

L'OLIVIER

ET SON CHEF CHRISTOPHE PULIZZI

RESTAURANT GASTRONOMIQUE - PERTUIS (84)



DOSSIER DE PRESSE 2025

SOMMAIRE

Restaurant l'Olivier

Portrait de Christophe Pulizzi

Les temps forts

La cuisine du chef

A Contre courant

Teritoria

Engagement Local

Le potager

Transmettre



Restaurant l'Olivier

Une histoire de renouveau et de passion

L'histoire de notre établissement remonte en 1975, lorsque Jacques Hairabian décide d'investir ces terres et d'y insuffler sa vision. Avec passion et détermination, il façonne un lieu authentique, ancré dans son terroir.

Situé à Pertuis, au carrefour entre la Provence et le Luberon, le restaurant bénéficie d'un emplacement stratégique, au cœur d'un riche écosystème de producteurs locaux.

À quelques kilomètres d'Aix-en-Provence, il rayonne sur une région où gastronomie et terroir s'entrelacent.

Cinquante ans plus tard, une nouvelle page s'écrit. C'est à seulement 25 ans, que le chef Christophe Pulizzi a repris les rênes du restaurant L'Olivier, avec l'ambition d'y insuffler une identité forte et résolument moderne.

Indépendant, ambitieux et audacieux, il réinterprète l'ADN du lieu en y apportant sa propre vision culinaire, tout en valorisant le terroir provençal.

Dans cette quête d'excellence, il compose une cuisine sensible et affirmée, où chaque assiette raconte une histoire, celle de son attachement au produit, à la saisonnalité et aux savoir-faire artisanaux.

Une approche qui vise à faire du restaurant L'Olivier l'une des plus belles tables de Pertuis et à l'ancrer durablement dans le paysage gastronomique.



Christophe Pulizzi

Chef du Restaurant l'Olivier

Christophe Pulizzi

Agé de 28 ans,
il est à la tête du restaurant L'Olivier
depuis octobre 2022

Fils de la Sicile, terre volcanique baignée de soleil et de traditions, Christophe a grandi entre les rangées de citronniers et d'orangers, là où les parfums d'agrumes se mêlent à ceux de la mer. C'est dans ce décor vibrant qu'est née sa passion pour la terre, les produits vrais, les gestes simples mais précis — hérités d'une famille pour qui cuisiner relevait de l'art et de l'amour.

Très jeune, la cuisine devient pour lui une évidence. Porté par ses racines et le souvenir des récoltes partagées en famille, il décide de suivre cette vocation. Après un Bac pro et un BTS à l'école hôtelière de Sisteron, où il se distingue en terminant major de promotion, il affine sa vision en explorant une diversité de maisons : tables traditionnelles, établissements gastronomiques, auberges familiales et même châteaux.

Son parcours, riche et exigeant, le pousse également à s'ouvrir au monde. En Irlande, en Australie, il développe une curiosité insatiable pour les saveurs d'ailleurs, tout en revenant toujours à ses fondamentaux méditerranéens. Aux côtés de chefs renommés comme Emmanuel Renaut, Mathias Dandine, Julien Legoff.. il apprend la rigueur de la haute gastronomie, l'excellence dans les moindres détails.

Il devient ensuite chef exécutif au Saint Estève* avant de poser ses valises à L'Olivier, lieu en parfaite harmonie avec sa sensibilité. Là, entre le potager du restaurant débordant de fleurs, d'herbes et de couleurs, et les produits locaux soigneusement sélectionnés, il renoue chaque jour avec l'essence de sa cuisine : vivante, audacieuse, généreuse.

À seulement 28 ans, Christophe Pulizzi incarne une génération de chefs qui placent l'émotion, le respect du produit et l'identité personnelle au cœur de chaque assiette. Sa cuisine raconte une histoire : celle d'un enfant de Sicile devenu chef, entre soleil, mémoire et exigence.

Au-delà des fourneaux, c'est un passionné de sport, d'équilibre et de dépassement. Sa quête est constante : offrir une cuisine sincère, inventive et accessible, capable d'émouvoir autant qu'elle étonne.





