



# LES HUILES TOQUÉES

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

**ÇA COMMENCE AUJOURD'HUI !**

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  


# LES HUILES TOQUÉES



## LES HUILES D'OLIVE EN AOP s'invitent au restaurant !

À partir d'aujourd'hui et jusqu'au Dimanche 28 novembre 2021, les huiles d'olive en AOP s'invitent dans les restaurants parisiens dans le cadre d'un programme européen de promotion de l'huile d'olive. Cette 1ère édition des Huiles Toquées, portée par France Olive est l'occasion de faire connaître, en partenariat avec les restaurateurs, les différents saveurs et nouveaux usages de ce produit gourmand.

Pour en savoir plus sur les huiles d'olive en AOP : [www.lookingfortheperfectfood.eu](http://www.lookingfortheperfectfood.eu)

[www.leshuilestoquées.fr](http://www.leshuilestoquées.fr)

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



# Louis

STÉPHANE PITRÉ



Le restaurant gastronomique Louis vous accueille dans un cadre intimiste avec une cuisine ouverte. Aux fourneaux, le chef breton Stéphane Pitré, passé chez Senderens, rend hommage à son père, grand-père et arrière-grand-père, tous prénommés "Louis" à travers des menus originaux qui invitent au voyage.

---

Figue de Soliès, sangria de champagne rosé, terre d'olive  
**Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil**





**Rooster**  
BATIGNOLLES

En plein coeur du 17e, le chef marseillais Frédéric DUCA vous fait découvrir sa cuisine contemporaine bistrannique aux accents méditerranéens. L'agneau, le fenouil, l'anchois et l'oursin ont la part belle, tout comme l'huile d'olive et les épices.

---

Daurade royale, aguachile de fenouil, avocat,  
glace crustacés

**Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil**

Saint Jacques, butternut, gnocchis,  
suc de noisettes, bouillon sauge  
**Huile d'olive AOP Provence olives noires mûrées**

Pavlova, siphon yaourt, glace à l'huile d'olive,  
raisin muscat, crumble anis  
**Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense**

137 rue Cardinet 75017 PARIS  
01 45 79 91 48



# L'expérience

## Pierre Lambert

Inventif et gourmand, le chef Pierre Lambert vous propose un menu dégustation en 20 séquences fun, décalé et surprenant. Audacieux et déroutant, son style ne laisse pas indifférent! Les jeux de textures, l'association des saveurs, subliment ses créations autant dans le fond que dans la forme!

---

Focaccia à l'huile d'olive

Espuma à huile d'olive et yondu

**Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense**

Tzatziki à l'olive noire

Yaourt crémeux, coriandre, menthe, olive noire,  
maltosec d'huile d'olive, jus de concombre

**Huile d'olive AOP Provence olives noires maturées**

Brioche perdue

Ananas, glace à l'avocat et à l'huile d'olive

**Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil**





Niché dans la paisible rue de Montmorency, le MaZenay est un bistrot de quartier qui revisite les grands classiques français. Denis Groison y signe une cuisine généreuse élaborée à partir de beaux produits, avec quelques digressions asiatiques. Suivant le rythme des saisons, sa cuisine évolue au gré du marché.

---

Noix de Saint Jacques cuites vapeur en coquille, céleri vert,  
kumquat, sauce soja Coréenne

**Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense**

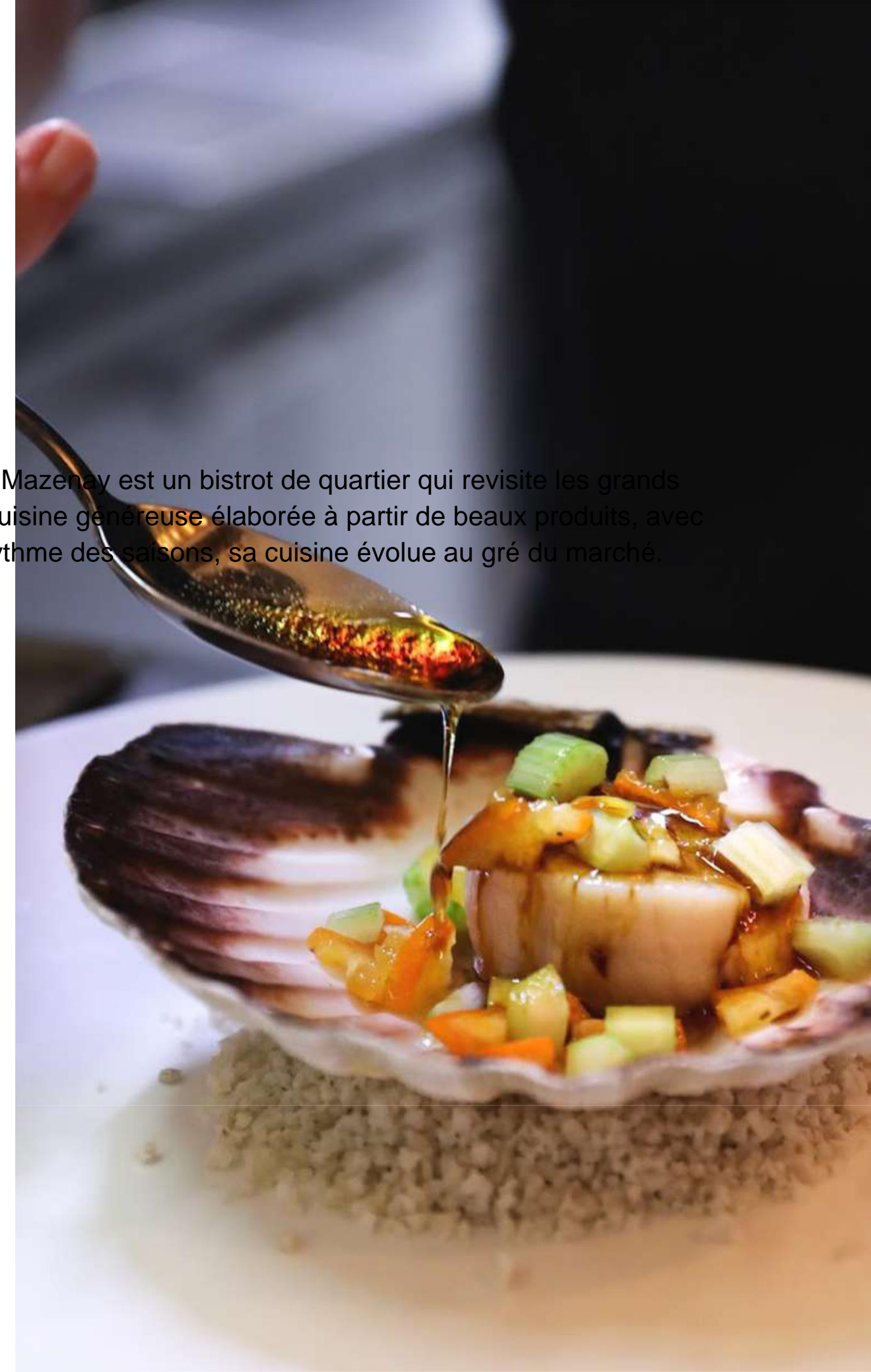
Canard colvert rôti aux épices des rues de Hanoi,  
jus tranché à l'huile d'olive

**Huile d'olive AOP Provence olives noires maturées**

Salade d'agrumes, sirop aux épices douces, biscuit de Savoie

**Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil**

46 rue de Montmorency 75003 Paris  
06 42 83 79 52





# TA DAM

BISTRO FRANÇAIS  
CAVE À VINS

Non loin des Gobelins, Tadam est un bistrot d'habitues où l'on se sent comme chez soi!  
On y découvre une cuisine bistrannique de qualité, chaleureuse, utilisant des produits frais.  
Tadam est engagé dans l'écologie et le développement durable en travaillant principalement avec des produits locaux et de saison.

---

Encornets confits à l'huile d'olive puis brûlés au chalumeau, mayonnaise à l'huile d'olive et oignon, pomme verte, poudre d'huile d'olive  
**Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil**

Maigre rôti, céréales graines de courges quinoa sarrasin, jus de carottes réduit au caramel monté à l'huile d'olive, courge spaghetti  
**Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense**

Chocolat caramel au beurre salé  
Pralin - Gavottes, Poudre citron algues nori  
**Huile d'olive AOP Provence olives noires mûrées**

14 Rue du Jura, 75013 Paris  
01 43 31 29 19





# *istr*

OYSTER BAR

Situé dans le haut Marais, à deux pas de la place de la République, Istr est un restaurant s'inspirant des codes urbains de Big Apple.

Son crédo : une cuisine créative aux accords terre et mer, et une redécouverte de l'ostréiculture. Il accueille ses hôtes dans un univers cosmopolite, recréant ainsi le trait d'union entre le terroir régional français aux influences bretonnes et le meilleur de la culture New-Yorkaise.

Le chef Manuele Rossi sublime les poissons et les coquillages avec sa cuisine franco italienne contemporaine.

---

Pavé de Cabillaud cuit basse température

Purée de chou fleur-gingembre-curcuma,

Vierge de sésame-coriandre thaï

**Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense**

41 RUE NOTRE DAME DE NAZARETH 75003 PARIS

01 43 56 81 25

# LES RESTAURANTS PARTENAIRES

- Le restaurant gastronomique du chef Stéphane Pitré <sup>✿</sup>LOUIS (Paris 9e)
- La table méditerranéenne ROOSTER - Frédéric Duca (Paris 17e)
- Le restaurant bio et responsable GRAND BEAU (Paris 15e) Ludovic Delille
- Le nouveau bistrot DEUX RESTAURANT (Paris 11e) Tiphaine Mollard &
- Romain Casas Le restaurant iodé ISTR (Paris 3e)
- La table 750g - Chef Damien (Paris 15e)
- Le restaurant corse L'ORRIU DI BEAUVAU (Paris 8e)
- Le bistrot LE MAZENAY - Denis Groison (Paris 3e)
- Le restaurant français La Démocratie - Raphaël Havan (Paris 7e)
- La brasserie gastronomique Source Infinie (Paris 9e)
- La table créative l'Expérience - Pierre Lambert (Courbevoie)
- La table bistronomique où l'on se sent chez soi Tadam (Paris 13e)



# 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.

