



LES HUILES TOQUÉES



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

DÉCOUVREZ LES RESTAURANTS

PARTENAIRES



Campagne financée
avec l'aide de
l'Union européenne



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 différentes saveurs et nouveaux usages de ce produit gourmand.

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

www.leshuilestoquées.fr



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

Louis 

Stéphane Pitré



Rooster 
BATIGNOLLES

Frédéric Duca



750g

Chef Damien





GRAND BEAU

RESTAURANT VIVANT - VÉRITABLEMENT BIO

Bon, sain et gourmand, le restaurant Grand Beau est une adresse durable, labellisée Ecotable.

La carte signée Ludovic Delille (ancien du Crillon et de l'étoilé des Champs-Élysées Le Copenhague) fait la part belle au végétal et aux légumes anciens. Ici, rien ne se perd, tout se transforme, toute l'équipe est impliquée dans une démarche anti-gaspillage.

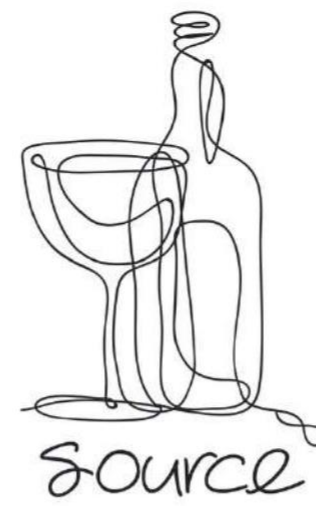
Poulpe sauce Chimichurri
Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense

Burrata des Pouilles
Tamarin Coing
Muesli à la betterave
Huile d'olive AOP Provence olives noires maturées

Blanquette de légumes au lait d'amandes, pilaf de quinoa
Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil

Au 3ème étage des Galeries Lafayette de Beaugrenelle
Accès direct par le 7, rue Linois, 75015 Paris - 01 45 74 82 43





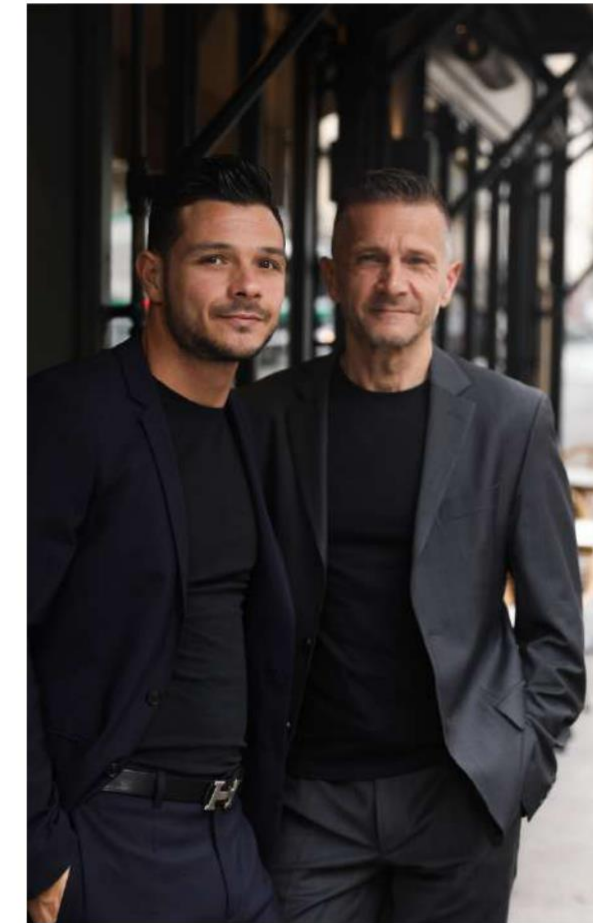
Source Infinie marque un retour aux origines du goût à travers des produits frais, sélectionnés et travaillés avec soin. Un renouveau qui s'opère également dans la décoration du restaurant, à la fois brute et chaleureuse, emprunte d'un symbolisme fort au croisement de l'art culinaire et du vin : l'eau, le feu, la terre et l'air.

Mozzarella, tomates bio, basilic, poivre du Sichuan
Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil

Crème de chèvre au thym, croûtons brossés à l'ail croustillants
Huile d'olive AOP Provence olives noires maturées

Thon mi-cuit, mousseline de rutabaga, sauce vierge d'agrumes
Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense

18 Rue d'Abbeville 75009 Paris
01 42 06 71 06





Deux amis, deux cuisiniers, deux parcours, deux personnalités mais avant tout deux passionnés !
L'histoire de Deux est celle de Tiphaine et Romain qui s'associent en cuisine pour faire connaître leur terroir respectifs.

