



Christian Pinatel - President of the Jury AVPA

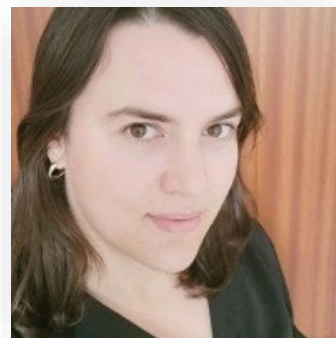
Director técnico de France Olive, trabaja en estrecha colaboración con los oleicultores para mejorar la calidad de sus aceites. Su libro «L'olivier, histoire ancienne et contemporaine» es una referencia para todos los apasionados de la historia del aceite de oliva y de la Provenza.

Basa su sensibilidad como catador y su pericia en la clasificación existente del Comité Oleícola Internacional. Su contribución con la Universidad de Aix-Marsella ha llevado a la creación de un modelo matemático para afinar la clasificación de la diversidad de aceites.

Gracias a esta rigurosa metodología, AVPA ha adquirido la reputación de la que goza desde hace tantos años.

Cherifa Ait Ikhlef

Es ingeniera de calidad especializada en cumplimiento normativo, certificación y gestión de la satisfacción del cliente. Gracias a su experiencia, garantiza que los productos cumplan las normas más estrictas y ofrezcan la mejor experiencia posible al cliente.



Jacques Artaud

Jacques Artaud es catedrático emérito de la Universidad de Aix-Marsella, especializado en la química del aceite de oliva. Además de su función académica, también es productor de aceite de oliva, combinando teoría y práctica en su enfoque de este preciado ingrediente.



Marine Bahati

Diplomada por la Universidad de Tours en Análisis Sensorial e Innovación, y recientemente nombrada Responsable de Calidad y Análisis Sensorial en France Olive, Marine Bahati ha adquirido rápidamente un excelente conocimiento de los aceites de oliva gracias a una formación intensiva. Participa por primera vez en el concurso AVPA en 2025.





Érik Carteau

Responsable de calidad y paneles de aceite en Lesieur, Groupe Avril, oleólogo diplomado de la primera promoción de oleología de la Facultad de Farmacia de Montpellier en 2010.

Lleva más de 20 años encargándose de la selección y creación de todos los aceites de oliva de las marcas Lesieur y Puget, y es un apasionado de las catas, ya sea en paneles oficiales o alrededor de una mesa. Con los años, el aceite de oliva se ha convertido en una pasión y una profesión.

Christine Cheylan

Christine Cheylan fue Directora General de Château Virant, una finca vinícola y olivarera famosa por la calidad de sus productos. Gracias a su experiencia en viticultura y olivicultura, supervisa la gestión y el desarrollo de esta finca excepcional, que combina tradición e innovación. Bajo su dirección, Château Virant se ha consolidado como uno de los principales productores de vinos y aceites de oliva de gama alta, con especial atención a la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Apasionada de su profesión, Christine Cheylan también se compromete a transmitir sus conocimientos y a promover la cultura mediterránea a través de productos excepcionales que ponen de relieve el terruño.



Cécile Cron -

Olivicultora, descubrió el fascinante mundo del aceite de oliva en 2007, cuando se convirtió en propietaria de un olivar en la Cataluña española, donde produce un aceite de oliva virgen extra ecológico, el aceite de oliva Cova Fumada. Deseosa de comprender mejor este noble producto, se formó en España y Francia en oleología, la ciencia que estudia los aceites de oliva. En 2018 se graduó como Experta en Cata de Aceite de Oliva Virgen por la UJA (Universidad de Jaén), financiado por el COI (Consejo Oleícola Internacional).

Henri Derepas

A finales de los años 80 se creó Champsoleil, una explotación 100% ecológica con dos actividades tradicionales: la horticultura y el cultivo del olivo. El cultivo del olivo se convirtió en el pilar del negocio, y se creó un nuevo taller de transformación para producir una amplia gama de especialidades derivadas de la aceituna.

El dominio de la fermentación y la organización de los sabores en las preparaciones son sus credos.

Henri es miembro de los jurados de la AVPA desde hace varios años. Sus compromisos profesionales le brindan la magnífica oportunidad de aprender de chefs de renombre, porque lo esencial es esto: el aceite es un néctar precioso que hay que comer ante todo, ¡y hay que comerlo de la mejor manera posible!





