

LES HUILES TOQUÉES

Du 13 au 19 juin 2022 LA SEMAINE DES HUILES D'OLIVE EN AOP revient pour une seconde édition !

Du lundi 13 au dimanche 19 juin 2022, découvrez, dans une **sélection de restaurants** parisiens, **des menus exclusifs** élaborés par des chefs engagés à partir d'huiles d'olive prestigieuses.

Après le succès de la première édition en novembre dernier, l'événement Les Huiles Toquées nous embarque pour une deuxième édition plus printanière, avec de **nouvelles huiles d'olive en AOP** et une belle sélection d'établissements.

Pour en savoir plus sur les huiles d'olive en AOP : www.lookingfortheperfectfood.eu

www.leshuilestoquées.fr

[@leshuilestoquees](https://www.instagram.com/leshuilestoquees)



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



LE CONCEPT

UNE SEMAINE POUR DÉCOUVRIR OU REDÉCOUVRIR LES HUILES D'OLIVE EN AOP

C'est l'enjeu de cette campagne menée dans le cadre d'un programme européen de promotion de l'huile d'olive : **mettre en avant LES HUILES D'OLIVE EN AOP** à travers la cuisine et la sensibilité de Chefs.

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 bistronomique, cuisine de marché, cuisine iodée... La **variété des établissements** et la **créativité des Chefs** sauront satisfaire toutes les envies !



Dégustation

À travers une dégustation qui introduira le repas, les invités pourront découvrir le profil aromatique et gustatif des 3 huiles d'olive en AOP présentées.

Une expérience inédite et un événement qui permet de renforcer les liens qui unissent producteurs AOP et Chefs passionnés, mais aussi de faire rêver un peu plus les gastronomes amoureux d'huiles d'olive.

LES HUILES
TOOQUEES

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



L'HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP PROVENCE AOP



Famille : goût subtil

Caractérisée par des arômes de pomme verte et de foin frais au nez, de noisette fraîche, d'amande, de noix et aux notes légèrement beurrées en bouche.

Elle est idéale avec les légumes et les poissons fins, la volaille, les desserts et notamment en pâtisserie !

L'HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE - OLIVES MATURÉES

L'HUILE D'OLIVE AOP D'AIX-EN-



Famille : goût mûré

Les olives ont été récoltées puis stockées pendant 3 à 8 jours au moulin avant d'être triturées.

Une huile d'olive aux arômes caractéristiques d'olive noire, de cacao, de truffes, de champignons, de pain au levain.

Idéale dans le risotto, dans une salade de pois chiche, sur des huîtres ou encore dans un gâteau au chocolat.



Famille : goût intense

Une huile intense aux notes végétales avec une dominante d'artichaut cru accompagné de noix et de noisette fraîche, d'herbe fraîche et de fruits rouges, légèrement poivrée en bouche. Elle est idéale pour les légumes d'été (tomates, aubergines...), pâtes, risottos, poissons, viandes rouges et desserts aux fruits rouges.



LES RESTAURANTS PARTENAIRES

- Le restaurant gastronomique ORGUEIL - Eloi Spinnler (Paris 11e)
- La table méditerranéenne ROOSTER - Frédéric Duca (Paris 17e)
- Le restaurant bio et responsable GRAND BEAU - Ludovic Delille (Paris 15e)
- La cuisine de partage chez LA DARONNE (Paris 2e)
- 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 restaurant iodé LES PETITS BATEAUX (Paris 9e)
- La table bistrannique où l'on se sent chez soi TADAM (Paris 13e)
- La brasserie gastronomique SOURCE INFINIE (Paris 9e)
- Le bar/restaurant et lieu de vie FLORÉAL BELLEVILLE (Paris 20e)
- Le bar à vin et restaurant RITA (Paris 20e)

LES HUILES D'OLIVE EN AOP

Fruit du soleil et de la culture de la Méditerranée, utilisée depuis des millénaires, l'huile d'olive est aussi un produit ancré dans son terroir. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) reconnaît un lien étroit entre l'huile d'olive et un terroir particulier qui lui apporte des spécificités qui la rendent unique. Aujourd'hui, plus d'une centaine d'huiles d'olive en Europe sont labellisées en AOP, toutes uniques, toutes gourmandes !