Les temps forts

Un parcours riche en partage, souvenirs et reconnaissance

Maître Restaurateur : une reconnaissance d'excellence

Moins d'un an après son arrivée, Christophe Pulizzi hisse L'Olivier au rang des grandes tables en obtenant le titre de Maître Restaurateur. Ce label d'excellence, délivré par l'État, récompense son engagement pour une cuisine 100 % maison, authentique et ancrée dans le terroir. Une distinction qui garantit aux clients une expérience culinaire exigeante, portée par des produits de qualité et un savoir-faire reconnu.

Collège Culinaire de France

Depuis avril 2023, L'Olivier est fier de faire partie des Restaurants de Qualité labellisés par le Collège Culinaire de France. Cette distinction, portée par de grands chefs, valorise les établissements qui défendent une cuisine artisanale, sincère et engagée.

Un gage de qualité et d'authenticité qui reflète l'ambition de Christophe Pulizzi : sublimer les produits du terroir avec créativité et exigence, pour offrir une expérience culinaire unique.

Lycée Hôtelier Jean-Paul Passadat : Soirée Rougier

La Maison Rougié, en partenariat avec le lycée Hôtelier Jean Paul Passadat, a organisé une journée immersive avec le chef Christophe Pulizzi et d'autres chefs de renom.

Les élèves ont eu l'opportunité d'explorer des techniques culinaires, tout en participant à la création d'un menu gastronomique. Un moment de partage précieux, où la transmission du savoir-faire culinaire a été au cœur de cette expérience.

École hôtelière de Sisteron

Le temps d'une journée, le chef et sa brigade ont guidé les élèves de l'école hôtelière dans la création d'un menu gastronomique, leur offrant ainsi une immersion unique dans une cuisine d'excellence. Une expérience enrichissante, placée sous le signe du partage et de l'inspiration pour la nouvelle génération de chefs.

Les dîners Insolites

Les Dîners Insolites, organisés par MPG Gastronomie, sont une série de soirées exceptionnelles qui, pendant un mois, ont offert aux convives une odyssée des saveurs au cœur du terroir. Chaque dîner était une rencontre entre la nature, les producteurs locaux et des chefs inspirés, venus d'ici ou d'ailleurs, pour partager leur vision unique de la gastronomie provençale.

Cette année, c'est avec fierté que notre chef a été choisi pour clore ce bal gastronomique, symbole d'un mois d'expériences inoubliables. À travers le menu "À Contre-Courant", il a souhaité célébrer la Provence tout en défiant les conventions, en proposant une cuisine audacieuse et sincère.

MasterChef : Grand Concours le menu Cézanne

Dans le cadre de l'Année Cézanne 2025, le chef Christophe Pulizzi a eu l'honneur de participer au Concours du Meilleur Menu Cézanne, organisé par la ville d'Aix-en-Provence et MasterChef Magazine. Ce défi culinaire rend hommage au peintre en s'inspirant de ses mets favoris et de l'âme du terroir provençal.

Pour cette occasion, le chef a imaginé un menu comme une véritable œuvre d'art, mêlant tradition et créativité. Il a notamment revisité la pomme de terre de Pertuis soufflée, sublimée par une émulsion de brandade et une bourride au safran. La canette rôtie façon bigarade s'est accompagnée d'un espuma de polenta aux olives taggiasche, d'une cuisse confite et fumée au kumquat, le tout relevé par un sarment de vigne. Enfin, en dessert, une pomme soufflée à la baie de genièvre, associée à un espuma de pomme et des pommes rôties, est venue clôturer cette expérience gastronomique unique.

Un menu à l'image du chef : audacieux, ancré dans la Provence et fidèle à son engagement d'allier cuisine et émotion.

21 rêves

Le chef Christophe Pulizzi a eu l'honneur de participer à un défi culinaire unique aux côtés de l'association 21 Rêves, dédiée aux jeunes porteurs de trisomie. Invité à collaborer avec une équipe de jeunes passionnés, il leur a transmis son savoir-faire et son amour de la cuisine, les préparant à s'affronter lors d'une compétition face à d'autres chefs.

