

**L'AVANT – POSTE**

7 RUE DE LA FIDÉLITÉ CODE POSTAL  
RESTAURANT F – 75010

*Cuisine engagée*

# VOYAGE AU CŒUR DE L'AGRICULTURE PAYSANNE FRANÇAISE

MENU CARTE BLANCHE EN SIX TEMPS

65€

Servi pour l'ensemble de la table



Fruit de près d'une décennie de travail main dans la main avec plus de 150 fermes paysannes, ce menu vous invite à découvrir l'incroyable travail de femmes et d'hommes qui défendent une agriculture paysanne et biologique et des systèmes agricoles qui nourrissent le corps et l'esprit.

Imaginé par Maurizio Madaio et son équipe, ce menu est le résultat du savoir-faire qu'ils construisent et du travail d'artisan-cuisinier qu'ils défendent.

Nous vous proposons bien plus qu'une expérience culinaire.

Nous vous proposons de participer, avec gourmandise, par la connaissance et le goût, à la construction d'une chaîne puissante (de la terre à l'assiette ou pour rendre possible une autre agriculture et cuisine).



# LES PRODUITS & FERMES À L'HONNEUR CE SOIR

10 JANVIER 2024

Tout au long du dîner de ce soir, nous vous invitons à voyager à travers le pays et découvrir les produits ci-dessous et le fantastique travail de ceux qui en sont à l'origine.

N'y voyez aucun ordre de service mais une multitude de possibilités.

## Supplément truffe noire du Lubéron + 25 €

<b>PARIS X</b> ILE-DE-FRANCE <b>ÉPICERIE LES RÉSISTANTS</b>	PAIN A LA FARINE DE BLÉS ANCIENS DE LA FERME DU CHAILLOIS (77)
<b>PLESSÉ</b> LOIRE-ATLANTIQUE PAYS DE LA LOIRE <b>FERME DES 7 CHEMINS</b>	BEURRE DE VACHE BRETONNE PIE NOIR
<b>PLOUGONVER</b> CÔTES-D'ARMOR BRETAGNE <b>FERME DE KERGALAON</b>	BLETTES BRIGHT LIGHT
<b>BANCA</b> PYRÉNÉES-ATLANTIQUES <b>JEAN-MARIE OCAFRAIN</b>	VEAU PIRENAICA
<b>GOLBEY</b> VOSGES GRAND-EST <b>LA FORESTIÈRE DU CHAMPIGNON</b>	CHANTERELLES GRISES
<b>PORT-LA-NOUVELLE</b> AUDE OCCITANIE <b>BATEAU P'TIT MANU</b>	THON ROUGE DE LIGNE
<b>PLÉDÉLIAC</b> CÔTE D'ARMOR BRETAGNE <b>JARDINS DE LA PERRIÈRE</b>	ROMARIN HARP
<b>PLOBANNALEC-LESCONIL</b> FINISTÈRE SUD BRETAGNE <b>HEP KEN</b>	HARICOTS DE MER
<b>CHEVAL BLANC</b> VAUCLUSE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR <b>JARDINS DE GAÏA</b>	KIWI HAYWARD
<b>RIA D'ETEL</b> MORBIHAN BRETAGNE <b>JEAN-NOËL &amp; TIFENN YVON</b>	HUITRES NATURELLES DE PLEINE MER
<b>BOURG-LES-VALENCE</b> DRÔME AUVERGNE <b>JARDIN'EN VIE</b>	BUTTERNUT
<b>PLOUBEZRE</b> CÔTES-D'ARMOR BRETAGNE <b>FERME DU WERN</b>	GWELL DE VACHE FROMENT DU LÉON

# À LA CARTE

Tous les jours, l'équipe de Maurizio Madaio imagine une carte qui change au gré des arrivages depuis notre réseau de fermes paysannes.

