

kalios  
— SINCE 1832 —

# LES 10 ANS DE LA BOUTEILLE BLANCHE

---



# La célébration d'une icône

---

Depuis sa création, Kalios développe une vision singulière de l'huile d'olive : un produit vivant, ancré dans un terroir, pensé pour accompagner les gestes du quotidien.

Au fil des années, la bouteille blanche s'est imposée comme un objet intemporel par sa forte identité et son design épuré et fonctionnel. D'abord simple flacon, elle est progressivement devenue cet écrin, reconnaissable entre tous, présent aussi bien à la maison que sur les tables de restaurants et dans les épicerie fines.

En célébrant les dix ans de cette bouteille iconique, Kalios saisit l'opportunité de raconter ce qui fonde la marque depuis l'origine : une histoire familiale, un savoir-faire ancestral et une manière contemporaine d'envisager l'art de vivre méditerranéen au quotidien.





# Kalios, une histoire de transmission

---

Kalios est avant tout une histoire de famille, enracinée dans un territoire et transmise de génération en génération. Au sud du Péloponnèse, dans l'arrière-pays de Kalamata, le village de Neochori-Ithomi constitue le point d'ancrage originel de la famille Chantzios. C'est là que, depuis près de deux siècles, la culture de l'olive façonne les paysages, les gestes et les liens entre les habitants.

*« Neochori-Ithomi se trouve au sud du Péloponnèse, dans l'arrière-pays de Kalamata. Là-bas, les montagnes se mêlent aux rivières et chaque arbre raconte une histoire. Depuis 1830, cette terre est un havre de paix, où mes ancêtres ont semé leurs racines. »*

— Vassilis Chantzios, père de Stéphanie,  
Pierre-Julien et Grégory

Dans ce village de 200 âmes, l'olivier est bien plus qu'une culture agricole : il est le cœur battant de la communauté. Les récoltes rythment la vie collective, les repas se partagent sur la place centrale, et l'huile d'olive incarne une forme de richesse simple, essentielle et profondément humaine.

*« L'huile d'olive, pour ma famille, est bien plus qu'une simple récolte : c'est le cœur du village, la promesse d'une vie simple et pleine. Ma grand-mère disait toujours : "tant qu'il y aura de l'huile, des olives et du pain, nous pourrons vivre sans aucun problème". »*

— Vassilis Chantzios

Lorsque Vassilis Chantzios s'installe en France à la fin de ses études, ce lien à la terre reste un repère fondamental. Dans les moments de doute, le souvenir du village et de l'oliveraie agit comme un refuge, un point d'équilibre.

*« Chaque fois que j'avais des difficultés, je me voyais assis sur l'escalier de ma maison, regardant les montagnes. Là, je trouvais une paix profonde, comme si rien ne pouvait m'arriver. »*

Aujourd'hui, cette terre et ce savoir-faire sont repris par la nouvelle génération à travers Kalios, dans une continuité assumée entre héritage et modernité.





“

*En voyant mes enfants reprendre cette terre et poursuivre l'histoire de notre famille avec Kalios, je ressens une immense fierté. L'huile d'olive est bien plus qu'un produit : c'est un morceau de notre histoire, de notre héritage, de notre amour pour cette terre.*

Vassilis Chantzios

—



# Une mémoire transmise et vivante

---

Pour Stéphanie Chantzios, cette transmission s'incarne aussi dans des souvenirs d'enfance profondément liés à l'oliveraie familiale. Une enfance rythmée par la nature, les saisons et les gestes simples, au cœur d'un paysage nourricier.

*« Dans l'oliveraie familiale, tout commence par la terre. Petits, on se cachait derrière les troncs noueux des oliviers, on partait chercher des tortues, on cueillait des figues et des fruits gorgés de soleil. Ces moments simples, pleins de rires, sont le cœur de mes souvenirs d'enfance en Grèce. »*

— Stéphanie Chantzios

Les périodes de récolte restent des moments fondateurs, où le travail collectif se mêle à la convivialité et au partage.

*« Les jours de récolte, tout le village s'arrêtait. On se retrouvait dans les champs, petits et grands. C'était une fête. Et ce que j'attendais le plus, c'était le déjeuner, partagé entre les oliviers. »*

Au-delà du produit, c'est une vision de la vie et des valeurs qui se transmet.

*« Ma grand-mère nous répétait toujours : "Tu peux tout avoir, mais si tu n'as pas l'amour - i agapi - alors tu n'as rien." »*

Aujourd'hui, Stéphanie perpétue ce lien en transmettant à son tour cet héritage à ses enfants, dans un esprit de respect de la terre, de simplicité et de partage.

