

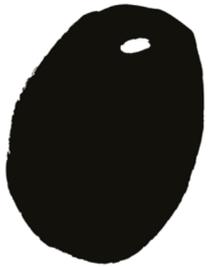


www.olio-nuovo-days.com

16 - 20 JANVIER / JANUARY 2018

OLIO NUOVO DAYS

LE PARCOURS À LA DÉCOUVERTE DE L'HUILE D'OLIVE NOUVELLE. THE « OLIVE OIL NOUVEAU » IN PARIS.



Oli Tina

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FIRST COLD PRESSED

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PREMIÈRE PRESSION A FROID

e 500 ML
PRODUCT OF GREECE - EL40364
LOT N° - BEST BEFORE: SEE ON PACKAGING

LES CHEFS OLIO NUOVO DAYS 2018

- RESTAURANT AG LES HALLES / Alan Geam**
14 Rue de Monedour, 75001 Paris
Une adresse réputée pour ses associations de saveurs. Après avoir œuvré auprès de grands chefs comme Joël Robuchon ou Bernard Loiseau, Alan a su s'imposer. L'huile d'olive parle à sa culture profondément méditerranéenne.
LES CHOIX DU CHEF : BONA FURTUNA / KISTHENE 0.2 / LES MOULINS MAHJOUB
- Pérola Polillo / Gourmet Experience**
Pour partager sa passion de l'huile d'olive comme condiment avec Alan Geam et Sophie Rio, la brésilienne a fait le déplacement depuis São Paulo tout spécialement pour les OLIO NUOVO DAYS. LES CHOIX DU CHEF : PROSPERATO from Rio Grande do Sul / BORRIELLO from Serra da Mantiqueira
- BAGNARD / Yoni Saada**
7 Rue Saint Augustin, 75002 Paris
Talenteux finaliste 2013 de Top Chef, Yoni Saada a la culture de l'olive. Ce méditerranéen exigeant avec lui-même l'est aussi avec l'or liquide. Sa préférence va à la qualité plutôt qu'au choix du terroir. Il utilise une grande sélection de variétés et de pays chez Bagnard.
LES CHOIX DU CHEF : DOMAINE FENDRI
- RESTAURANT DROUANT / Antony Clénot**
18 Rue Gaillon, 75002 Paris
Adresse mythique de la littérature qui accueille Les Goncourt et Renaudot depuis 1914. Son chef exécutif, Antony Clénot a réussi à s'imposer aux côtés d'Antoine Westermann.
LES CHOIX DU CHEF : LE AMANTINE / TAKAO OLIVE
- RACINES / Simone Tondo**
8 Passage des Panoramas, 75002 Paris
Simone Tondo prend vite ses marques, ce jeune homme intense impose une cuisine toute en subtilité de saveurs simples et originales.
LES CHOIX DU CHEF : OMED Arbequina
- ELMER / Simon Horwitz**
30 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris
L'ambiance zen et chaleureuse du restaurant Elmer reflète l'esprit du Chef Simon Horwitz, dont la cuisine est précise et discrètement raffinée pour un plaisir accessible.
LES CHOIX DU CHEF : MAKARIA TERRA
- LA CLOSERIE DES LILAS / William Lamagnère**
171 Boulevard Montparnasse, 75006 Paris
Service à l'ancienne dans ce lieu chargé d'Histoire où Sartre, Aragon, Modigliani, Oscar Wilde et Hemingway se sentaient chez eux. La Closerie des Lilas s'associe à OLIO NUOVO DAYS sous la houlette de son jeune et talentueux chef pâtissier William Lamagnère (ancien de chez Ladurée).
LES CHOIX DU CHEF : NOBLEZA DEL SUR Arbequina
- LE PETIT LITRE / Jean-Baptiste Bellecourt**
16 Rue Littré, 75006 Paris
Le Petit Littré c'est le bistrot que l'on rêve d'avoir en bas de chez soi, bonne ambiance et bons produits, comme à la maison...
LES CHOIX DU CHEF : DOMAINE FENDRI
- RESTAURANT AKRAME / Akrame Benallal / 1* Michelin**
7 Rue Tronchet, 75008 PARIS
Culturellement attiré par l'exception, Akrame Benallal a choisi un havre de paix en plein cœur de Paris, rue Tronchet. Au menu, la puissance d'un produit mis en valeur par l'huile tunisienne du Domaine de Segermès. Un must.
LES CHOIX DU CHEF : DOMAINE DE SEGERMES Chetoui
- LUCAS CARTON / Julien Dumas / 1* Michelin**
9 Place de la Madeleine, 75008 Paris
Lucas Carton, fut l'un des premiers restaurants gastronomiques de Paris à la mode dès Napoléon III. Julien Dumas a réussi à insuffler un vent nouveau à la tradition.
LES CHOIX DU CHEF : Sélection d'huiles d'olive TOYO OLIVE
- CHEZ LOUIS / Stéphane Pitré**
23 Rue de la Victoire, 75009 Paris
Formé aux produits du terroir, ce breton élu jeune talent 2014 par le Gault & Millau a pour signature une alliance singulière entre l'iode et les épices. L'huile d'olive tient un rôle important dans l'aventure culinaire que propose Stéphane Pitré.
LES CHOIX DU CHEF : LE CARRÉ DES HUILES pour Chez Louis
- LA CONDESA / Indra Carillo**
17 Rue Rodier, 75009 Paris
La sobriété quasi religieuse-hormis une indiscretion sur la cuisine laisse imaginer le meilleur venant de ce Chef mexicain formé dans les meilleures maisons de Paris, Florence, Kyoto et Tokyo (Rostang, Alléno, Fréchon, Barbot, Annie Féolde, Murata ou Kikunoi, Toru Okuda).
LES CHOIX DU CHEF : GRECO / MADDALENA OLIVETO DAL 1975 - CARRÉ DES HUILES
- OSTERIA FERRARA / Fabrizio Ferrara**
7 Rue du Dahomey, 75011 Paris
Ex sous-chef du relais Plaza, passé chez Michel Troisgros, Fabrizio Ferrara aime et propose le meilleur, sobriété, à l'image de son restaurant : une déco bistrot au luxe élégant.
LES CHOIX DU CHEF : OMED Arbequina / HENRI MOR
- GREEN HOUSE / Kristin Frederick**
22 Rue Crespin du Gast, 75011 Paris
L'auteur du camion qui fume propose désormais une cantine « healthy » au Greenhouse, le projet le plus personnel de cette « California girl ».
- Johanna Lepape / Chef Pâtissière Consultante**
La championne du Monde des Arts Sucrés en collaboration avec l'américaine Kristin Frederick, a choisi les huiles SEGERMES Chemlali / Clémentine Cassar & DOMAINE FENDRI.
- TABLE / Bruno Verjus**
3 Rue de Prague, 75012 Paris
Bruno Verjus prône le voyage comme exercice de la curiosité. Il arpente le monde en curieux et en gourmand, sensible au savoir-faire comme aux découvertes culinaires. Cet homme de palais n'a pas son pareil pour dénicher un bon produit.
LES CHOIX DU CHEF : ASARO IGP / OLIVKO
- SAINT JAMES / Jean-Luc Rocha / 1* Michelin**
43 Avenue Bugeaud, 75012 Paris
Meilleur Ouvrier de France 2007, avec un sens du beau indissociable du bon. Sa spécialité: revisiter les produits classiques comme son « huître, caviar et pomme de terre ».
LES CHOIX DU CHEF : CASAS DE HUALDO Cornicabra / ASARO IGP
- BIJOU / Gennaro Nasti**
10 Rue Dancourt, 75018 Paris
Le nouvel écrivain à pizza de Gennaro Nasti, ce napolitain qui avait déjà ouvert POPINE pour les initiés. BIJOU est sa nouvelle version chic de pizzas créatives.
Le chef Gennaro vous proposera un tasting des différentes huiles du parcours !