Pain au levain naturel de L'Épicerie-Cave et de Levain Le Vin (Paris Xe)

**Huitres naturelles n°2**, kiwi haywards, gwell de vache froment du léon, vierge de radis green, red et blue meat, haricots de mer au vinaigre, huile de coriandre, yuzu ..... **14 €**

**Tartare de veau pirenaica**, crème de noisette, noisettes torréfiées,  
Huile et vinaigre de café « Canopée » de l'Arbre à café ..... **13 €**  
*- Supplément truffe noire du Lubéron (3g) + 9 € -*

**Borsch de betteraves jaunes au miel de châtaignier**, fromage blanc de vache froment du léon, tombée de chou vert, échalotes grillées, huile de basilic et citron, croutons de pain au levain naturel ..... **11 €**

---

**Côte de veau pirenaica**, chanterelles grises des Vosges, purée d'échalotte, vinaigre de sauge,  
jus de viande ..... **26 €**  
*- Supplément truffe noire du Lubéron (5g) + 15 € -*

**Escalope de thon rouge de ligne**, betteraves détroit 2 bolivar glacées, tombée de blettes bright light au piment d'Espelette, purée de betterave detroit 2 bolivar, émulsion au thym Grec ..... **27 €**

**Chou kalibos braisé**, sauce au vin rouge, radis red et blue meat glacés, gwell de vache froment du léon, pesto de persil, pickles d'oignons rouge ..... **20 €**

---

**Assiette de fromages ..... 11 €**

---

**Cheesecake au gwell de vache froment du léon**, condiment à l'orange navelina, meringue,  
noix de pécan torréfiées, sorbet à l'orange navelina ..... **9 €**

**Crèmeux de butternut**, courge spaghetti aigre douce, sablé breton,  
butternut confit, glace au thym ..... **10 €**

**Pommes pinova rôties**, compote de pomme fuji, gnocchi frit, caramel beurre salé,  
sorbet au « cidre des bois » ..... **9 €**

---

## L'ÉQUIPE

**En cuisine :** Maurizio Madaio | Joele Di Cosimo | Guillaume Delacour | Laura van Roy | Fawmey Nordeen

**En salle :** Joelle Zancanella | Oscar Pimond | Thomas Loison—Lesage

---

Taxes et services compris, prix en euros TTC Chèques non acceptés

Origines des viandes : France

En cas d'intolérances alimentaires ou d'allergies, rapprochez-vous de l'équipe pour de plus amples informations

## LES AUTRES FERMES DE NOTRE RÉSEAU

(non-exhaustif)

SYLVAIN PETIT (07), ANTOINE RODRIGUES (11), JIMMY RODRIGUEZ (11), MAS DE VALÉRIOLE (13), GUY CHAMBON (15), GEAC LES FLEURS BIO (15), JARDINS DE SERLEY (21) JARDINS DE MOLAY (21), FERME DE KERGALAON (22), JARDIN DE LA PERRIÈRE (22), FERME DU WERN (22) FERME DE GABBRO (22), ANTOINE RAOUL (22), JARDIN'ENVIE (26), FRANCE CHARVIN (26), DOMAINE DE LA CÉSARDE (26), JOËL FAURIEL (26) FERME DES GOBETTES (27), CLAIRE & BAPTISTE L'HERNAULT (27), FERME DE BEAUCE (28), FERME DU BOTLAN (29), JEAN-MARC GANDOIN (20B), MARLENE HAHUSSEAU (20B), LES VERGERS D'ACQUA CALDA (20B), JACQUES MARIANI (20B), PIERRE-ANTOINE ET STEPHANIE BATTINI (20B), JEAN-ANDRE & MIREILLE MAMELI (20B), STEPHANIE SCAVINO (20B), FERME DE LAISIA (39), FERME DU MOULIN (44) PETITE FERME DU BREIL (44), FERME DES 7 CHEMINS (44), DAVID TERRIEN (44), ALICE MENARD (44), THIERRY BONNIER (49), CÔME PASCAL (50), JEAN-NOËL & TIFENN YVON (56), OLIVIER CONRATH (56), EARL DU BOIS (61), FERME DU VAL PRIMBERT (61), FERME DE L'ANGENARDIERE (61), STEPHANIE CONRAD (61), NATHALIE & BRUNO CAILLIBAUD (61), FERME DU CHEIX (63), GAEC DES ETOILES (63), STÉPHANE MICHELENA (64), GAEC BIOTZKO (64), FERME LEKAO (64), MAINA CHASSEVENT (64), YANN VAUGON (64), PATRICK DAGORRET (64), FERME DE L'HIRONDELLE (66), JEAN-CLEMENT BERTELOOT (66), FAMILLE LAMIRAND (66), FERME HECKMANN (68), MICHEL GUIGNIER (69), GAEC FOUGERE (74), GAEL MACHET (74), L'ARBRE A CAFE (75), LE BRICHETON (75), FERME DE FONTAINE (77), PIERRE-NICOLAS GRISEL (77), FERME DE SAINTE-COLOMBE (77), JARDINS DE GAIA (84), MAS DE GOUREDON (84), ANDRÉ AUDE (84), NICOLAS VERZOTTI (84), CHARLOTTE GROSJEAN (84), CORENTIN BARBIER (85), BRUNO ZAMBLERA (95) ...

