



Une expérience  
savoureuse et ludique,  
en plein coeur de Marseille !  
Retrouvez toutes nos Expériences  
gourmandes sur [gerarh.fr](http://gerarh.fr)

**RESTAURANT GERARH**  
**Cuisine locavore et bio,**  
**cave à vin sélection**

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](http://gerarh.fr)

**Gerarh**

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  
cuisine méditerranéenne, salées ou  
sucrées, à base d'huile d'olive.

 **écotable**<sup>®</sup>





### 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'olive 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.



65 € / personne



Du mardi au samedi  
de 11h 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 labellisé Ecotable et Clef verte (les labels des établissements éco-responsables).

Vous déjeunez dans le restaurant ou sur notre terrasse, à l'ombre des tilleuls.