- CHAMARRÉ MONTMARTRE / Antoine Heerah**
52 Rue Lamarck, 75018 Paris
Antoine Heerah ou l'émotion saveurs : le Chef décline une cuisine française gastronomique vivante, qui reflète ses origines, ses rencontres et ses voyages autour du monde...
LES CHOIX DU CHEF : Henri MOR / OMED YUZU / KL 37 / 21 * / LES CALLIS «ROUGETTE»
María José San Román / 1* Michelin / Monastrell (Alicante)
Pour OLIO NUOVO DAYS, notre étoile d'Alicante, spécialiste incontournable de l'huile d'Olive, unira ses mains à celles de Antoine Heerah pour réjouir nos palais au Chamarré Montmartre mercredi 17 janvier à 20h30.
- ATELIER ARNAUD LARHER / Arnaud Larher** (Meilleur Ouvrier de France)
8 Rue Achille Martinet, 75018 Paris
Ses spécialités sont une savante alchimie de classiques et de créations originales, avec toujours le goût de l'équilibre. Chocolats, gâteaux de voyage... Les spécialités d'Arnaud Larher se succèdent comme dans un mouvement perpétuel de quête vers l'excellence. La noblesse de l'huile d'olive ne pouvait le laisser insensible. CASITAS DE HUALDO
- LAURA ANNAERT / MamanChef.fr**
Passionnée du bien manger, Laura écrit et enseigne avec pour toile de fond les enjeux pédagogiques, écologiques et sociaux qui se jouent à travers l'alimentation familiale. Laura aura l'occasion de mettre à profit son savoir lors de sa collaboration avec Arnaud Larher avec une huile dédiée aux enfants : CASITAS DE HUALDO
- MAISON DU BARREAU DE PARIS / Christian Schuliar**
Le seul chef parisien qui s'adresse au palais... du bûtonnier. Embarquement pour les plaisirs de Cythère avec l'huile d'olive vierge extra Oli Tina récoltée et extraite sur l'île d'Aphrodite. De quoi satisfaire ces messieurs du barreau de Paris. LE CHOIX DU CHEF : OLI TINA
- BO / Olivier Haustraete**
85 Bis Rue de Charenton, 75012 Paris
BO ou le pari réussi d'Olivier Haustraete, Chef pâtissier esthète et japonophile où il a fait ses classes. Au programme des 5 jours du parcours, la gourmandise Oli Tina à l'olio nuovo de CYTHERE dont vous pouvez retrouver la recette sur le site OLIO NUOVO DAYS (on vous conseille d'aller la chercher chez BO, c'est nettement plus facile...). OLI TINA
- INSTITUT LE CORDON BLEU / Eric Briffard** (Meilleur Ouvrier de France)
13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris
Chef exécutif et directeur des Arts culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu Paris depuis 2016. Meilleur Ouvrier de France. Eric Briffard présidera le jury du premier concours de dégustation d'huiles d'olive OLIO NUOVO DAYS.