Pamela Dubois

experta en aceite de oliva

Formadas en cata en Francia por Alexandra Gauquelin-Roché y Cécile Le Galliard, seleccionan juntas las pepitas de aceite de oliva que pone a la venta una empresa familiar: Chercheurs d'Or Vert.

Paz Figares Mignot

es una reconocida experta en el campo del aceite de oliva, apasionada por el arte de la aceituna y la riqueza de sus aromas. Fundadora de OLIPAZ en 2014, ha combinado los conocimientos tradicionales con la innovación para promover los aceites de oliva de máxima calidad. Gracias a sus conocimientos de vanguardia, ha desempeñado un papel clave en la concienciación sobre cómo degustar y disfrutar del aceite de oliva. OLIPAZ se ha consolidado como un referente en el mundo del aceite de oliva, ofreciendo productos excepcionales y haciendo hincapié en la sostenibilidad y el respeto de los métodos de producción tradicionales.



Carole Fusari



Responsable del laboratorio oleícola de France Olive. Supervisa todas las actividades del laboratorio: análisis de biofenoles, ácidos grasos, parámetros de calidad y, sobre todo, el funcionamiento del panel de cata homologado por el COI. Cata más de 500 muestras al año y pone su sólida experiencia al servicio de la AVPA para la organización de todas las catas.

Cécile Le Gaillard

Diplomado en Comunicación y Cata de Aceites de Oliva Vírgenes por el COI (Consejo Oleícola Internacional) y la Universidad de Jaén en España. En 2016 y 2018 obtuve el título de Savante Asociado en una prueba de cata individual. Ahora trabajo como consultor, especializado en selección de aceites, creación de bodegas, formación y cata.

Descubrí el aceite de oliva en España. Después de 6 años viviendo a la española, es toda una experiencia. Cuando volví a Francia, creé jusdolive.fr para reunir toda la información que pudiera encontrar sobre el aceite de oliva virgen extra. Mi pasión me llevó a España, donde obtuve el título de experto catador. Desde entonces, no he dejado de aprender sobre el aceite de oliva y de transmitir sus virtudes. Cursos de cata de aceite de oliva.





Sonda Laroussi

Sonda Laroussi es experta en aceite de oliva, formadora y animadora de paneles, además de fundadora de Oleaconsils, empresa especializada en asesoramiento y formación sobre el aceite de oliva. También es cofundadora de 220, una iniciativa para promover el cultivo de aceite de oliva de calidad. Aprovechando su experiencia, Sonda Laroussi desempeña un papel clave en la formación de profesionales y aficionados en el arte de la cata de aceite de oliva, al tiempo que sensibiliza al público sobre la diversidad y riqueza de los aceites de oliva de alta gama. Su

enfoque se distingue por su compromiso con la promoción de la calidad, la trazabilidad y la autenticidad de los productos, contribuyendo así a elevar los estándares de la industria del aceite de oliva...

Denis Ollivier

Denis Ollivier es el antiguo Director del Service Commun des Laboratoires de Marsella, laboratorio especializado en análisis y control de calidad del sector agroalimentario en los departamentos de aduanas y fraude. Gracias a su sólida experiencia en química analítica, ha añadido a su jubilación varias misiones de experto en química de las grasas. Jefe de un panel de cata autorizado por el COI de 1990 a 2018, posee un amplio conocimiento de la cata de aceite de oliva, que pone en práctica al servicio de la profesión y para los concursos de la AVPA.



Corinne Petit

Corinne Petit es oleóloga asesora en Alta Sélections, empresa especializada en la selección y distribución de aceites de oliva de calidad. Gracias a su experiencia en oleología, ayuda a los productores y a las empresas del sector a crear productos refinados, centrados en la autenticidad, la trazabilidad y la excelencia gustativa. Apasionada del mundo del aceite de oliva, Corinne comparte sus conocimientos a través de catas, cursos de formación y consejos para seleccionar los mejores aceites. Su experiencia la ha convertido en una referencia en el sector, contribuyendo a elevar los niveles de calidad de los aceites de oliva a escala internacional..

Laurent Queirolo

Ingeniero químico, es jefe del departamento de grasas y aceites del Service Commun des Laboratoires de Marsella, laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis sensorial y organoléptico del aceite de oliva virgen. Este laboratorio desempeña un papel clave en la evaluación de la calidad de los aceites de oliva virgen extra en Francia