Au-delà du défi, cette expérience fut un véritable moment de partage, d'apprentissage et de souvenirs. Entre transmission, dépassement de soi et esprit d'équipe, chaque instant a été marqué par une énergie exceptionnelle. Une soirée inoubliable, avec la belle récompense de remporter le concours, saluée par une belle couverture médiatique et des temps forts qui resteront gravés dans les mémoires.



La cuisine du chef

Christophe Pulizzi,
la Sicile en héritage,
les Alpes en horizon

Christophe Pulizzi puise son inspiration au cœur de ses origines siciliennes, où l'olivier, symbole de tradition et de générosité, occupe une place centrale. Récupérer les rênes d'un restaurant nommé L'Olivier était donc une évidence, un clin d'œil à ses racines.

À seulement 28 ans, Christophe Pulizzi incarne une nouvelle génération de chefs inspirés, enracinés et audacieux. À la tête du restaurant L'Olivier depuis 2022, il y déploie une cuisine vivante, sensorielle, où la nature reprend ses droits.

Originaire de Sicile, il a grandi dans les vergers de citronniers et d'orangers, là où la cuisine naît d'abord d'un parfum, d'une lumière, d'un souvenir partagé autour d'un plat simple et juste. Cette mémoire olfactive, intime et solaire, imprègne chacun de ses plats. Les agrumes, véritables fil rouge de sa cuisine, apparaissent partout : en zestes, en jus, en pickles ou en sorbet — toujours au service de l'équilibre, de l'émotion et de la fraîcheur.

Son parcours est un voyage entre terroirs et influences : des vergers siciliens aux hauteurs de Montgenèvre, des grandes maisons françaises aux terres d'Irlande et d'Australie. Il forge une cuisine d'auteur, attentive aux saisons, nourrie par les producteurs locaux et par le potager fleuri du restaurant L'Olivier, qui résonne comme un écho à son enfance.

Mais la véritable signature du chef se trouve dans ses sauces. Inspiré par les grands traités de l'art culinaire français, il réinvente les classiques avec sensibilité et modernité. Chaque plat de son menu s'accompagne d'une sauce unique — douze assiettes, douze variations, où la gribiche devient aérienne, la mayonnaise s'illumine d'agrumes, et la bouillabaisse se transforme en sorbet, libérant ses arômes au contact de l'assiette chaude.

Christophe Pulizzi revendique une cuisine d'instinct, où la technique s'efface au profit du goût. Pour lui, « le visuel embellit l'assiette, mais l'essentiel se joue ailleurs » : dans la justesse des accords, la précision des cuissons, et le respect du produit.

Une cuisine du cœur, exigeante et accessible, portée par l'élégance du geste... et par le souvenir d'un citron cueilli au soleil.



« La cuisine se vit par tous les sens : la vue, l'odorat, le goût. Sur Instagram, un plat peut être magnifique, mais si, en bouche, il n'y a pas cette explosion de saveurs, alors l'expérience est incomplète, et le client ne reviendra pas. »





À contre courant

Un véritable voyage culinaire au fil de la Durance



À Contre Courant

L'expérience gastronomique selon
le Chef Christophe Pulizzi

"À Contre Courant", une véritable partition de saveurs conçue pour surprendre et émouvoir. Entièrement renouvelé toutes les deux semaines, ce menu se déguste à l'aveugle, invitant les convives à sortir des sentiers battus, à abandonner leurs certitudes pour se laisser porter par l'instant.

Christophe Pulizzi y joue avec les paradoxes et les préjugés, mêlant raffinement et audace. Il revisite par exemple les tripes, souvent perçues comme rustiques, en les accompagnant d'une délicate gelée d'orange, qui vient adoucir et réinventer leur texture, apportant fraîcheur et éclat. Les agrumes, véritables marqueurs de son identité culinaire, se glissent subtilement dans chaque séquence du menu — en zestes, en infusions ou en sauces — pour signer l'assiette d'une touche vibrante, solaire et inattendue.

"À Contre Courant", c'est aussi une ode aux terroirs. En suivant symboliquement le cours de la Durance, des calanques jusqu'aux sommets alpins, Christophe célèbre la diversité des paysages et la richesse des producteurs qui nourrissent sa cuisine. Une immersion sensorielle, où les notes acidulées des agrumes côtoient les arômes de la garrigue, les accents marins et la fraîcheur des hauteurs.

