



L'Olivier en Truffe :
le Sévan Parc Hôtel
lance la 1^{re} édition de son marché aux truffes !

Le dimanche 1er février 2026, le **Sévan Parc Hôtel & le restaurant L'Olivier**, à Pertuis, organisent la **première édition du marché aux truffes de L'Olivier**, une journée immersive entièrement dédiée au diamant noir de Provence.

De 10h à 18h, chefs, trufficulteurs et artisans du terroir se réunissent au cœur du Luberon pour célébrer la truffe dans un cadre naturel d'exception.

Pensé comme un **événement grand public haut de gamme**, *L'Olivier en Truffe* invite les amateurs de gastronomie et de nature à vivre une expérience complète mêlant transmission, dégustation et savoir-faire.



Une journée rythmée par la truffe et le terroir

Tout au long de la journée, le **Chef Christophe Pulizzi** et sa brigade proposeront des **ateliers gastronomiques et démonstrations de cuisine**, autour de recettes et techniques permettant de sublimer la truffe au quotidien. Une occasion privilégiée d'échanger avec le Chef et de découvrir ses conseils pour travailler ce produit d'exception avec justesse et respect.



Moment fort de la journée, une **démonstration de cavage** sera organisée dans le parc du Sévan Parc Hôtel. En compagnie d'un trufficulteur passionné et de son chien, les visiteurs vivront l'émotion d'une recherche de truffes grandeur nature, au plus près du geste et du vivant.

Le marché prendra la forme d'un **village des saveurs**, réunissant artisans et producteurs du Sud : truffes fraîches et produits truffés, huiles d'olive de Provence, miels et confitures, fromages fermiers, vins locaux et spécialités artisanales. Une sélection pensée afin de valoriser la richesse du terroir provençal et les circuits courts.



Un événement signature au cœur du Luberon

Cette première édition s'inscrit dans les **Week-ends Truffes en Luberon 2026**, imaginés par le Sévan Parc Hôtel & L'Olivier, et confirme la volonté de l'établissement de faire de la truffe un véritable fil rouge gastronomique et culturel.





Christophe Pulizzi, une cuisine d'auteur enracinée et inspirée

À seulement 28 ans,
le chef Christophe Pulizzi incarne une nouvelle génération de cuisiniers libres,
engagés et profondément attachés à leur territoire.

À la tête du restaurant L'Olivier à Pertuis depuis 2022,
il façonne une cuisine d'auteur sensible, affranchie des codes,
nourrie autant par ses racines méditerranéennes que par ses voyages.

Fils de la Sicile, il grandit entre citronniers, figuiers et souvenirs de poissons grillés, avant de se former en hôtellerie-restauration à Sisteron, dont il sort major de promotion.

Il affine ensuite son geste en France comme à l'étranger - en Irlande, en Australie... - et auprès de grandes signatures telles qu'Emmanuel Renaut ou Mathias Dandine. A L'Olivier, il trouve un écrin à sa mesure, où il laisse s'exprimer une cuisine intuitive, construite autour des récoltes du potager, des herbes fraîchement coupées et des émotions du moment.

Sa brigade jeune, sa vision tournée vers la transmission, et son engagement dans le tissu local font de lui une figure montante de la scène gastronomique provençale. En moins d'un an, son travail est récompensé par le titre de Maître Restaurateur et une reconnaissance du Collège Culinaire de France.



Situé à Pertuis, au cœur du Luberon, le restaurant L'Olivier s'adosse au Sévan Parc Hôtel 4★, dans un cadre verdoyant propice à la détente.

En cuisine, le chef Christophe Pulizzi, Maître Restaurateur, propose un menu à l'aveugle inspiré du terroir local et des produits de saison.

Chaque plat s'apparente à une surprise savamment orchestrée, mêlant créativité et précision.

Un lieu idéal pour une parenthèse gastronomique, provençale et sensorielle.

