



LES HUILES TOQUÉES

LES HUILES D'OLIVE EN AOP S'INVITENT AU RESTAURANT

DU 13 AU 19 JUIN 2022

DÉCOUVREZ
LES RESTAURANTS PARTENAIRES !

FRANCE
Olive



Campagne financée
avec l'aide de
l'Union européenne

Looking for
THE PERFECT
FOOD
HUILE D'OLIVE EUROPÉENNE VIERGE EXTRA
UNIQUE PAR SA QUALITÉ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Du 13 au 19 Juin, LES HUILES D'OLIVE EN AOP s'invitent au restaurant !

Mettre en avant LES HUILES D'OLIVE EN AOP, leurs richesses et leurs diversités aromatiques à travers la cuisine et la sensibilité de Chefs : c'est l'enjeu de cette campagne menée dans le cadre d'un programme européen de promotion de l'huile d'olive.

Qui dit nouvelle édition dit aussi **nouveaux restaurants et nouvelles huiles d'olive** !

Cette année encore, les participants ont imaginé pour l'occasion **un menu spécifique ou un plat signature** réalisé à partir d'une sélection de trois huiles d'olive en AOP : l'huile d'olive de Nyons AOP, l'huile d'olive d'Aix en Provence AOP et l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP.

Restaurant bistro-nomique, cuisine de marché, cuisine iodée... La variété des établissements et la créativité des Chefs sauront satisfaire toutes les envies !

On vous dévoile la première partie des restaurants partenaires.



ORGUEIL

À mi chemin entre bistro gourmand et restaurant gastronomique, Orgueil ouvre grand ses portes à tous les orgueilleux : une cuisine de producteurs, des recettes françaises originales, des touches d'ici et d'ailleurs.

Côté gastro, on apprécie le menu dégustation en sept temps dans un cadre confidentiel... caché derrière les fourneaux.

Magret de canettes des Dombes, pousses d'épinards et sureau
AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - olives maturées, goût à l'ancienne

Tomates semi-confites, navet pickles
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil

Pomme de terre en écrasé, jaune d'oeuf confit **AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - olives maturées, goût à l'ancienne**

Cabillaud confit à froid, vinaigre de grenade
AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, goût intense

Salade de boeuf Salers, vinaigrette Teriyaki
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil

...





TA DAM

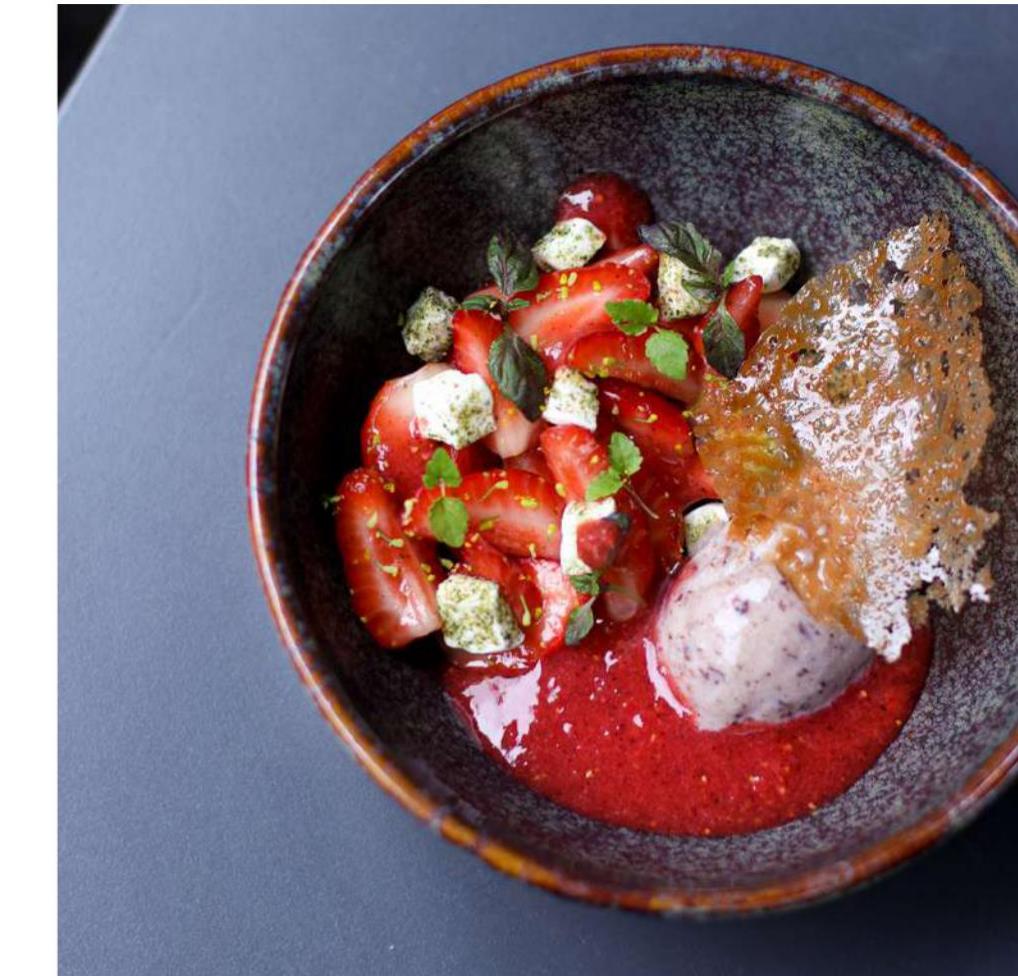
BISTRO FRANÇAIS
CAVE À VINS

Tadam est un concept de restauration bistro-nomique de qualité, utilisant des produits frais, transformés par leurs soins, proposant une cuisine qui se veut chaleureuse, variée et colorée.