*« Quand je les emmène dans les champs, je leur explique comment une olive devient un jus précieux. L'huile d'olive, c'est une histoire. Notre histoire. Une histoire de famille, de transmission et de moments qui comptent vraiment. »*





# Une philosophie fondatrice

---

Cette mémoire familiale constitue le socle de Kalios. Elle irrigue la vision de la marque : une huile d'olive pensée comme un produit vivant, porteur de sens, de culture et de lien. Une approche qui allie exigence du goût, respect des terroirs et modernité des usages, et qui fait de Kalios bien plus qu'une marque d'épicerie fine : une maison de transmission et d'art de vivre méditerranéen.

# Un engagement comme producteur et sourceur

---

Chez Kalios, le savoir-faire s'exprime dans deux métiers : la production d'olives et d'huile d'olive, ainsi que la recherche et la sélection des meilleurs artisans du terroir grec.

L'oncle Aris s'occupe de toute la production sur place, en Grèce. De novembre à janvier, nous ramassons nos olives à la main dans le respect du savoir-faire artisanal grec.





# Kalios et les chefs

---

Chacune des huiles est parrainée par un grand chef qui l'utilise quotidiennement dans sa cuisine : Juan Arbelaez pour la cuvée BIO, Christophe Aribert pour la cuvée 01, Eric Guerin pour la cuvée 02 et Amandine Chaignot pour la cuvée 03.

Kalios s'est imposée comme l'huile d'olive de référence des chefs. Plébiscitée par plus de 150 tables étoilées et bistronomiques, elle séduit par son approche monovariétale et sa palette aromatique d'une grande finesse. Chaque huile révèle un équilibre remarquable, sans amertume ni ardeur excessive, permettant d'accompagner les plats avec justesse, en sublimant les saveurs sans jamais les masquer.

# la bouteille blanche : de contenant à icône

---

## 10 ans d'un objet devenu manifeste

Imaginée comme une rupture avec les codes traditionnels, la bouteille blanche Kalios marque un tournant dans l'histoire de la marque. Par son design épuré et sa silhouette immédiatement identifiable, elle s'affranchit des conventions pour affirmer une vision contemporaine de l'huile d'olive.

Présente aussi bien dans les cuisines du quotidien que sur les tables de restaurants, dans les épicerie fines comme dans les lieux de passage, la bouteille blanche est devenue un véritable marqueur visuel de l'univers Kalios.

Au fil des années, elle a dépassé sa fonction première pour incarner une manière de consommer, de cuisiner et de partager. Un objet manifeste, à la croisée du design, de la gastronomie et de l'art de vivre.





# 2026 : une année de célébration

---

## 10 rituels pour raconter l'art de vivre Kalios

Pour célébrer les dix ans de sa bouteille blanche, Kalios a imaginé une année rythmée par dix rituels. Dix temps forts qui racontent autant de façons de vivre, de goûter et de ressentir l'huile d'olive au quotidien.

Pensés comme des gestes contemporains, ces rituels mettent en lumière les usages, les moments et les émotions liés à l'huile d'olive, dans une approche sensorielle, accessible et résolument moderne.

Cette programmation constitue le fil rouge de l'année anniversaire et le socle narratif des prises de parole de la marque.

# Dix façons de vivre Kalios pour son 10<sup>e</sup> anniversaire

---

## 10 ans d'un objet devenu manifeste

Chaque rituel incarne une facette de l'univers  
Kalios et ouvre un champ d'expression spécifique :





**L'art de Cuisiner** - L'huile d'olive Kalios, l'indispensable de tous les passionnés de cuisines

**L'art de Déguster** - La finesse et la complexité aromatique de l'huile d'olive Kalios se prête à une multitude de recettes.

**L'art du Farniente** - Cultiver avec soin des oliveraies, fabriquer avec passion, transmettre un savoir-faire séculaire puis déguster chaque récolte avec patience.

**L'art de Voyager** - Tel un carnet de voyage, chaque été, Kalios imagine une série façon carte postale en édition limitée en lien avec la Grèce.

**L'art d'imaginer** - Anticiper en innovant chaque jour pour mieux s'inscrire dans l'air du temps avec une collection inspirée des arts divinatoires.

**L'art de la trempouille** - Incarne un geste qui met l'huile d'olive au centre de la table, sans artifice, dans sa plus pure expression.

**L'art d'Explorer** - Un retour aux sources, à l'héritage familial, aux terres transmises de génération en génération qui surprennent par leur singularité.

**L'art de Partager** - Le plaisir de se réunir pour toutes occasions, faire une pause et échanger autour d'un moment épicurien.

**L'art de Vivre** - Explorer d'autres territoires sensoriels autour des qualités olfactives d'une oliveraie centenaire.

**L'art d'Être soi** - Vivre au quotidien avec les bienfaits de l'huile d'olive Kalios au-delà de sa dégustation brute.





# Les 4 cuvées Kalios

---

Toutes les huiles d'olive Kalios sont issues de la même variété d'olive : la Koroneiki. Elle est cultivée au cœur de la région du Péloponnèse dans l'oliveraie familiale, et à côté des producteurs locaux. Ces olives, selon leur période de récolte, donnent 4 types d'huiles distinctes : 01, 02, 03 et Bio.

