



Paris, le 5 novembre 2012

LES HUILES VÉGÉTALES SORTENT DU PLACARD...
ET CRÉENT **L'ÉVÉNEMENT LE VENDREDI 16 NOVEMBRE 2012**
COUR DE ROME, PARVIS DE LA GARE SAINT-LAZARE, À PARIS

Elles sont souvent bien rangées dans un placard, à côté du sel et du poivre.
Sans elles, la cuisine manque singulièrement de pep's, et les plats cruellement de saveurs.

Que serait en effet une salade sans un trait d'huile d'olive ?

Une viande sans un filet d'huile de tournesol ?

Pourtant, les huiles végétales sont aujourd'hui encore méconnues dans leur diversité.

Alors, pour tordre définitivement le cou aux idées reçues, les huiles végétales sortent enfin du placard pour dévoiler à tous leur vraie nature et leur caractère « bien trempé » !

Marmitons en culottes courtes, fins gastronomes, cuisiniers du quotidien, débutants ou virtuoses du piano... Tous les toqués de cuisine et les curieux sont invités à partager une expérience de jeu inédite

**LE VENDREDI 16 NOVEMBRE PROCHAIN,
COUR DE ROME SUR LE PARVIS DE LA GARE SAINT-LAZARE, À PARIS.**

Top départ à 10 h pour réaliser virtuellement et en musique une recette de cuisine imposée et retransmise sur un écran géant. Essorer, couper, mélanger, assaisonner, et enfin choisir la bonne huile qui saura sublimer la recette... Autant de défis à relever sur un air de country, twist, dance ou disco !

A chaque recette, son tempo musical...

Chaque joueur pourra ensuite partager sa vidéo sur les réseaux sociaux.

Un trait d'humour, un soupçon d'impertinence, une pincée d'audace et d'originalité : la campagne de l'ONIDOL, interprofession des oléagineux, coupe court aux clichés avec sa signature

« Faites un trait sur l'ordinaire avec les huiles végétales ».

OUI, l'huile végétale mérite de sortir du placard !

« Les huiles végétales font vraiment partie de notre quotidien ! Elles sont présentes dans toutes les cuisines des Français, embellissent nos plats et exaltent nos papilles. Pourtant, leur utilité est souvent ignorée. D'ailleurs, qui connaît avec précision leurs qualités et leurs singularités ? Qui utilise toutes leurs subtilités pour créer des plaisirs gourmands sans cesse renouvelés ? Ce rôle des huiles végétales dans la cuisine, cette valeur ajoutée qu'elles apportent à nos plats, nous avons choisi de les faire découvrir au grand public, de les mettre sur le devant de la scène. Le tout de façon amusante, pédagogique et originale. C'est tout l'intérêt de cette manifestation pour laquelle la filière oléagineuse s'est mobilisée. » explique **Jacques Siret**, Président de l'ONIDOL.

Saint-Lazare, gare emblématique parisienne, 2^e gare d'Europe qui accueille chaque jour **plus de 450 000 voyageurs**, fait peau neuve après 10 ans de travaux.

Le 16 novembre 2012 marquera doublement les esprits !

« Faites un trait sur l'ordinaire avec les huiles végétales » sera le 1^{er} évènement accueilli par la gare Saint-Lazare depuis sa rénovation et **LA 1^{ÈRE} DATE D'UNE BELLE CAMPAGNE DE COMMUNICATION DE 3 ANS.**

Cet évènement original est bien sûr complété par un site internet dédié www.leshuilesvegetales.fr. Il met à l'honneur les huiles végétales à travers des actualités, des vidéos, des recettes, des jeux et des infos pratiques.

Une présence sur les réseaux sociaux ainsi qu'une campagne média complètent le dispositif.

Cette campagne de communication de 3 ans est placée sous le haut patronage du



L'ONIDOL (ORGANISATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DES GRAINES ET FRUITS OLÉAGINEUX)

Organisation interprofessionnelle au sens de la loi du 10 juillet 1975, l'ONIDOL regroupe les principales associations et fédérations professionnelles concernées par la production, la commercialisation, la transformation et l'utilisation des oléagineux, colza, tournesol, soja, lin, olive.

Créée en 1978, l'ONIDOL a pour objet de **promouvoir le développement et l'utilisation des productions d'oléagineux** dans un esprit de concertation permanente entre les différentes familles professionnelles.

Promotion, communication, recherche, valorisation et diffusion des résultats sont les mots clés de l'interprofession.

LES HUILES VÉGÉTALES

Avec les huiles végétales, quelle que soit la recette, c'est le plaisir d'abord !

Issues du colza, du tournesol, de l'olive, de la noix... les huiles végétales permettent de sublimer les petits plats du quotidien : elles apportent du liant à la sauce, de la rondeur en bouche à la simple salade, du doré et du croustillant au poulet, du fondant au gâteau... Savoureuse, cette cuisine plaisir est excellente pour la santé, car les huiles végétales sont naturellement riches en antioxydants (vitamine E) et apportent à votre corps les acides gras insaturés (oméga) dont il a besoin.

Les huiles végétales s'utilisent en cuisine comme en tartines : on les trouve en bouteilles mais aussi dans les margarines qui sont élaborées à base d'huiles végétales.

En 2011, 300 000 tonnes* d'huiles végétales et 90 000 tonnes* de margarines ont été vendues en grandes et moyennes surfaces en France.

Avec le retour de la cuisine « fait-maison », conséquence de la crise économique, le développement des magazines et émissions culinaires et l'élargissement des gammes de produits, les huiles végétales et les margarines ont à nouveau la part belle en cuisine.

Aujourd'hui en cuisine, chacun teste, affine, se lance des défis, joue avec les assaisonnements, les modes de cuisson. La grande variété de saveurs et de propriétés des huiles végétales offre un large panel de subtilités à découvrir ou redécouvrir.

*Source : NIELSEN

CONTACT PRESSE

Lisa Wyler

06 01 35 91 12

l.wyler@stjohns.fr

leshuilesvegetales.fr/presse

