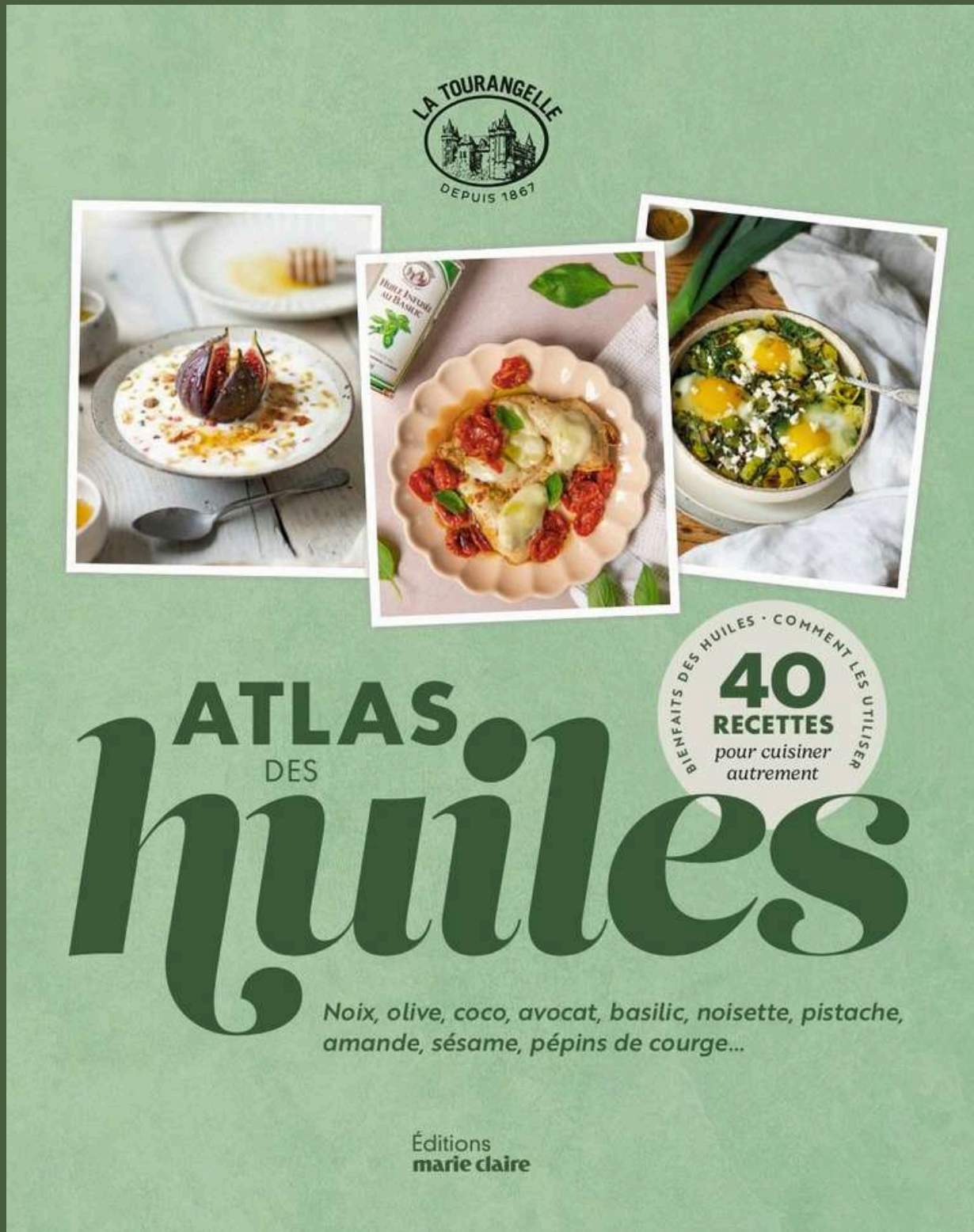




L'Atlas des huiles par La Tourangelle :
et si l'huile devenait l'ingrédient qui change tout ?

Atlas des Huiles

Noix, olive, coco, avocat, basilic ou noisette, pistache, amande, sésame ou pépins de courge... Ça (ré)sonne comme une liste de courses ? C'est surtout la promesse de recettes à tester et à partager sans attendre !

Avec l' *Atlas des Huiles*, La Tourangelle propose bien plus qu'un livre de cuisine. **Ces 40 recettes gourmandes et faciles à réaliser invitent à (re)découvrir la richesse et la diversité des huiles alimentaires**, leurs origines, leurs saveurs et leurs atouts. Des entrées aux desserts, ce nouvel ouvrage donne toutes les clés pour mieux les connaître et mieux les utiliser au quotidien, afin de sublimer les plats les plus simples comme les plus créatifs.

Véritable guide pratique et inspirant, l' *Atlas des Huiles* ouvre les portes d'un univers culinaire aussi vaste que savoureux. Une invitation à explorer et expérimenter comment une huile soigneusement choisie peut transformer une recette !

À vous les carbonara aux champignons et le tataki de thon, le poulet aux poivrons et la tarte aux poireaux, les cookies au chocolat noir et les rochers coco comme vous n'en avez jamais goûté !



**Adoptez la vision de
La Tourangelle
pour une cuisine plus
simple, généreuse et
authentique, où une huile
bien choisie peut suffire à
réinventer un plat
de tous les jours !**

Sortie le 24 septembre 2026

Publié aux éditions Marie-Claire

Prix public : 19,90 euros

Format : 170x230

Nombre de pages : 128

À propos de La Tourangelle

La Tourangelle est une marque française qui perpétue, **depuis plus de 150 ans, un savoir-faire artisanal et sélectionne soigneusement des ingrédients au service du goût, de la qualité et du respect de la planète.**

Reconnaissable entre toutes grâce à **son bidon emblématique**, elle s'impose aujourd'hui comme la spécialiste des huiles de goût à travers le monde.

Huiles iconiques, gourmandes ou du quotidien, à utiliser à froid comme en cuisson mais aussi mayonnaises et sauces : La Tourangelle offre une large gamme de saveurs pour révéler les plats et leur donner une toute nouvelle signature.

Des produits 100 % naturels, sans additifs ni conservateurs, et, lorsque cela est possible, issus d'une agriculture biologique, durable ou responsable, comme ses olives cultivées dans le respect de l'environnement puis pressées à froid selon des procédés exclusivement mécaniques.

Du bidon au bocal, ses contenants emblématiques conjuguent esthétique et éco-conception, avec un impact environnemental maîtrisé.

En 2027, La Tourangelle célébrera ses 160 ans. Un héritage qui, en plus de nourrir son expertise, ne l'empêche pas de regarder vers l'avenir.

La marque défend une vision du « bien manger » fondée sur le goût, la qualité et le respect des matières premières, en choisissant ses partenaires avec exigence et en privilégiant, dès que cela est possible, des pratiques agricoles attentives aux sols et des méthodes de transformation qui préservent au mieux leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

***Parce que bien manger
ne devrait jamais être
un compromis.***



www.latourangelle.fr