



La cuisine identitaire du Chef Christophe Pulizzi du restaurant l'Olivier, à Pertuis

A Pertuis, sur les bords de la Durance, le Chef Christophe Pulizzi continue de proposer une cuisine identitaire au sein de l'Olivier, tout en faisant voyager ses convives à travers sa propre histoire. Installé au cœur du Sevan Parc Hôtel, mais totalement indépendant, le restaurant est le prolongement du parcours de ce jeune chef très prometteur à seulement 28 ans, entre Sicile, Luberon, et Alpes.

Son menu à contre-courant, proposé depuis ce printemps, illustre parfaitement ce cheminement :

" Ce menu prend tout son sens à travers la Durance, que je propose de remonter. On commence par la Méditerranée et la Sicile, d'où mes parents sont originaires. Puis on la remonte vers Pertuis, qui est le carrefour de la Durance entre Marseille, où j'ai travaillé, et Avignon. Et on continue vers Gap, mon lieu de naissance en passant par Sisteron, où j'ai fait mon école hôtelière ", relate celui qui aime se raconter à travers son travail en cuisine.



En cette fin d'été, ce menu à contre-courant rencontre un plat emblématique du sud de la France : la Ratatouille. Et là encore, Christophe Pulizzi propose un parcours inversé à celui de la recette traditionnelle.

" Normalement on commence par les oignons, puis l'aubergine, les poivrons, la courgette et les tomates. Dans mon menu à contre-courant, c'est l'inverse ", prévient-il.

Après des mises en bouche autour de la Sicile, où son père vit toujours et fabrique les supports utilisés pour les servir en bois d'olivier, et une première séquence avec des carabinero de Méditerranée et des crevettes cristaux de Palerme, Christophe Pulizzi enchaîne autour de la ratatouille avec les herbes et aromates de Lauris, dans le Luberon. Vient ensuite la tomate de Pertuis, puis la courgette associée à la brousse de la Tour d'Aigues, les poivrons agrémentés des pois chiches des Mées. L'aubergine est, quant à elle, liée avec de la truite de Chateauroux-les-Alpes, les oignons sont agrémentés de canard et de liqueur de Mélèze de Saint-Jean-Nicolas. Et pour finir, Christophe Pulizzi propose un sorbet ratatouille avec une pâte pour boucler la boucle.

Toutes ces saveurs réalisées avec des produits locaux, dont certains proviennent directement des jardins de l'Olivier, sont ensuite twistées avec des inspirations d'ailleurs.

" Mes plats sont très identitaires, et souvent très traditionnels, mais j'apporte toujours un assaisonnement, ou un élément détonnant ", rappelle Christophe Pulizzi.



Le Menu à contre-courant, au fil de la Durance, de Christophe Pulizzi à l'Olivier

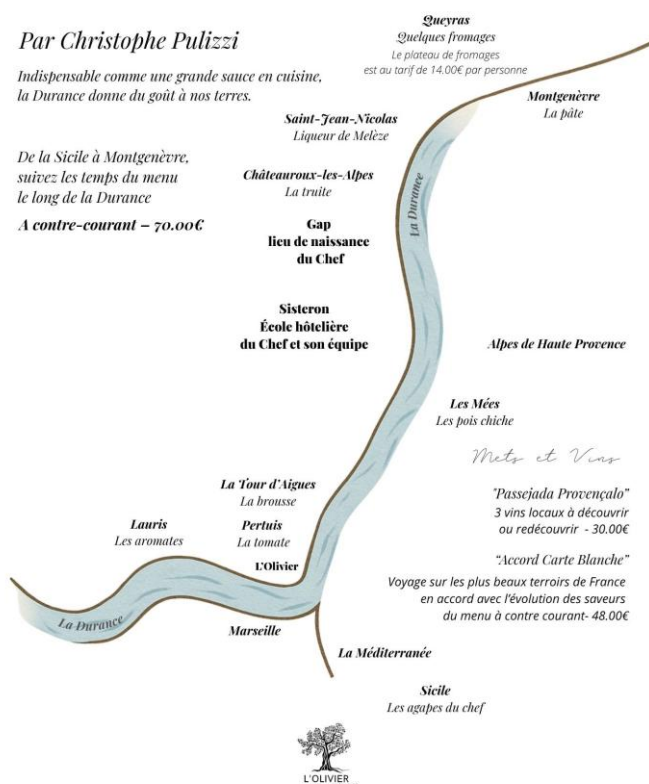
" Indispensable, comme une grande sauce en cuisine, la Durance donne du goût à nos terres "

Tarif : 70 euros

Passejada Provençalo : Trois vins locaux à découvrir ou redécouvrir, 30 euros

Accord carte blanche : 48 euros

Le plateau de fromage du Queyras : 14 euros



3 bonnes raisons de découvrir L'Olivier :

- **Une cuisine d'auteur à la fois instinctive et précise** : Christophe Pulizzi signe une partition personnelle, enracinée dans ses racines siciliennes et portée par une lecture contemporaine du terroir provençal. Le menu « À Contre Courant », renouvelé tous les quinze jours et proposé à l'aveugle, offre une véritable expérience sensorielle où chaque assiette raconte une émotion.
- **Un potager vivant au cœur de la création** : 80 % des fleurs comestibles et plantes aromatiques utilisées en cuisine sont cultivées juste derrière le restaurant. Une démarche engagée, en circuit court, qui permet d'ajuster chaque

plat au rythme des saisons et d'inscrire la nature comme prolongement direct de l'assiette.

- **Une immersion rare aux côtés du chef :** avec les cours de cuisine en immersion, de la sélection des produits au marché jusqu'au déjeuner à la table du chef au cœur de la brigade, L'Olivier propose bien plus qu'un repas : une expérience complète, pédagogique et privilégiée.

