positif de l'huile d'olive sur la santé et de démontrer qu'il est possible d'élaborer des plats de la cuisine japonaise traditionnelle sains et savoureux avec ce produit phare de la gastronomie méditerranéenne. La présence de membres des autorités locales s'inscrivait dans la stratégie de promotion de l'application de la norme commerciale du COI dans ce pays. Trois représentants du Secrétariat exécutif, le Directeur exécutif, le Directeur adjoint et le chef de l'Unité de promotion du Secrétariat exécutif du COI, avaient fait le voyage pour accueillir les 200 invités qui ont assisté à cet événement.

Source : COI, juillet 2015