

LES HUILES TOQUÉES



Du 22 au 28 novembre 2021 LES HUILES D'OLIVE EN AOP s'invitent au restaurant !

Tenez-vous prêts !

Du Lundi 22 au Vendredi 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.

FRANCE
Olive



Campagne financée
avec l'aide de
l'Union européenne

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

www.leshuilestoquées.fr



@leshuilestoquees

Looking for
THE PERFECT
FOOD
HUILE D'OLIVE EUROPÉENNE VIERGE EXTRA
UNIQUE PAR SA QUALITÉ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



LES HUILES D'OLIVE EN AOP

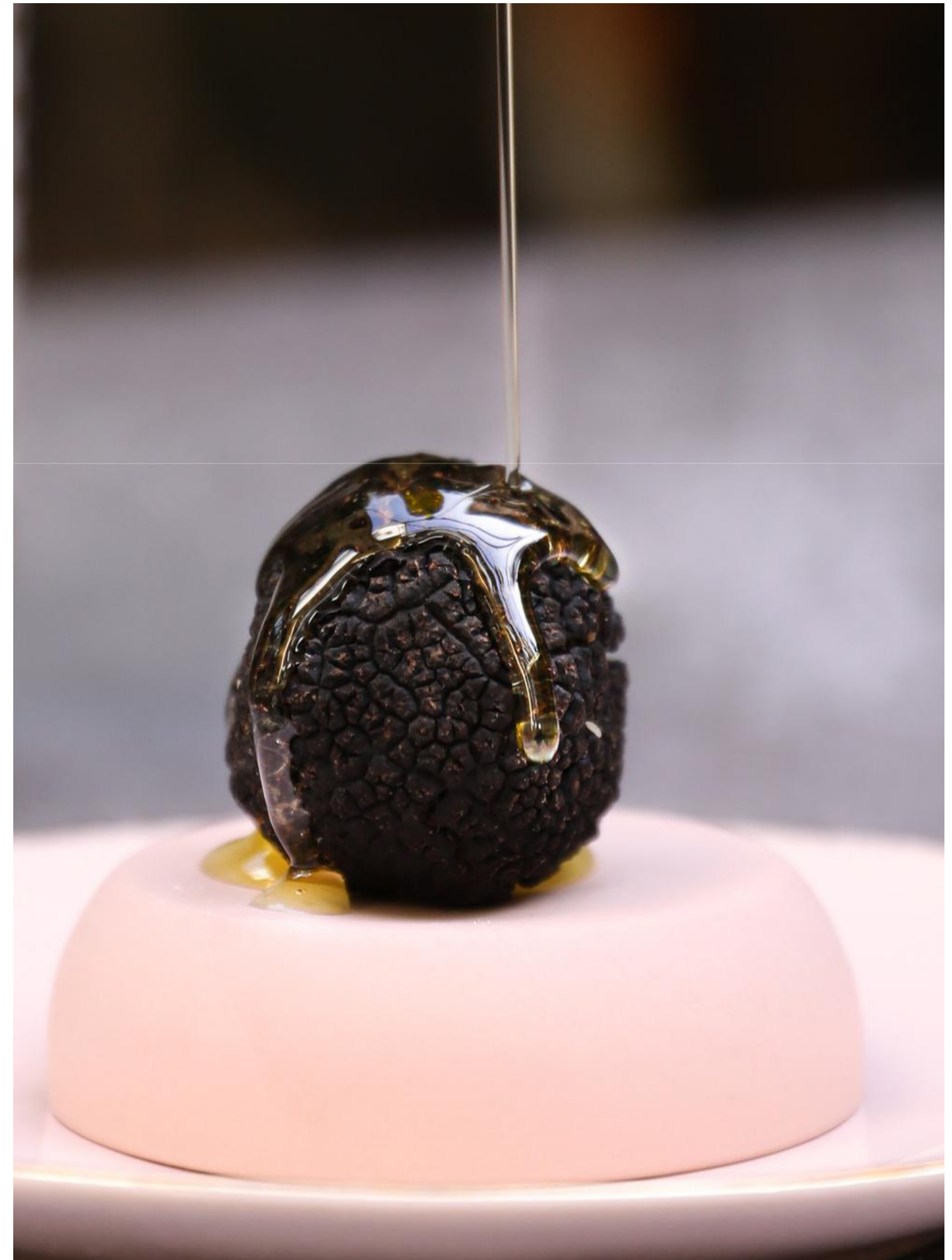
Produit multimillénaire, fruit du soleil et de la culture de la Méditerranée, l'huile d'olive est aussi un produit ancré dans son terroir. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) reconnaît un lien étroit entre l'huile d'olive et un terroir particulier qui lui apporte des spécificités qui la rendent unique.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

En France, ce sont 8 (bientôt 9) huiles d'olive qui sont 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, sous le prisme de la gastronomie, 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 !



UNE SEMAINE POUR CÉLÉBRER



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

Une dizaine de restaurants parisiens ont ainsi 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 de Provence - olives maturées AOP - et l'huile d'olive Vallée des Baux-de-Provence AOP.

À travers un tasting corner qui introduira le repas, les invités pourront également déguster les trois huiles d'olive en AOP différentes et découvrir leur profil aromatique et gustatif.

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 RESTAURANTS PARTENAIRES

- 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 Damiens (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)

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.

