

## Une histoire de rencontres...

Nos artisans, ces producteurs, cultivateurs, passionnés de la terre, sont devenus des amis, nous parlons le même langage. Notre point commun : **l'authenticité**. Ces hommes, ces femmes qui vivent au rythme du soleil ont toujours recherché le meilleur. Ils nous donnent l'occasion de partager l'excellence du fruit de leur travail.

Ils sont en France, en Italie, en Espagne, en Grèce, plus loin encore. Leur porte est grande ouverte. Toujours. Les mains sont rugueuses, les cœurs généreux.

« Voulez-vous goûter ? » Sur leur table simplement dressée, des trésors...



**A story of encounters** – These producers, farmers, these enthusiasts became our friends. They demonstrate the same commitment. The same authenticity. These men and women who live by the rhythm of the sun, have always strived for excellence. And thanks to them, now we are sharing this experience with you. They are in France, in Italy, in Spain, in Greece, and further away. Their door is wide open. Always. They have rough hands, generous hearts. "Come and taste this!". A simple table setting, incredible flavours.

## Une histoire de valeurs partagées...

J'ai appris de mon père paysan la constance et l'authenticité ; de ma mère l'audace et la liberté. J'ai gardé de mon enfance l'envie du **travail bien fait**, l'amour des racines et un goût immatériel pour les valeurs – c'est-à-dire pour les racines des autres.

Mille et Une Huiles s'épanouit dans ces valeurs. Qu'est-ce qu'une valeur ? Un pilier et un moteur. C'est ce qui nous fait grandir et avancer. **L'audace**, nous la conjuguons avec la **liberté**. Liberté d'ouvrir les portes pour découvrir, audace d'oser, d'imaginer, d'inventer, de rêver. Envie de traditions et de surprises, désirs de fêtes et d'amitié.

**A story of shared values** – My father, a farmer, taught me loyalty and authenticity, from my mother, I learnt to be bold and free. From my childhood, I remember dedication, a love for my roots and a passion for travelling – in other words, a curiosity for the origins of others.

Mille et Une Huiles thrives on these values. What is a value? A pillar and a drive. It's what allows us to develop and to push further. For us to dare is to be free. Free to open doors to discovery. Daring to be bold, to imagine, to create, to dream. Free to long for tradition and for surprises, to love parties and celebrate friendship.



**Catherine Gilbert-Dijos,**  
Fondatrice et Gérante  
Founder and Manager



Épicerie Fine Salée  
Savory Fine food

Épicerie Fine Sucrée  
Sweet Fine food

40 % de références  
certifiées Agriculture Biologique  
40 % certified Organic products



Commercial, administratif, logistique :  
Sales, management, logistics:

21 bis rue Arnold Géraux  
93 450 L'Île Saint-Denis – FRANCE  
Tel : +33 (0) 1 48 09 06 28

Siège social :  
Headquarter:

19 bd Ventadouroir, Salon de Provence  
13 300 – FRANCE

Informations, recettes de cuisine :

Information, recipes:

[www.1001huiles.fr](http://www.1001huiles.fr)



✉ [info@1001huiles.fr](mailto:info@1001huiles.fr)

f [bit.ly/facebook1001h](https://bit.ly/facebook1001h)

📞 [bit.ly/messenger1001h](https://bit.ly/messenger1001h)



Mille et Une Huiles  
Épicerie Fine Salée

LES ATELIERS M  
Épicerie Fine Sucrée

**Gourmet, Sain, Festif !**

## Une histoire de curiosité...

Mille et Une Huiles est née de notre curiosité pour les huiles, d'abord pour une inconnue, l'huile d'argan, puis bien d'autres... Se sont naturellement ajoutés les vinaigres, les condiments, les épices et les accompagnements que nous continuons d'explorer avec ravissement.



Curieux d'ailleurs ? Suivez-nous. Repoussons, ensemble, les murs. **Découvrons**. Laissons-nous surprendre et satisfaisons désormais toutes les **gourmandises** avec la gamme des Ateliers M, dédiée aux produits sucrés.

**A story of curiosity** – Mille et Une Huiles was born out of our curiosity. At the beginning the oils, then the vinegar, the condiments, the spices and all the accompaniments we are still discovering with awe and joy. Curious? Then follow us. Together let's broaden our horizons, explore and discover. Let us be surprised, let's enjoy our love for sweetness with Atelier M creations, a line of sweets.

## Une histoire de saisons...

Cueillir de saison reste une évidence. Parce que les récoltes ont (enfin !) du **goût** et tous leurs nutriments. Parce que les fruits et les légumes prennent leur temps pour s'apprêter. Parce que la **nature** est sage et les saisons bien ordonnées.



Dans les bocaux de Mille et Une Huiles, vous ne trouverez que des récoltes de saison.

C'est notre petit **secret d'excellence**. Leur parfum ne triche pas. Ils méritent de beaux mariages. Avec des saveurs de saison...

**A story of seasons** – seasonal harvests are a self-evident fact. Because at last the harvests taste good and all the nutrients are there. Because fruits and vegetables can take their time to look and be good. Because Mother Nature is wise and the seasons well organised. The Mille et Une Huiles jars only accommodate the harvests of the season. There lies the secret of our excellence. We don't cheat time. So please, treat our products well. They deserve beautiful combination... With flavours of the season.



**5 UNIVERS**  
Plus de 300 produits  
Gourmets, Sains et Festifs !

**5 UNIVERSES**  
More than 300 products  
Gourmet, Healthy and Festive!



**Mille et Une Huiles**  
Epicierie Fine Salée Savoury Fine Food



**LES ATELIERS M**  
Epicierie Fine Sucrée Sweet Fine Food

## Apéritif Appetizer



Gâteaux salés, tartinables aux légumes, farcis, rillettes de la mer, poissons à l'huile d'olive, terrines...  
Crunchy appetizers, vegetables spreads, stuffed appetizers, sea-food rillettes, fish in olive oil, terrines...

“Prenez soin de l'apéritif,  
car 'ventre affamé n'a point d'oreille’  
—Jean de la Fontaine



## Repas Meal

Pâtes, riz et risottos, soupes-repas, sauces, spécialités à la Truffe & Champignons...  
Pastas, rice and risottos, meal-sups, sauces, Truffle & Mushrooms specialities...

“La bonne cuisine est  
honnête, sincère et  
simple  
—Elisabeth David



## Sucré Sweet

Marmelades, fruits au sirop, miels, pâtes à tartiner, desserts...  
Marmalade, fruits in syrup, honeys, spreads, desserts...



## Assaisonnement Seasonning

Huiles, vinaigres, sels, poivres, épices, moutardes, chutneys...  
Oils, vinegars, salts, peppers, spices, mustards, chutneys...



“Chaque chose  
appartient à qui  
la rend meilleure.  
—Bertolt Brecht



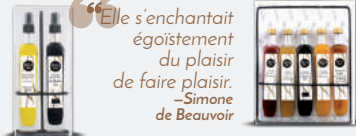
## Coffrets Gift sets

Coffrets salés  
Savoury gift sets

Coffrets sucrés  
Sweet gift sets



“Elle s'enchantait  
égoïstement  
du plaisir  
de faire plaisir.  
—Simone  
de Beauvoir



“La gourmandise commence  
quand on n'a plus faim  
—Alphonse Daudet



40 % de références certifiées Agriculture Biologique  
40 % certified Organic products