Dans cette expérience, il n'y a pas de place pour la routine. Seul compte le moment : cette première bouchée qui interroge, surprend, puis séduit.

"À Contre Courant" n'est pas simplement un menu. À travers sa cuisine, le chef ne cherche pas seulement à nourrir. Il raconte une histoire, partage une émotion, offre un instant suspendu.

Une expérience culinaire à la fois instinctive et réfléchie, où tradition et modernité se rencontrent, relevé d'un zeste d'audace.



Teritoria

Rejoindre une belle communauté

Depuis toujours, L'Olivier puise son inspiration dans les richesses de son terroir. Aujourd'hui, cette philosophie s'inscrit dans une démarche plus large avec l'intégration du restaurant à la communauté Teritoria, un réseau d'acteurs engagés qui œuvrent pour la valorisation des savoir-faire locaux et la préservation de notre patrimoine gastronomique.

En rejoignant Teritoria, nous affirmons notre volonté de défendre une cuisine de proximité, authentique et responsable, en mettant à l'honneur les producteurs, artisans et éleveurs qui font la singularité de notre région. Chaque assiette raconte une histoire, celle d'un produit, d'un territoire et du travail passionné de ceux qui le cultivent ou l'élèvent.

Cette collaboration est une évidence : elle nous permet de renforcer nos liens avec les acteurs locaux, de promouvoir une approche durable et de partager avec nos convives des expériences culinaires sincères, où chaque ingrédient est porteur de sens.

Au sein de cette communauté, L'Olivier souhaite contribuer à faire rayonner le terroir provençal, en mettant en avant une gastronomie engagée, respectueuse de son environnement et fidèle à ses origines.

Une aventure collective où nous célébrons ensemble l'authenticité, le goût et le respect de ce qui nous entoure.



Engagement local

Un travail en étroite collaboration avec nos fournisseurs

À L'Olivier, chaque plat est une rencontre entre la nature, les producteurs et la cuisine. Nous avons à cœur de collaborer étroitement avec nos fournisseurs locaux pour offrir à nos clients une cuisine fraîche, de saison, et profondément ancrée dans notre territoire.

Nos fournisseurs ne sont pas de simples partenaires ; ils sont les créateurs de notre menu, et ce pourquoi : chaque ingrédient est choisi avec soin, en fonction des récoltes et des produits disponibles, pour garantir une expérience gustative authentique et respectueuse de l'environnement.

En choisissant de travailler avec des producteurs de confiance, nous soutenons l'économie locale tout en offrant une cuisine éthique, transparente et responsable. Nous mettons un point d'honneur à valoriser l'origine de nos produits, en fournissant à nos clients une carte détaillant les lieux d'origine de chaque aliment, directement sur la table, ainsi que le nom de nos fournisseurs.

Nos distinctions, telles que le titre de Maître Restaurateur et notre adhésion au Collège Culinaire de France, viennent récompenser cet engagement constant pour la qualité et l'authenticité. Ces labels soulignent notre volonté de proposer une cuisine sincère, véritable, et fidèle à nos valeurs.

Nous sommes fiers de mettre en avant notre engagement local, car c'est ensemble que nous créons une expérience culinaire qui célèbre la richesse de notre région.



La liste des

Un travail en étroite collaboration avec nos fournisseurs

liste fournisseurs

Notre potager

Une signature Maison

Au cœur du jardin de l'Olivier, notre potager est un élément essentiel de notre cuisine.

Fidèle à notre engagement pour une gastronomie éthique et responsable, nous avons choisi de produire 80 % de nos plantes aromatiques sur place. Cosmos, oxalis, tagète, mélisse, quater...

Ces variétés sélectionnées avec soin apportent une identité unique à nos plats, une signature maison qui sublime chaque création. Plus qu'un simple espace de culture, c'est une véritable source d'inspiration, qui nous permet de travailler au plus près du produit et d'en révéler toute l'intensité.