Petits pois maraîchers crème d'orties et coques juste grillées
AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, goût intense

Filet de Rouget, carottes et fenouil confits, bouillon printanier et
condiment aigre doux
**AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - olives
maturées, goût à l'ancienne**

Fraises de pays au shiso pourpre, meringue croquante et glace Azuki
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil





Cette Brasserie Gastronomique marque un retour aux origines du goût à travers des produits frais, sélectionnés et travaillés généreusement par le Chef Julien DIDER

Gaspacho Andalou, Brunoise de Légumes Croquants
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil

Rosbeef de Boeuf Aubrac, Herbes Fraîches, Aubergine et Chou Bok
Choy Rôtis
AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - olives maturées, goût à l'ancienne

Panna Cotta d'Ananas Rôti
AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, goût intense

Cannelloni de Radis Daikon, Mousse Ricotta, Épinards et Noix au Poivre de Sichuan, Coulis de Pissenlits, Émulsion Basilic et
Nouilles Soba au Sarrasin
AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, goût intense

Feuille à Feuille de Canette Colorée, Servi Froid, Mousse de Chèvre à l'Échalote Confité au Vin Rouge, Vieille Mimolette, Vinaigrette
de Câpres à Queue
« Bellota Bellota », Feuilles de Mizuna et Croustillant de Ravioles
Japonaise - Salade de Choux Chinois
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil





La Daronne c'est un lieu de vie.
C'est une salle à manger où chacun
vient partager un repas, un moment, avec ses proches,
ses amis.
La Daronne, c'est un restaurant reflétant une cuisine
parisienne, bistronomique faite avec amour.

Crème de courgettes à la ricotta, courgette en
marinade, tapenade et praliné d'amandes
AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, goût intense

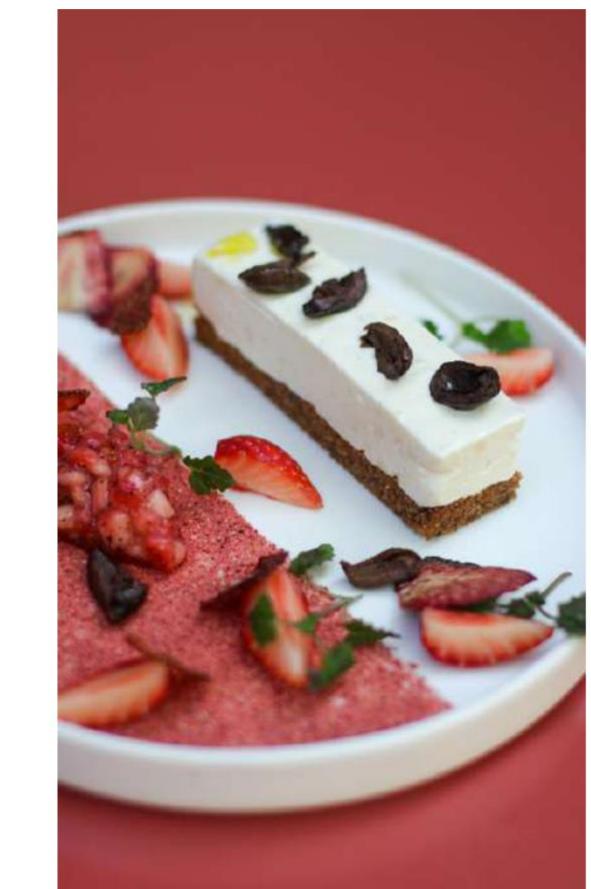
Lotte cuite à basse température, sauce vierge
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil





LES PETITS BATEAUX

Un bistrot marin au cœur de Pigalle qui met les poissons, coquillages et autres produits de la mer à l'honneur à travers une carte courte, équilibrée et savoureuse.



Tartare de dorade, huître pochée, mangue, passion, basilic
AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, goût intense

Filet de Saint Pierre, vierge d'été, petits légumes
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil

Fraise gourmande : fraises fraîches, déshydratées, en poudre, crumble à l'huile d'olive, crème madame, olives **AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - olives maturées, goût à l'ancienne**



GRAND BEAU

RESTAURANT VIVANT
VÉRITABLEMENT BIO

Grand Beau, c'est une cuisine de goût et de qualité, des produits frais de saison, et un restaurant responsable qui privilégie les circuit-courts et les terroirs de France.

Tataki de bonite, salade niçoise au basilic vietnamien **AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - olives maturées, goût à l'ancienne**

Bulots aïoli, artichaut camus, pommes
AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, goût intense

Tarte sablée crémeux citron, meringue italienne, basilic et tagète passion
AOP huile d'olive de Nyons, goût subtil





MAIS AUSSI...

- La table méditerranéenne ROOSTER (Paris 17e)
- La cuisine de marché LES ARTIZANS (Paris 1e)
- Le cave à vin, épicerie fine et bistrot LA CAVE (Montreuil)
- Le café vivant CAFÉ COMPAGNON (Paris 2e)
- Le bar/restaurant et lieu de vie FLORÉAL BELLEVILLE (Paris 20e)

EN SAVOIR PLUS

France Olive est une association qui regroupe l'ensemble des acteurs de la filière oléicole française (oléiculteurs, mouliniers...) Elle a des missions techniques, économiques, fonctionnelles...

Les Huiles Toquées est un événement organisé dans le cadre d'un programme de promotion des huiles d'olive, cofinancé par l'Union européenne, intitulé Looking for the perfect food.