OLIO NUOVO DAYS est organisé par l'association Culture Olive.
Pour toute demande d'information : contact@culture-olive.org.

VOS RENDEZ-VOUS OLIO NUOVO DAYS 2018

- ÉPICERIES FINES** RESTAURANTS LIEUX BOULANGERIES
- GÔUTER DE L'HUILE D'OLIVE** PENDANT LES OLIO NUOVO DAYS.
- ISCC (CNRS PARIS-SORBONNE)** 20, RUE BERBIER DU METS, 75013 PARIS. ACCÈS LIBRE / FREE ACCESS.
EN PRÉ-OUVERTURE DU PARCOURS **LUNDI 15 JANVIER - 14H30/17H00 - MONDAY 15TH JANUARY**
CONFÉRENCE «REGARD CROISÉS SUR L'AMER, UNE SAVEUR (MAUVAISE)», MODÉRATEUR CHRISTOPHE LAVELLE (CNRS), INTERVENANTS : HYPOLITE COURTY (L'ARBRE À CAFÉ), CÉCILE LE GALLIARD (OLEOLOGUE), THOMAS DECK (DECK & DONOHUE), ANNICK FAURION (CNRS), OSCAR CABALLERO (CHRONIQUEUR GASTRONOMIQUE) & BRUNO VERJUS (CHEF DU RESTAURANT TABLE & HOMME DE GOÛTS) . RÉSERVATION : CONTACT@CULTURE-OLIVE.ORG
- KILIKIO (KRITON-MINAS POULIS)** 34 RUE NOTRE DAME DE NAZARETH, 75003 PARIS.
- 16-20 JANVIER - 13H00/20H00 - 16th-20th JANUARY**
DÉGUSTATION DES HUILES GRECQUES DU PARCOURS OLIO NUOVO DAYS.
- RAP ÉPICERIE (ALESSANDRA PIERINI)** 4 RUE FLECHIER, 75009 PARIS.
- 16-20 JANVIER - 10H30/19H30 - 16th-20th JANUARY**
DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE LE AMANTINE.
- AG LES HALLES** 14 RUE MONDETOUT, 75001 PARIS.
- MARDI 16 JANVIER - 10H30/19H30 - TUESDAY 16th JANUARY**
INITIATION À LA DÉGUSTATION AVEC EMMANUELLE DECHELETTE (OLIO NUOVO DAYS) POUR LE GAGNANT DU CONCOURS 20 MINUTES. SUR RÉSERVATION, TÉL. : +33 1 42 61 37 17
- GREEN HOUSE** 22 RUE CRESPIN DU GAST, 75011 PARIS.
- MARDI 16 JANVIER - 18H00/21H30 - TUESDAY 16th JANUARY**
(DÉGUSTATION DU GÂTEAU DE VOYAGE CRÉÉ PAR JOHANNA LEPAPE POUR GREENHOUSE CHEZ KRISTIN FREDRICK AVEC L'HUILE D'OLIVE DU DOMAINE DE SEGERMES. DÉGUSTATION DES HUILES DU PARCOURS EN PRÉSENCE DE JADE HELAINE, DIPLOMÉE DE L'UNIVERSITÉ DE JAEN.
- AG LES HALLES** 14 RUE MONDETOUT, 75001 PARIS.
- MARDI 16 JANVIER - 18H00/19H30 - TUESDAY 16th JANUARY**
DÎNER À QUATRE MAINS AVEC PÉROLA POLILO (CASA DE PÉROLA, SÃO PAULO, BRÉSIL) & SOPHIE RIO (CHEF AG LES HALLES)
- BAGNARD** 7 RUE SAINT-AUGUSTIN, 75002 PARIS.
- MERCREDI 17 JANVIER - 14H30/15H30 - WEDNESDAY 17th JANUARY**
DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE DU PARCOURS OLIO NUOVO DAYS AVEC LE CHEF YONI SAADA & JADE HELAINE, DIPLOMÉE DE L'UNIVERSITÉ DE JAEN.