## POUR CHAQUE PRODUIT, NOUS CHOISSONS DES FEMMES, DES HOMMES ET DES SYSTÈMES AGRICOLES QUI INVENTENT L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION DE DEMAIN

### CHARTRE GÉNÉRALE

- N° 1. Offrir un produit qui a réellement du goût.
- N° 2. Respecter le bien-être animal et les cycles naturels.
- N° 3. Choisir un système de production durable et extensif.
- N° 4. Respecter strictement les normes sanitaires en vigueur.
- N° 5. Appliquer une transparence totale (traçabilité/méthodes).
- N° 6. Travailler selon une agriculture paysanne et biologique.
- N° 7. Commercialiser des produits à prix raisonnable.
- N° 8. Respecter des méthodes de production traditionnelles.
- N° 9. Entretien d'un patrimoine culinaire et des savoir-faire
- N° 10. Valoriser les ressources locales (agricoles, humaines, techniques).

### CHARTES SPÉCIFIQUES PAR PRODUIT

En moyenne, plus d'une dizaine de critères additionnels pour chaque produit entrent en ligne de compte dans nos choix. Vous trouverez plus d'infos à l'adresse suivante :

<https://www.lesresistants.fr/projet/>

## POUR ALLER PLUS LOIN

### NOTRE PODCAST : TROIS FOIS PAR JOUR

Nous vous emmenons à la rencontre **des femmes et des hommes qui produisent, cuisinent et pensent autrement ce que nous buvons et mangeons**. Vous trouverez ainsi au menu de Trois fois par jour : **des parcours de vie, des savoir-faire mais aussi des réflexions** sur les transitions en cours vers une alimentation bonne, propre et juste.



### NOS ÉVÉNEMENTS : LES DÎNERS BAVARDS

Les Dîners Bavards sont **des soirées culinaires thématiques mêlant débats et cuisine**. Nous mettons à l'honneur un sujet qui nous est cher en conviant ceux qui savent en parler le mieux autour d'une table-ronde et ça continue surtout avec un dîner pensé et préparé par nos équipes!

Les Dîners Bavards reprendront courant octobre. Plus d'infos à venir ! En attendant n'hésitez pas à suivre notre actualité sur nos comptes Facebook & Instagram.

### NOS PRODUITS DISPONIBLES À L'ÉPICERIE

**Retrouvez l'ensemble des produits utilisés au menu** ainsi qu'une large sélection de vins naturels issus de la carte directement dans notre épicerie-cave située à quelques mètres d'ici !

## NOS AUTRES LIEUX



#### LES RÉSISTANTS

16 rue du Château d'Eau, 75010 Paris  
Métro : Jacques Bonsergent  
Mardi - Dimanche 12h-14h & 19h-21h30

Notre adresse historique orchestrée par **Vincent Orrico** (cuisine) et **Claire Bouin** (salle) : **une cuisine instinctive** mettant en avant le travail et les produits de notre réseau de producteurs.

#### LE COMPTOIR

18 rue du Château d'Eau, 75010 Paris  
Métro : Jacques Bonsergent  
Mardi - Samedi 12h-14h & 18h-22h

Un bistrot à vins avec **une carte de vins naturels avec plus de 500 références** et une **cuisine bistrotière inventive** concoctée par **Marc-Hippolyte Jandrain** et **Lili Sebbag**.

#### LES RÉSISTANTS ÉPICERIE-CAVE

29 rue du Château d'Eau, 75010 Paris  
Métro : Jacques Bonsergent  
Mardi - Samedi 10h-20h  
Lundi 12h-15h & 16h-20h / Dim 09h-13h

Fruits et légumes, fromages, crèmerie, viande...retrouvez l'ensemble des produits **issus de notre réseau de producteurs** mais aussi nos **produits traiteur préparés sur place** par **Aaron Wende** et son équipe ainsi qu'une cave avec **+ de 200 références de vins naturels** et les conseils avisés d'**Eliott de Moleron**.