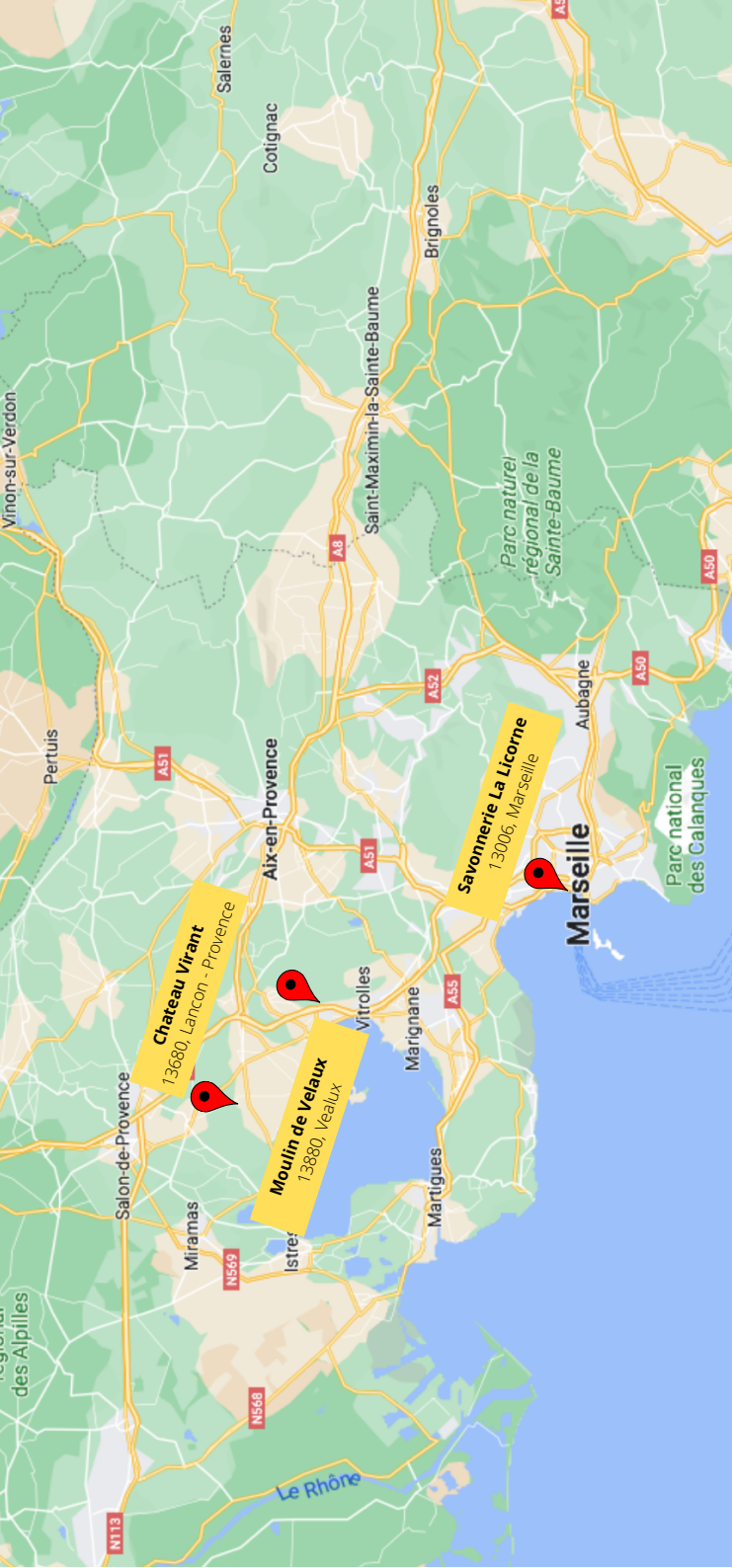




CUISINE LOCAVORE ET BIO
CAVE À VINS SÉLECTION

L'huile d'olive et ses bienfaits en cuisine et cosmétique

Vous saurez tout sur les secrets de fabrication du savon de Marseille et dégusterez différentes recettes de la cuisine méditerranéenne, salées ou sucrées, à base d'huile d'olive

***Vivez une expérience
savoureuse et ludique,
en plein coeur de Marseille !***

50 Cours Julien, 13006 Marseille
du Mardi au Samedi
11h - 14h et 18h - 00h

Réservez au
06 19 88 52 93 - 09 52 82 35 49
gerarh.fr



La pate d'olive travaillée



Etape 1 :

La Savonnerie La Licorne, entreprise familiale de Maîtres savonniers, vous fait visiter ses laboratoires de production du savon fabriqué à base d'huile d'olive.

Plongez dans l'histoire du savon de Marseille et fabriquez votre propre savon personnalisé.



Etape 2 :

A côté de la savonnerie, le restaurant GERARH vous accueille pour une dégustation commentée de différentes variétés d'huiles d'olives de Provence.

Fin connaisseur de « l'or liquide », le Chef Gérard Habib vous prodigue ses conseils pour bien choisir son huile d'olive et l'utiliser en cuisine pour conserver toutes ses propriétés gustatives et thérapeutiques.



70 € / personne



Tous les mardis - jeudis - vendredis et samedis de 10h à 14h
Sur réservation

Visite possible en français, anglais et allemand



Etape 3 :

Le chef prépare sous vos yeux un déjeuner plein de saveurs et de bienfaits, dont l'entrée, le plat et le dessert sont préparés à base d'huile d'olive et de produits bio et locaux.

Le restaurant est labelisé Ecotable et Fig (l'indicateur des restaurants éco-responsables).

Vous déjeunerez dans le restaurant ou sur notre terrasse, à l'ombre des Tilleuls.

Dégustation d'huile d'olive