- ARNAUD LARHER (MOF) & LAURA ANNAERT** 8 RUE ACHILLE MARTINET, 750018 PARIS.
- MERCREDI 17 JANVIER - 15H00/16H30 - WEDNESDAY 17th JANUARY**
ATELIER DE PÂTISSERIE & OLIO NUOVO SPÉCIAL ENFANTS. SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT, TARIF 15€ RENSEIGNEMENTS : +33 1 74 71 71 71 - CONTACT : INFO@LAUFESTYLE.FR
- INSTITUT LE CORDON BLEU** 13-15 QUAI ANDRÉ CITROËN, 75015 PARIS.
- MERCREDI 17 JANVIER - 17H00/18H30 - WEDNESDAY 18th JANUARY** (SALLE BACCHUS)
(SALLE BACCHUS) DÉGUSTATION DES TYPICITÉS ET ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE AVEC EMMANUELLE DECHELETTE (CRÉATRICE DES OLIO NUOVO DAYS).
DÉCOUVERTE DE L'HUILE D'OLIVE JAPONAISE AVEC M. TOSHIYA TADA (PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS D'HUILE D'OLIVE DU JAPON)
ACCÈS LIBRE SUR / FREE ACCESS ONLY ON RÉSERVATION : CONTACT@OLIO-NUOVO.COM
- CHAMARRÉ MONTMARTRE** 52 RUE LAMARCK, 75018 PARIS.
- MERCREDI 17 JANVIER - À PARTIR DE / FROM 19H00 - WEDNESDAY 17th JANUARY**
DÎNER À QUATRE MAINS AVEC ANTOINE HEERAH (CHAMARRÉ MONTMARTRE) & MARIA JOSÉ SAN ROMAN, CHEF 1* (MONASTRELL, ALICANTE).
MENU À 75€, HORS VINS. RÉSERVATION : +33 1 84 19 50 27
- ÉPICERIE JEUNE HOMME (NICOLAS FORTCHANTRE)** 17 RUE DE BOURGOGNE, 75007 PARIS.
- JEUDI 18 JANVIER - 14H00/16H00 - THURSDAY 18th JANUARY**
DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVES JAPONAISES TOYO EN PRÉSENCE DE M. TOSHIYA TADA (PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS D'HUILE D'OLIVE DU JAPON) & MME YASUKO MINAMI, PRÉSIDENTE DE TOYO OLIVE.
- LUCAS CARTON 1* MICHELIN** 9 PLACE DE LA MADELEINE, 75008 PARIS.
- JEUDI 18 JANVIER - À PARTIR DE / FROM 19H30 - THURSDAY 18th JANUARY**
DÎNER AUTOUR DE L'OLIO NUOVO RÉALISÉ PAR JULIEN DUMAS CHEZ LUCAS CARTON EXCLUSIVEMENT AVEC LES HUILES D'OLIVE DE TOYO FARM EN PROVENANCE DE L'ÎLE DE SHODOSHIMA (JAPON) MENU : 142€ /192€ ACCORDS METS/VINS. RÉSERVATION : +33 1 42 65 22 90
- MAISON DE LA METROPOLE NICE COTE D'AZUR** 41-43 RUE SAINT-DOMINIQUE, 75007 PARIS.
- VENDREDI 19 JANVIER - 10H00/11H30 - FRIDAY 19th JANUARY**
EN PARTENARIAT AVEC L'AFIDOL, CONFÉRENCE «LE FRUITÉ "GOÛT À L'ANCIENNE", UNE EXCEPTION FRANÇAISE » MODÉRATEUR OLIVIER NASLÉS, PRÉSIDENT DE L'AFIDOL.
EN PRÉSENCE DE STÉPHANE PITRÉ (RESTAURANT LOUIS), ET XAVIER ALAZARD, PRODUCTEUR.