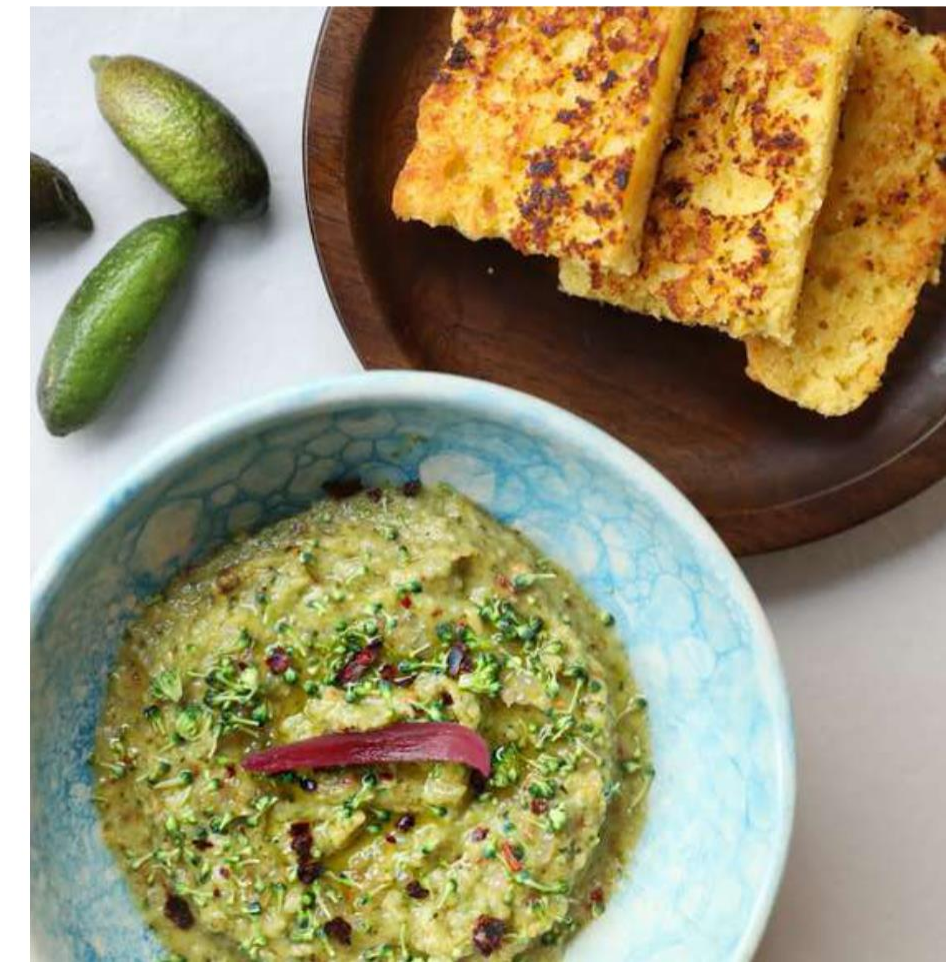


Focaccia maïs
Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil

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

Carpaccio de st Jacques, Xipister, quinoa,
poireau et cresson
Huile d'olive AOP Provence olives noires maturées

58 rue de la fontaine au Roi 75011 Paris
09 74 97 47 52



L'Orriu

di Beauvau

Situé à deux pas de la place Beauvau, l'Orriu di Beauvau vous emmène en Corse pour vous faire découvrir les trésors de l'île de Beauté dans une ambiance chaleureuse.

Agneau, polenta, amande et sauce au brin d'amour
Huile d'olive AOP de Nyons, goût subtil

Rigatoni, aglio e olio, piment, ricotta,
crumble de pain aux noix
Huile d'olive AOP Provence olives noires mûres

Pain des Maures, sabayon réglisse et coco
Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, goût intense

4 rue des Saussaies 75008 Paris
01 42 65 24 90



LES RESTAURANTS PARTENAIRES

- Le restaurant gastronomique du chef Stéphane Pitré LOUIS (Paris 9^e)
- La table méditerranéenne ROOSTER - Frédéric Duca (Paris 17^e)
- Le restaurant bio et responsable GRAND BEAU (Paris 15^e) Ludovic Delille
- Le nouveau bistrot DEUX RESTAURANT (Paris 11^e) Tiphaine Mollard &
- Romain Casas Le restaurant iodé ISTR (Paris 3^e)
- La table 750g - Chef Damien (Paris 15^e)
- Le restaurant corse L'ORRIU DI BEAUVAU (Paris 8^e)
- Le bistrot LE MAZENAY - Denis Groison (Paris 3^e)
- Le restaurant français La Démocratie - Raphaël Havan (Paris 7^e)
- La brasserie gastronomique Source Infinie - (Paris 9^e)
- 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.

