

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 2022.

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 à 54 €. 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...



Le restaurant l'Olivier s'est ainsi réinventé autour des propositions de son nouveau chef !

Ce n'est pas passé inaperçue étant donné que nous avons eu la visite de guide, de la presse, de critique... et nous avons ainsi rejoint différents collectifs.



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

- Maitre Restaurateur
- 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



L'OLIVIER pépite insoupçonnée
À 20 minutes d'Aix en Provence, au Best Western Sivan Parc Hôtel, à Pertuis, A se cache une belle gastronomique insoupçonnée... L'Olivier. Le jeune chef Christophe Palliat, qui a fait ses armes dans les cuisines du restaurant de la Saint-Étienne à Aix en Provence, nous éblouit avec une carte raffinée digne des plus belles adresses de la région. Et cela à des prix bien raisonnables. Ici, l'air est de vivre une expérience culinaire en se laissant guider par le chef, avec un menu à l'aveugle en cinq ou six services. Un moment que Christophe Palliat aime partager ses produits en trois dichotomies, comme le grand **Daniel Thiérry**. Les amateurs de poisson peuvent se réjouir, la mer est omniprésente dans les assiettes. Et si on craint l'anchois, il est toujours possible de choisir un plat signature... à se faire, on vous recommande la bouillabaisse du chef ou son risotto de saison. © L'OLIVIER Best Western Sivan Parc Hôtel, 914 route de la Bastidonne, Pertuis Instagram @olivierrestaurant

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"



VENEZ LE DÉCOUVRIR

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

CONTACT

04 90 79 83 81
communication@sevanparchotel.com



 @restaurantlolivier
 L'olivier restaurant