

## NOTRE LARGE GAMME D'HUILES GASTRONOMIQUES

### HUILES DE FRUITS SECS



NOIX



NOISETTE



AMANDE



CACAHUËTE



NOIX DE PÉCAN



NOIX DE CAJOU



PISTACHE

### HUILES DE GRAINES & PEPINS



COLZA



TOURNESOL



CHANVRE



PIGNON DE PIN



ARGAN



SÉSAME



PÉPIN DE RAISIN



PÉPIN DE COURGE

### AUTRES HUILES



OLIVE  
VARIÉTÉ TANCHE



OLIVE  
VARIÉTÉ AGLANDAU



AVOCAT



Venez découvrir les produits dans **la boutique de notre huilerie** du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h ou le vendredi de 9h à 12h.



ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRÉ BOULLE,  
41140 NOYERS-SUR-CHER



02 54 75 75 75



maisonguenard@compagnie-des-saveurs.com



@maisonguenard



@Maison Guénard

Pour en savoir plus sur nos alliances plats  
& huiles, rendez-vous sur :

[www.maison-guenard.com](http://www.maison-guenard.com)

MAISON  
**GUÉNARD**

HUILES D'EXCEPTION  
DEPUIS 1824

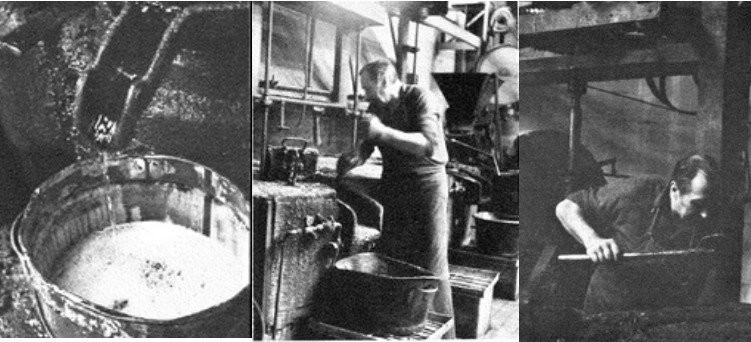




## A L'ORIGINE, LA FAMILLE GUÉNARD FONDATRICE DE LA MAISON

Les *Huilleries du Berry* ont été créées en 1824. Puis, la famille *Guénard* a repris l'affaire et a **transmis le savoir-faire de génération en génération** jusqu'à aujourd'hui dans notre Huilerie de Noyers-sur-Cher.

Octave, Jacques puis Jean Guénard ont permis de développer l'entreprise pour en faire un **acteur majeur des huiles gastronomiques** en France et à l'étranger.



Photos d'archives

## UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL RECONNU AU COEUR DU LOIR & CHER

Nos huiles sont **élaborées en France** avec passion par des mains expertes qui honorent les techniques artisanales tout en embrassant l'innovation.

Membre du **Collège Culinaire de France**, notre savoir-faire est largement reconnu, à l'image de nos **nombreuses distinctions** tel que le Concours Général Agricole.



## DES HUILES D'EXCEPTION



C'est avec minutie et passion que nous célébrons la richesse et la complexité des fruits, pour en **révéler le meilleur**.

Chaque goutte d'huile que nous produisons est le résultat d'un processus précis, depuis la **sélection soignée des fruits secs** jusqu'à l'extraction méticuleuse de **l'huile la plus pure**.



## UN ANCRAGE FRANÇAIS & LOCAL

Fier de notre **héritage familial local** nous avons à cœur de promouvoir des matières premières issues de filières françaises et régionales.

Nos Huiles 100% France :

Noix - Noisette - Chanvre - Amande

Nos Huiles 100% Centre-Val de Loire :

Colza - Tournesol - Noix

Cette gamme ultra-locale a été développée avec notre ambassadeur, le chef étoilé *Christophe Hay*, basé à Blois, 2 étoiles & 1 étoile verte au Guide Michelin.

*Christophe Hay*  
CHRISTOPHE HAY

## UNE TRADITION LOCALE : L'HUILE DE NOIX ISSUE DE RÉCOLTES PRIVÉES



*Chaque année, lors des mois de janvier et février, comme depuis la fondation de notre huilerie, des habitants de la région (Centre Val de Loire) apportent leurs « **Récoltes Privées** » à notre huilerie afin d'en extraire une huile particulièrement savoureuse et locale : l'Huile de Noix Centre Val de Loire - Récoltes Privées*



*"Au-delà d'un simple ingrédient culinaire, nous voyons l'huile comme un **véritable art de vivre**, capable de réunir les hédonistes autour d'expériences gustatives créatives, raffinées et uniques"*