Transmettre

Former, Inspirer, Élever

Au cœur de la cuisine de L'Olivier, la transmission est une valeur essentielle. Le chef Christophe Pulizzi a choisi de former lui-même sa brigade, composée de jeunes talents. Pour lui, l'excellence en cuisine ne se mesure ni à l'âge ni à l'ancienneté, mais à la vision, à la détermination et à la capacité de se faire confiance. Avoir les épaules solides, savoir où l'on va et persévérer sont les clés pour évoluer dans ce métier exigeant.

Travailler à ses côtés, c'est s'immerger dans une cuisine où chaque détail compte. Il attache une importance fondamentale à la connaissance du goût, cette capacité à comprendre et sublimer chaque ingrédient. Précision, persévérance et exigence sont les maîtres-mots qu'il inculque à ses apprentis, avec rigueur et bienveillance. Plus qu'un simple savoir-faire, il leur transmet une véritable philosophie : une cuisine sincère, ancrée dans l'émotion et le respect du produit.

Mais son engagement dépasse les murs du restaurant. À travers des collaborations avec des lycées hôteliers comme ceux de Sisteron et Bonneveine, il partage son expérience avec la nouvelle génération.



Ces rencontres ne sont pas seulement des moments d'apprentissage technique, mais des occasions uniques de découvrir une autre approche de la gastronomie. Il invite les élèves à explorer une cuisine audacieuse, à comprendre sa vision et à repousser leurs propres limites.

Former, c'est donner à chacun les moyens d'évoluer. Inspirer, c'est éveiller la curiosité et la passion. Élever, c'est encourager à se dépasser.

Pour lui, la cuisine est avant tout une aventure humaine, où chacun progresse, apprend et se dépasse, porté par une passion commune : la gastronomie.

Paroles du chef

Christophe Pulizzi, une cuisine vivante, engagée, partagée

Depuis mon arrivée à L'Olivier, en octobre 2022, j'ai voulu créer bien plus qu'un restaurant. Mon ambition est claire : faire rayonner notre table parmi les grandes adresses de Provence et du Sud de la France, tout en défendant une cuisine à la fois économique, écologique et profondément humaine.

Issu d'une famille sicilienne, j'ai grandi au milieu des citronniers et des orangers, bercé par leurs parfums, la lumière éclatante du Sud et la beauté d'une cuisine simple, sincère. Ces souvenirs sensoriels sont encore aujourd'hui au cœur de mon travail. Très tôt, j'ai compris que cuisiner, c'était transmettre : un geste d'amour, un lien profond entre la terre, ceux qui la cultivent, et ceux à qui l'on offre le fruit de ce travail.

Ce lien, je le cultive ici chaque jour. Je travaille main dans la main avec des producteurs locaux passionnés, qui respectent la nature et ses cycles. Avec mon équipe, nous partageons cette même vision d'une cuisine saine, vivante, et accessible à tous — sans jamais faire de compromis sur la qualité ou sur le goût.

Je souhaite aujourd'hui faire découvrir notre travail à un public plus large. J'ai envie de raconter mon histoire, de montrer ce qu'il se passe vraiment derrière les fourneaux, et de rendre visible cette énergie collective qui fait la richesse de notre maison.

C'est pour cela que j'ai imaginé une table installée au cœur même de la cuisine. Jusqu'à quatre personnes peuvent venir déjeuner ou dîner à nos côtés, au plus près de l'action. Elles vivent le service avec nous, sentent les odeurs monter, entendent le rythme, les silences, les échanges, les gestes.

C'est une expérience unique, sincère, immersive — une manière de partager la réalité de notre métier, sans filtre.

Ce que je cherche à offrir, ce n'est pas seulement un bon repas : c'est un moment de vérité, de beauté et de connexion, entre une équipe, des produits, une histoire, et des convives curieux.

Une cuisine du vivant, qui s'écoute autant qu'elle se goûte.

Nous découvrir

Nous vous invitons à venir découvrir l'univers de L'Olivier, une cuisine où passion, terroir et créativité se rencontrent.



www.lolivierpertuis.com



contact@lolivier84.fr



04 90 79 08 19



914 Route de la Bastidonne,
84120 Pertuis



@restaurantlolivier



Restaurant l'olivier