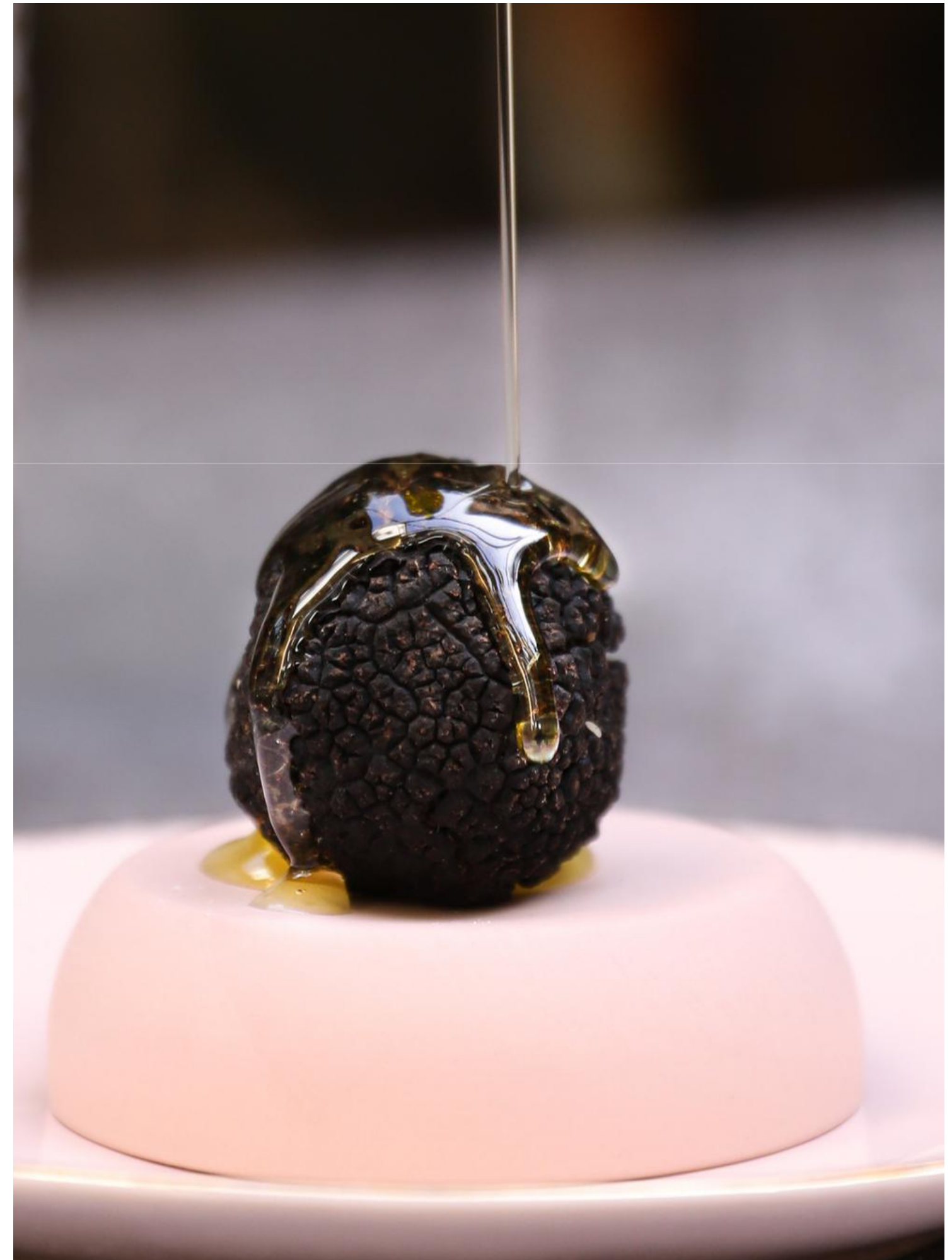
La France, grâce à ses nombreux savoir-faire, son respect du terroir et son climat, produit des huiles d'olive uniques, aux notes aromatiques variées et où terroir et passion se marient pour faire des produits d'exception.

Elle compte 8 (bientôt 9) huiles d'olive en AOP : Aix en Provence, Corse - Oliu di Corsica, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Nyons, Provence et Vallée des Baux-de-Provence. Chacune a un cahier des charges bien défini qui garantit ses spécificités et une origine qui lui donne ses caractéristiques aromatiques.

L'excellence et les qualités organoleptiques des huiles d'olive AOP en font un ingrédient de création et d'innovation qui occupe une place de plus en plus importante dans les cuisines des chefs.

Comment donc ne pas faire appel à eux pour mettre en lumière, à travers leur cuisine, ce fleuron du patrimoine culinaire et de l'art de vivre à la française ?

LES HUILES TOQUÉES, événement original et inédit sous l'égide de France Olive, c'est la célébration de cette relation passionnée qui unit l'huile d'olive et le cuisinier !



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...

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.

