



# LES HUILES TOQUÉES

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

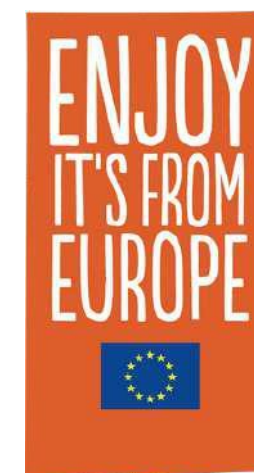
DU 13 AU 19 JUIN 2022

**DÉCOUVREZ**  
**LES RESTAURANTS PARTENAIRES !**

FRANCE  
**Olive**



Campagne financée  
avec l'aide de  
l'Union européenne





# 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 bistrannique, 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 bistrot 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

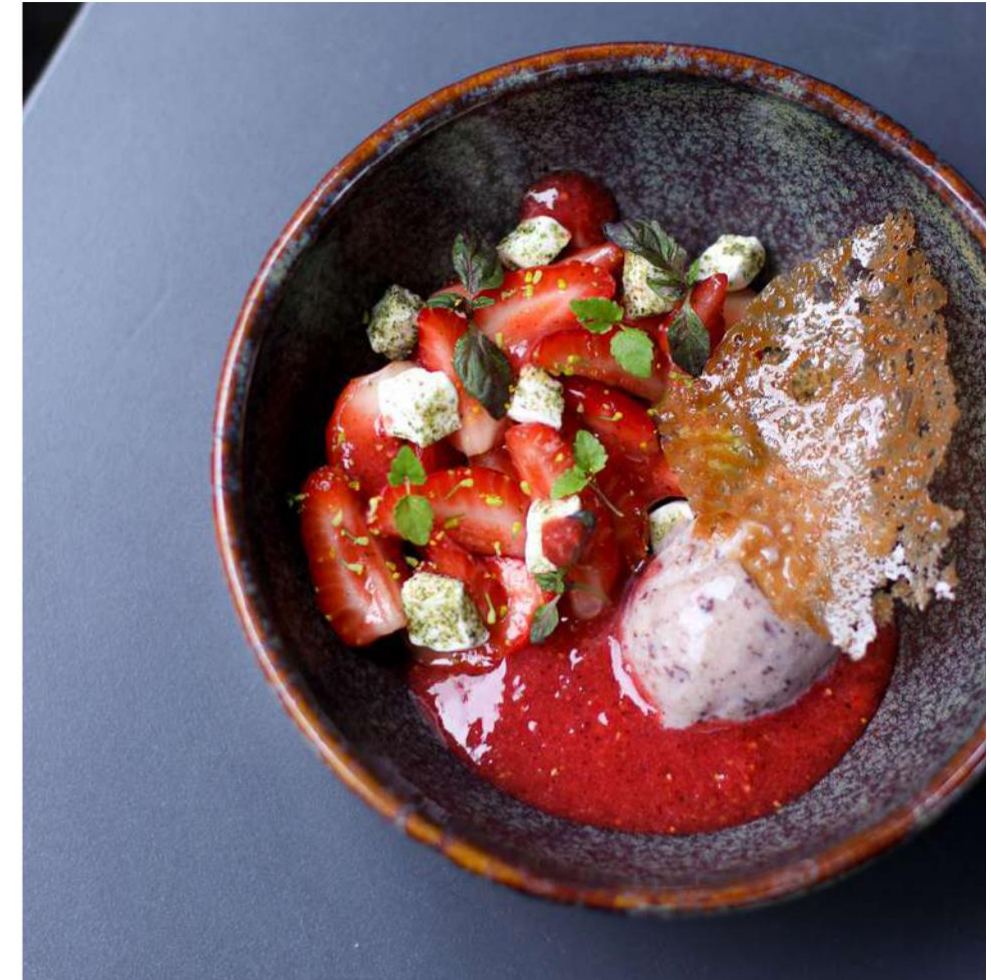
Tadam est un concept de restauration bistronomique de qualité, utilisant des produits frais, transformés par leurs soins, proposant une cuisine qui se veut chaleureuse, variée et colorée.

---

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 Confite 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**



MIDI

SOIR





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**







Un bistrot marin au coeur 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 mûrées, goût à l'ancienne**







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.