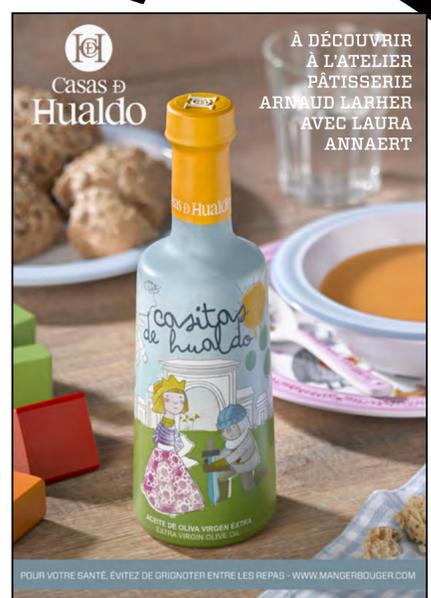
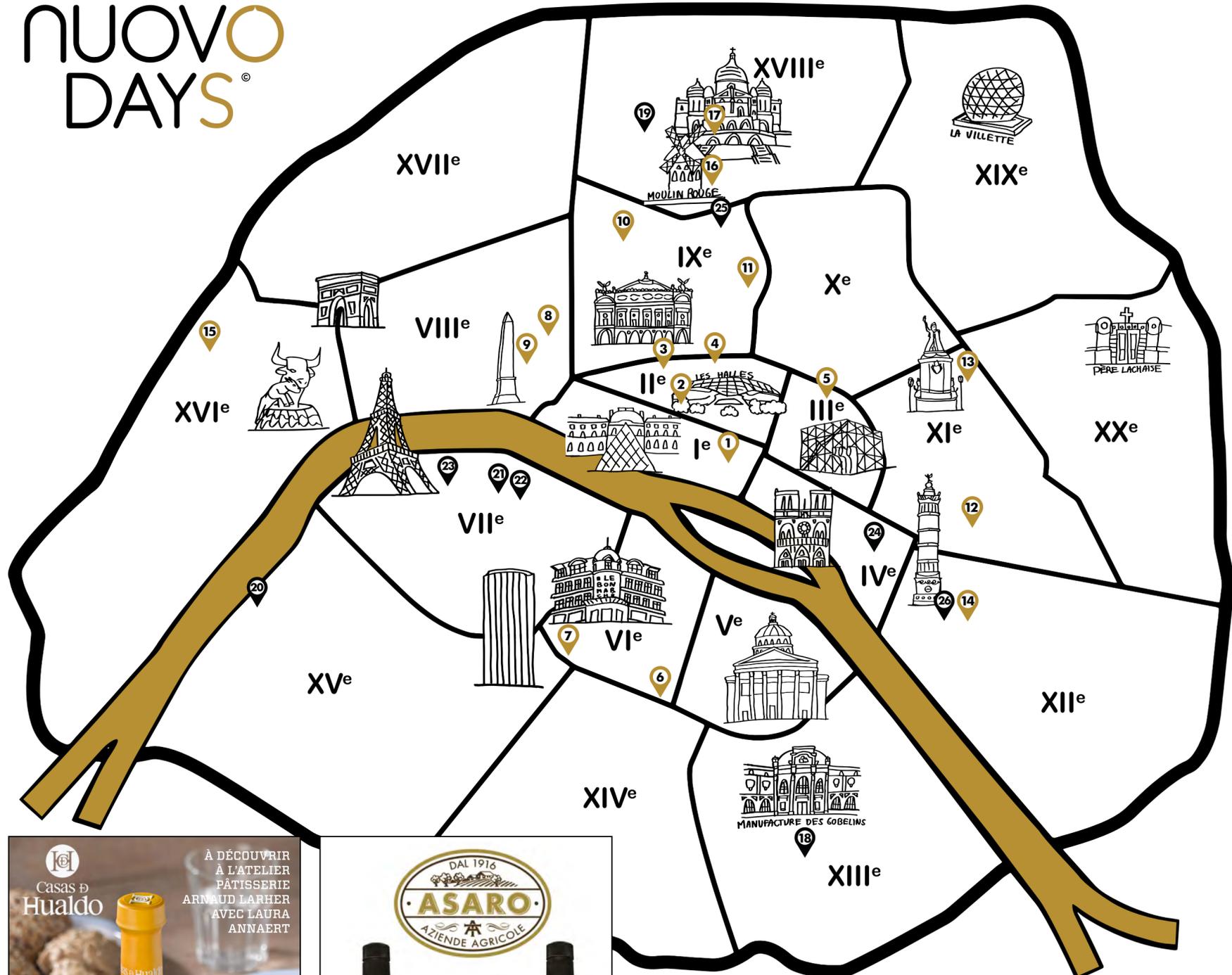
CONCOURS VENDREDI 19 JANVIER - 10H00/11H30 - FRIDAY 19th JANUARY
13H30/15H30 RÉUNION DU JURY POUR LE PREMIER CONCOURS OLIO NUOVO DAYS QUI RÉCOMPENSERA
• LA MEILLEURE HUILE D'OLIVE • LE MEILLEUR CONDITIONNEMENT • LA MEILLEURE LISIBILITÉ DE L'ÉTIQUETTE

