

TERRA DELYSSA

# CUISINER C'EST PARTAGER



## TERRA DELYSSA & CHRISTIAN TÊTEDOIE ASSOCIENT LEURS UNIVERS POUR LE MEILLEUR ET POUR LE GOÛT

*Terra Delyssa, marque d'huile d'olive tunisienne de référence du groupe CHO, et Christian Têtedoie, Chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France Cuisinier, annoncent leur partenariat pour une durée de trois ans.*

*Une collaboration durant laquelle ils associeront le meilleur de leurs univers et donneront naissance à une expérience culinaire unique sous le signe de l'héritage, la passion et l'excellence.*

# Deux univers

QUI SE CROISENT, MÊMES VALEURS ET MÊME VISION

Terra Delyssa, reconnue pour ses huiles d'olive de caractère à destination du grand public, œuvre depuis sa création en 1996 pour une filière oléicole durable.

Du champ à l'assiette, la marque propose un processus intégré entièrement maîtrisé : de l'exploitation des oliveraies à la mise en bouteille, jusqu'au contrôle qualité par un laboratoire interne accrédité par le Conseil Oléicole International.

De son côté, Christian Têtedoie, élu Meilleur Ouvrier de France Cuisinier en 1996 avant de décrocher une Étoile au Guide Michelin en 2000 pour son restaurant éponyme, incarne une vision de la gastronomie à la fois généreuse et responsable. En 2021, le Guide Michelin lui décerne une Étoile Verte, symbole de son engagement pour une cuisine respectueuse, qui met le produit en majesté.



DE LEUR AMOUR COMMUN POUR LA GASTRONOMIE NAÎT LA VOLONTÉ DE PROMOUVOIR, ENSEMBLE, UNE CUISINE DE SAVEURS POUR METTRE À L'HONNEUR LA QUALITÉ DES PRODUITS. CE PARTENARIAT UNIQUE DURANT LEQUEL TERRA DELYSSA, FRUIT DU SOLEIL ET DES TERRES FERTILES DE LA TUNISIE, S'INVITE DANS LA CUISINE DU CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE, SIGNE LA FUSION DE DEUX UNIVERS CULINAIRES QUI SE CROISENT. TERRA DELYSSA ET CHRISTIAN TÊTEDOIE DÉFENDRONT DÉSORMAIS À L'UNISSON LEURS VALEURS IMMUABLES - L'HÉRITAGE, LA PASSION, LA PERFECTION - AINSI QUE LEUR VISION D'UNE CUISINE DE PARTAGE.

*« Nous sommes ravis de pouvoir nous associer avec le Chef étoilé Christian Têtedoie », déclare Hêla Makhloufi, Directrice Commerciale du groupe CHO. « Son dévouement à l'excellence culinaire correspond parfaitement à notre engagement envers l'authenticité et la qualité de nos produits. Ensemble, nous sommes impatients de faire découvrir à tous les amoureux de cuisine les merveilles et infinies possibilités qu'offrent nos huiles d'olive tunisiennes ».*

# 2024 - 2027

TROIS ANS DE PARTENARIAT

DURANT CE PARTENARIAT, LE CHEF SERA CONVIÉ À UN VÉRITABLE VOYAGE INITIATIQUE POUR (RE)DÉCOUVRIR L'UNIVERS PASSIONNANT ET RICHE DE LA FILIÈRE OLÉICOLE EN TUNISIE. VÉRITABLE AMBASSADEUR, IL INCARNERA UN GAGE DE CONFIANCE ÉMÉRITE AUPRÈS DU GRAND PUBLIC. À COMPTER DU MOIS DE MARS 2024, TERRA DELYSSA PROPOSERA À LA COMMERCIALISATION UNE GAMME ENTièrement RELIFTÉE POUR L'OCCASION : UNE PASTILLE « UTILISÉE ET RECOMMANDÉE PAR LE CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE » TÉMOIGNERA DE L'EXCELLENCE ET LA QUALITÉ EXIGÉE PAR LE CHEF, ACCESSIBLE À TOUS GRÂCE AUX HUILES D'OLIVE DE LA MARQUE.



T Ê T Ê D O I E

*« Nous partageons une volonté commune : celle de donner du sens à nos actions afin de l'inscrire dans la durée et le respect des Hommes et de la Terre. J'apprécie tout particulièrement les huiles d'olive Terra Delyssa car elles sont le fruit du travail d'une fédération de producteurs qui perpétuent un savoir-faire ancestral sur des milliers d'hectares. Ils donnent ainsi naissance à un produit brut, authentique, avec une certaine forme de pureté et de beauté. Le profil organoleptique de ces huiles, très équilibré, permet de nombreuses adaptations et intégrations dans des recettes salées comme sucrées », confie Christian Têtedoie, Chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France Cuisinier.*



**À PROPOS DE TERRA DELYSSA – GROUPE CHO :** Terra Delyssa est une marque du groupe CHO. Ce groupe oléicole tunisien intégré a bâti sa renommée sur des valeurs et une culture alliant modernité et respect des traditions agricoles. En 26 ans, le groupe s'est étendu dans le monde. Il compte 4 filiales (Etats-Unis, Canada, Chine, Europe) et a l'ambition de devenir un acteur incontournable du monde de l'huile d'olive.