



**CoMMuNiQué
de PReSSe**

JUIN 2026

TERRA BYZACENA

QUAND L'HUILE D'OLIVE DEVIENT LE PARFUM GLACÉ LE PLUS INATTENDU DE L'ÉTÉ

Après avoir séduit les amateurs d'huiles d'olive d'exception et les chefs en quête de nouvelles expressions du goût, Terra Byzacena poursuit son développement en France et annonce son arrivée à Paris à travers une collaboration inédite avec Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie.

Ensemble, ils dévoilent une **double création exclusive autour de l'huile d'olive vierge extra Terra Byzacena** : une cème glassée l'huile d'olive et un Frenchie glacé inédit, imaginés pour révéler toute la richesse aromatique de cet ingrédient encore peu exploré dans l'univers de la glacerie.

Disponible chez **Une Glace à Paris**, cette collaboration marque également un point de vente parisien de Terra Byzacena.



UN RENCONTRE ENTRE DEUX PASSIONNÉS DE LA MATIÈRE

D'un côté, Terra Byzacena, maison tunisienne qui œuvre à faire rayonner l'huile d'olive comme un produit de dégustation à part entière.

De l'autre, Emmanuel Ryon, figure incontournable de la glacerie française, reconnu pour son approche créative et sa recherche constante de nouvelles expériences gustatives.



Animés par la même exigence du produit et du goût juste, ils ont choisi d'explorer ensemble un territoire encore peu emprunté : celui de l'huile d'olive dans l'univers du dessert glacé. Une rencontre qui célèbre la richesse du bassin méditerranéen et le dialogue entre deux savoir-faire d'excellence.

UNE DOUBLE CRÉATION AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE

D'OLIVE

Pour cette collaboration, Emmanuel Ryon a travaillé l'huile d'olive Terra Byzacena comme un véritable parfum.



Frenchie Glacés x Terra Byzacena

Dernière innovation signature d'Une Glace à Paris, le Frenchie fait le lien entre le mochi glacé, la meringue délicatement parfumée et la crème glacée. Pour cette édition inédite, Emmanuel Ryon y associe l'huile d'olive Terra Byzacena à l'amande, autre ingrédient emblématique du bassin méditerranéen.

Sorbet huile d'olive et amandes
Guimauve amandes et huile d'olive
Amandes concassées

Une bouchée glacée raffinée qui joue sur les contrastes entre douceur, fraîcheur et intensité aromatique.

Prix de vente : 4 Euros pièce

Disponible à partir du 25 juin

15 Rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris



Crème glacée huile d'olives, marbrée crème citron à l'huile d'olive

La première création prend la forme d'une glace à l'huile d'olive, dont la texture particulièrement onctueuse révèle toute la subtilité des notes végétales et fruitées de l'huile. Une dégustation surprenante, élégante et tout en longueur.

Prix de vente : 4,5 Euros la boule

Disponible à partir du 25 juin

15 Rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris



EMMANUEL RYON
une Glace à Paris



EVALUATEL'AVON
Une Grosse Équipe

LE GOÛT DE LA MÉDITERRANÉE AU COEUR DU MARAIS

Avec cette collaboration, Terra Byzacena poursuit sa mission : faire découvrir une autre vision de l'huile d'olive.

Produites en Tunisie selon un savoir-faire familial et récompensées lors de concours internationaux, les huiles Terra Byzacena trouvent ici un nouveau terrain d'expression dans l'univers créatif de la haute glacerie française.

Cette rencontre entre les rives sud et nord de la Méditerranée célèbre une même culture du goût, du partage et de l'excellence artisanale.



UNE NOUVELLE ADRESSE POUR DÉCOUVRIR TERRA BYZACENA À PARIS

À travers son partenariat avec Une Glace à Paris, Terra Byzacena s'installe pour la première fois dans la capitale.

Les visiteurs pourront désormais découvrir et déguster les huiles de la maison directement dans la boutique du Marais, tout en savourant les créations imaginées avec Emmanuel Ryon.

Une arrivée parisienne placée sous le signe de la gourmandise, de l'innovation et du dialogue entre terroirs méditerranéens.



• TERRA •
BYZACENA