PRÉSIDENT DU JURY ERIC BRIFFARD (CHEF EXÉCUTIF DE L'INSTITUT LE CORDON BLEU), OLIVIER NASLÉS (PRÉSIDENT DE L'AFIDOL), MARCELLO SCOCCIA VICE-PRÉSIDENT DE L'ONAOO, WILMA VAN GRINSVEN, (OIL & VINEGAR), ERIC MORAIN (AVOCAT GOURMAND, ANCIEN ACTIONNAIRE D'OMNIVORE), THIERRY MOREAU (ITÉLÉ 7 JOURS), STÉPHANE LEBLANC (20 MINUTES), CAMILLE LABRO (LE MONDE), JUAN PENAMIL (ÉDITEUR DE MERCACI ET EVOOLEUM), MARIE DABADIE (SECRÉTAIRE DE L'ACADÉMIE GONCOURT), SIRMA GÜVEN (IZMIR UNIVERSITY ECONOMICS), EMMANUELLE DECHELETTE (OLIO NUOVO DAYS) & MUGE NEBIOGLU (CHIMISTE ET PANEL LEADER DE COMPÉTITIONS INTERNATIONALES D'HUILE D'OLIVE).

SUR INVITATION UNIQUEMENT / ONLY ON INVITATION : EMMANUELLE@CULTURE-OLIVE.ORG

- LE CAMPANELLA** 18 AVENUE BOSQUET, 75007 PARIS.
- VENDREDI 19 JANVIER - 12H00/23H00 - FRIDAY 19th JANUARY**
EN PARTENARIAT AVEC L'AFIDOL, DÉCOUVREZ L'ŒIL À L'HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE AU RESTAURANT LE CAMPANELLA. RÉSERVATION : + 33 1 45 55 73 15
- AVPA, ESPACE ALTURA** 46 RUE SAINT-ANTOINE, 75004 PARIS.
- VENDREDI 19 JANVIER - 14H00/18H00 - FRIDAY 19th JANUARY**
ATELIER INITIATION À LA DÉGUSTATION AVEC CÉCILE LE GALLIARD. PUBLIC : TOUS LES PASSIONNÉS D'HUILES D'OLIVE QUI VEULENT DÉCOUVRIR LES BASES DE LA DÉGUSTATION. 75 € TTC/PERSONNE - CONTACT@AVPA.F - TEL. : +33 1 44 54 80 32 - WWW.AVPA.FR
- PANIFICA** 15 AVENUE TRUDAINE, 75009 PARIS.
- VENDREDI 19 JANVIER - 16H30/18H00 - FRIDAY 19th JANUARY**
DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE DU PARCOURS OLIO NUOVO DAYS.
- AKRAME 1* MICHELIN** 7 RUE TRONCHET, 75008 PARIS.
- VENDREDI 19 JANVIER - À PARTIR DE / FROM 19H30 - FRIDAY 19th JANUARY**
DÎNER AUTOUR DE L'OLIO NUOVO RÉALISÉ PAR AKRAME BENALLAL. RÉSERVATION : + 33 1 40 67 11 16
- OSTERIA FERRARA** 7 RUE DU DAHOMEY, 75011 PARIS.
- VENDREDI 19 JANVIER - À PARTIR DE / FROM 19H30 - FRIDAY 19th JANUARY**
DÎNER AUTOUR DE L'OLIO NUOVO CHEZ FABRIZIO FERRARA AVEC MARINA GIOACCHINI & L'EQUIPE DE RAP EPICERIE. RÉSERVATION : +33 1 43 71 67 69
- BO** 85 BIS RUE DE CHARENTON, 75012 PARIS.
- SAMEDI 20 JANVIER - 11H00/12H30 - SATURDAY 20th JANUARY**
DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE DU PARCOURS OLIO NUOVO DAYS.
- AVPA, ESPACE ALTURA** 46 RUE SAINT-ANTOINE, 75004 PARIS.
- SAMEDI 20 JANVIER - 14H00/18H00 - SATURDAY 20th JANUARY**
ATELIER DÉGUSTATION AVEC CÉCILE LE GALLIARD. 75 € TTC/PERSONNE - CONTACT@AVPA.F - TEL. : +33 1 44 54 80 32 - WWW.AVPA.FR

OLIO NUOVO DAYS



OLIO NUOVO ?

