L'OLIVIER restaurant

SÉVAN PARC HÔTEL ★★★★

CHEF RESTAURANT L'OLIVIER

CHRISTOPHE PULIZZI

À PROPOS DE

CHRISTOPHE PULIZZI

Au coeur de l'hôtel Sévan Parc Hôtel, à Pertuis (84), le restaurant « L'Olivier » a un nouveau chef : Christophe Pulizzi, tout juste 25 ans, a pris ses fonctions le 3 octobre dernier.

Après un Bac pro et un BTS à l'école hôtelière de Sisteron, dans lesquels il termine major de promotion, puis de nombreux stages, aux côtés d'Emmanuel Renaut et à l'international, le jeune chef rejoint Le Saint Estève* (22), en tant que chef exécutif. C'est l'envie de prendre son envol qui le pousse à prendre la tête de « L'Olivier », son premier poste de chef.

Il y fait le pari d'une cuisine travaillée comme dans un restaurant gastronomique(mélange de saveurs, plusieurs plats, accords mets & vins), mais à des prix accessibles — le ticket moyen hors boisson est de 42 €. Pour faire découvrir de nouvelles saveurs à ses clients et les surprendre, il centre son offre autour d'un menu à l'aveugle.
Une offre à la carte est également proposée, sur laquelle les convives pourront découvrir les plats signatures du chef, tels qu'un Gratin de macaronis au homard, une Brioche à la Saint-Jacques, ou encore un Boeuf en 3 cuissons.

SES MOTS...

« À L'OLIVIER JE SOUHAITERAIS FAIRE DÉCOUVRIR MON UNIVERS GASTRONOMIQUE À TRAVERS UN VOYAGE CULINAIRE INÉDIT"

ILS NOUS ONT RENCONTRÉS...

L'OLIVIER
restaurant

Le restaurant l'Olivier s'est ainsi réinventé autour des propositions de son nouveau chef !
Ce n'est pas passé inapercue étant donné que nous avons eu la visite de guide, de la presse, de critique... et nous avons ainsi rejoint différents collectif.

DES GUIDES, DES COLLECTIFS, DES CONCOURS CULINAIRES, DES INTERVIEWS, DES ARTICLES DE PRESSE...

Collège culinaire de France
Tables et Auberges de France
Petit Futé
Tour des Terroirs
Les rencontres gourmandes de Vaudieu
Master Chef spécial Aix en Provence
France Bleu Provence
Magazine LE CHEF
LA PROVENCE
Guide sud Luberon

PERTUIS

L'OLIVIER pépite insoupçonnée

À 20 minutes d'Aix-en-Provence, au Best Western Sévan Parc Hôtel, à Pertuis, se cache une table gastronomique insoupçonnée… L'Olivier. Le jeune chef **Christophe Pulizzi**, qui a fait ses armes dans les cuisines du restaurant étoilé Le Saint-Estève à Aix-en-Provence, nous éblouit avec une carte raffinée digne des plus belles adresses de la région. Et cela à des prix fort raisonnables. Ici, l'idée est de vivre une expérience culinaire en se laissant guider par le chef, avec un menu à l'aveugle en cinq ou six services. On remarque que Christophe Pulizzi aime cuisiner ses produits en trois déclinaisons, comme le grand **Damien Thuriès**. Les amoureux du poisson peuvent se régaler, la mer est omniprésente dans les assiettes. Et si on craint l'inconnu, il est toujours possible de choisir un plat signature… À ce titre, on vous recommande la bouillabaisse du chef ou son risotto de saison.

L'OLIVIER Best Western Sévan Parc Hôtel, 914 route de la Bastidonne, Pertuis
Instagram @restaurantlolivier

STATISTIQUES RESEAUX SOCIAUX

+5.0 K
comptes touchés

+3.0K
followers sur FB

+7.8 K
couverture des publications

+2.0K
followers sur Instagram

AUDIENCE

70%
Femme

30%
25-34 ans

86%
FRANCE

SON AMBITION

SON TRAVAIL

"L'OBJECTIF EST DE CASSER LES CODES ET DE MONTRER QUE L'ON PEUT TRAVAILLER AVEC DES PRODUITS À MOINDRE COÛT MAIS DE QUALITÉ"

CONTACT

04 90 79 83 81
communication@sevanparchotel.com

VENEZ LE DÉCOUVRIR

RESTAURANT L'OLIVIER
914 ROUTE DE LA BASTIDONNE
84120 PERTUIS
OUVERT DU MARDI SOIR AU DIMANCHE MIDI DE 12H15 À 13H30 ET DE 19H15 À 21H30

@restaurantlolivier
L'olivier restaurant