Les cuvées sont ainsi dotées de particularités gustatives, qui ont plaisir à se dévoiler lorsqu'elles rencontrent d'autres saveurs.



### **Récolte de novembre - Cuvée 01**

La récolte de la mi-novembre, appelée cuvée 01, est issue des olives les plus jeunes. Elle est idéale pour accompagner les plats entre fraîcheur et légèreté.

### **Récolte de novembre - Cuvée 02**

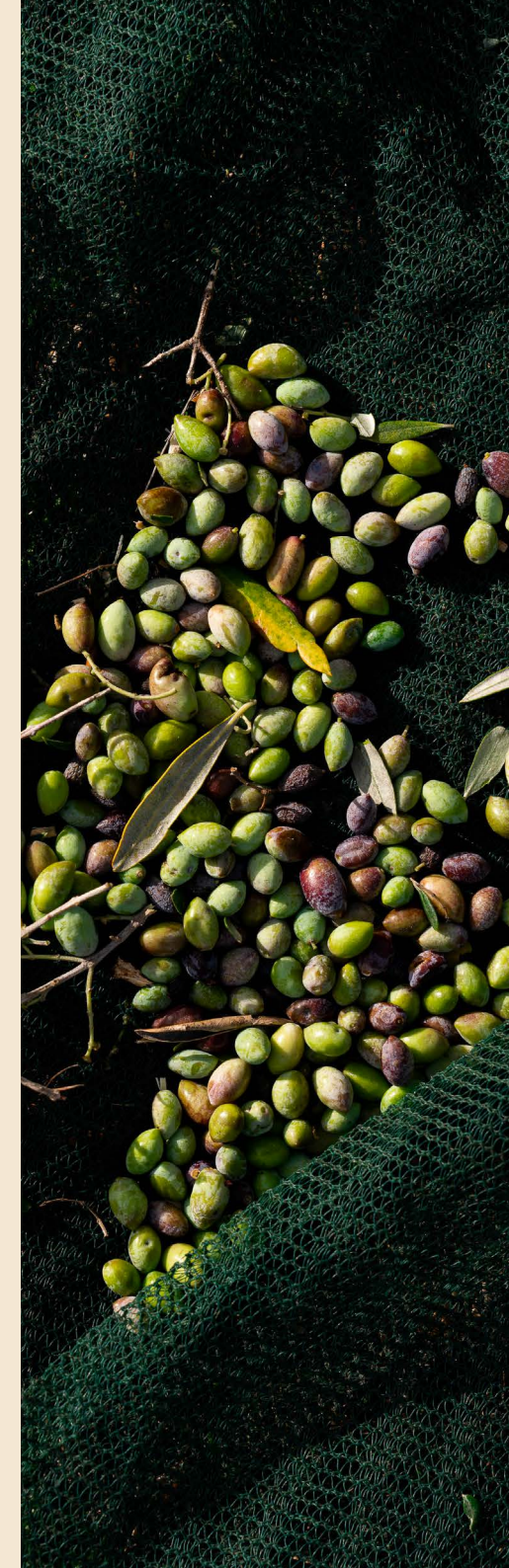
La cuvée 02 est la cuvée historique de Kalios. Elle se compose de fruits plus mûrs, ce sont ceux de milieu de récolte avec une intensité plus marquée. C'est en cela qu'elle se distingue de l'huile 01 et BIO.

### **Récolte de décembre - Cuvée 03**

La cuvée 03 est la dernière de l'année, produite à partir des olives les plus mûres avec un caractère plus puissant et racé. Elle est idéale pour accompagner les préparations culinaires ou pâtisseries.

### **Récolte de novembre - Cuvée BIO**

Chez Kalios, une cuvée produite est également produite à partir des oliviers qui grandissent sur une parcelle bio et dont les olives sont récoltées en novembre.





# L'univers Kalios c'est aussi

---

1. OLIVES
2. SAUCES ET CONDIMENTS
3. EPICES ET ASSAISONNEMENT
4. APÉRO À LA GRECQUE
5. CONFITURES ET MIELS
6. HERBES ET INFUSIONS
7. FORMAGES AOP
8. HUILES D'OLIVE INFUSÉES

# Kalios aujourd'hui, Kalios demain

---

Forte de son expertise reconnue autour de l'huile d'olive d'exception, Kalios poursuit son développement en France et à l'international.

La marque explore de nouveaux territoires d'expression, à travers le déploiement de Maison Kalios, le développement de concepts en franchising, l'essor du travel retail et des cadeaux d'affaires, tout en restant fidèle à ses fondamentaux : qualité, traçabilité et sens.

Un dialogue constant entre tradition et modernité qui permet à Kalios de s'inscrire durablement dans les usages contemporains.