La magie éphémère de l'huile d'olive fraîchement pressée révèle avec intensité ses arômes. Plus tonique, il est plus simple de la comparer pour mieux la choisir. L'huile nouvelle, ce sont aussi les vertus optimales de l'huile d'olive avec une plus importante concentration en polyphénols aux propriétés anti-oxydantes.

Pendant toute une semaine, découvrez les huiles nouvelles dans une sélection de lieux triés sur le volet !

OLIO NUOVOU?

The ephemeral magic of freshly pressed olive oil intensely reveals its aromas. With a more lively oil, it is simpler to make a comparison to make a better choice. The new oil has all the qualities of olive oil with a higher concentration of polyphenols and their antioxidant properties.

NOS PRODUCTEURS SÉLECTIONNÉS / OUR SELECTION OF PRODUCERS

-  ASARO BIO & ASARO IGP - PARTANA, SICILE, ITALIE MONOVARIÉTALE : NOCELLARA DEL BELICE VIRGILIO ASARO
-  BONA FURTUNA - CORLEONE, SICILE, ITALIE BLEND: BIANCOLILLA, NOCELLARA DEL BELICE, PASSULUNARA STEVE LUCZO & PASQUALE MIMMO MARINO
-  CASAS DE HUALDO - TOLEDE, ESPAGNE MONOVARIÉTALE : CORNICABRA CASITAS DE HUALDO, BLEND : ARBEQUINA, PICUAL, CORNICABRA, MANZANILLA FRANCISCO RIBERAS
-  DOMAINE FENDRI - TUNISIE MONOVARIÉTALE : CHEMLALI SUM FENDRI
-  GRECO / MADDALENA OLIVETO DAL 1975 - CALABRIA, ITALIE VARIÉTÉS OTTOBRATICA & SINOPOLESE ARMELLE GRECO
-  HENRI MOR - JUNCOSA, ESPAGNE MONOVARIÉTALE : ARBEQUINA HENRI ALEGRIA
-  KISTHENE 0.2 - BASSIN ÉGÉEN, TURQUIE MONOVARIÉTALE : DOMAT MEHMET ÖZGÜ MANISALI
-  KL37/21 BY KOSTAS LIRIS - GRÈCE MONOVARIÉTALE : KORONEIKI KOSTAS LIRIS
-  LE AMANTINE - CUVÉE UNICO, LAZIO, ITALIE MONOVARIÉTALE : FRANTOIO MARINA GIOACCHINI
-  LE CARRÉ DES HUILES, AOP Vallée des Baux de Provence, France BLEND : AGLANDAU, SALONENQUE, GROSSANE, VERDALE XAVIER ALAZARD
-  LES CALLIS - ARDÈCHE, FRANCE MONOVARIÉTALE : ROUGETTE ALEXANDRA GAUQUELIN-ROCHÉ
-  MAKARIA TERRA, MESSINE, GRÈCE MONOVARIÉTALE : KORONEIKI ACHILLEAS MAVRANEZOULIS
-  MOULINS MAHJOUB - TEBOURBA, TUNISIE MONOVARIÉTALE : CHETOUI THIERRY TISON (IMPORTATEUR), ET MAJID MAHJOUB
-  NOBLEZA DEL SUR, CASTELLAR, ESPAGNE MONOVARIÉTALES : ARBEQUINA & PICUAL LOLA SAGRA BAUTISTA
-  OLI TINA, CYTHÈRE, GRÈCE MONOVARIÉTALE : KORONEIKI OLIVIER MOURIN
-  LES OLIVERAIES DE LA BALLAURY, BANYULS, FRANCE MONOVARIÉTALE : ARGOUDEIL OLIVIER BORRAT
-  OLIVKO, TUNISIE MONOVARIÉTALE : CHETOUI KARIM FITOURI
-  OMED, GRENADE, ESPAGNE MONOVARIÉTALES : ARBEQUINA & ARBEQUINA/YUZU JUAN DE DIOS GARCIA CASAS
-  DOMAINE DE SEGERMÉS - ZAGHOUAN, TUNISIE MONOVARIÉTALES : CHETOUI & CHEMLALI/CLÉMENTINE CASSAR MOUNIR BOUSSETTA
-  TAKAO OLIVE FARM, ÎLE DE SHÔDOSHIMA, JAPON MONOVARIÉTALE : LUCCA TOYOHIRO TAKAO
-  TOYO OLIVE, ÎLE DE SHÔDOSHIMA, JAPON MONOVARIÉTALES : ST CATHERINE & MISSION BLENDS : MANZANILLO, NEVADILLO BLANCO, MISSION & LECCINO, FRANTOIO, ARBEQUINA YASUKO MINAMI

NOS RESTAURANTS PARTENAIRES / THE RESTAURANTS PARTNERS

- 1 AG LES HALLES**
ALAN GEAM
14 RUE MONDETOUR, 75001 PARIS
TÉL. : +33 1 42 61 37 17
MÉTRO : LES HALLES
- 2 BAGNARD**
YONI SAADA
7 RUE SAINT-AUGUSTIN, 75002 PARIS
TÉL. : +33 9 86 35 94 26
WWW.FACEBOOK.COM/BAGNARDPARIS
MÉTRO : BOURSE / QUARTIE SEPTEMBRE
- 3 DROUANT**
ANTONY CLEBOT
18 RUE GAILLON, 75002 PARIS
TÉL. : +33 1 42 65 15 16
MÉTRO : QUATRE SEPTEMBRE
- 4 RACINES**
SIMONE TONDO
8 PASSAGE DES PANORAMAS, 75002 PARIS
TÉL. : +33 1 40 13 06 41
MÉTRO : GRANDS BOULEVARDS
- 5 ELMER**
SIMON HORWITZ
30 RUE ND DE NAZARETH, 75003 PARIS
TÉL. : +33 1 43 56 22 95
MÉTRO : TEMPLE / RÉPUBLIQUE
- 6 LA CLOSERIE DES LILAS**
WILLIAM LAMAGNÈRE
171 BOULEVARD DU MONTPARNASSE, 75006 PARIS
TÉL. : +33 1 40 51 34 50
MÉTRO : RASPAIL - RER : PORT-ROYAL
- 7 LE PETIT LITTRÉ**
JEAN-BAPTISTE BELLECOURT
16 RUE LITTRÉ, 75006 PARIS
TÉL. : +33 9 50 79 99 67
MÉTRO : SAINT-PLACIDE / NOTRE-DAME DES CHPS
- 8 AKRAME 1* MICHELIN**
AKRAME BENALLAL
7 RUE TRONCHET 75008, PARIS
TÉL. : +33 1 40 67 11 16
MÉTRO : MADELEINE
- 9 LUCAS CARTON 1* MICHELIN**
JULIEN DUMAS
9 PLACE DE LA MADELEINE, 75008 PARIS
TÉL. : +33 1 42 65 22 90
MÉTRO : MADELEINE
- 10 CHEZ LOUIS**
STÉPHANE PITRÉ
23 RUE DE LA VICTOIRE, 75009 PARIS
TÉL. : +33 1 55 07 86 52
MÉTRO : LE PELETIER / NOTRE-DAME-DE-LORETTE
- 11 LA CONDESA**
INDRA CARILLO
17 RUE RODIER, 75009 PARIS
TÉL. : +33 1 53 20 94 90
MÉTRO : ANVERS / SAINT-GEORGES
- 12 OSTERIA FERRARA**
FABRIZIO FERRARA
7 RUE DU DAHOMEY, 75011 PARIS
TÉL. : +33 1 43 71 67 69
MÉTRO : FAIDHERBE-CHAIGNY
- 13 GREEN HOUSE**
KRISTIN FREDRICK
22 RUE CRESPIN DU GAST, 75011 PARIS
TÉL. : +33 9 80 48 79 47
MÉTRO : MÉNILMONTANT
- 14 TABLE**
BRUNO VERJUS
3 RUE DE PRAGUE, 75012 PARIS
TÉL. : +33 1 43 43 12 26
MÉTRO : LEDRU-ROLLIN
- 15 SAINT JAMES 1* MICHELIN**
JEAN-LUC ROCHA
43 AVENUE BUGEAUD, 75116 PARIS
TÉL. : +33 1 42 57 47 29
MÉTRO : PORTE DAUPHINE
- 16 BIJOU**
GENNARO NASTI
10 RUE DANCOURT, 75018 PARIS
TÉL. : +33 1 42 57 47 29
MÉTRO : PIGALLE
- 17 CHAMARRÉ MONTMARTRE**
ANTOINE HEERAH
52 RUE LAMARCK, 75018 PARIS
TÉL. : +33 1 84 19 50 27
MÉTRO : LAMARCK-CAULAINCOURT

