



# LES BRUNCHS DE CE SAMEDI

13.01.18

**BRUNCH N°1**  
**26€**

**BRUNCH N°2**  
**30€**

Une boisson chaude : café (Assemblage la goutte d'or de Lomi), thé et infusion (Thé bon thé bio)

Jus de pomme de la Cidrerie Melenig

Pain de Christophe Fertillet (Levain, Le vin)

Cake au beurre de Normandie, confiture maison à la poire Doyenné du Comice ou Pain perdu

Crème crue fouettée de Stéphanie Conrad, compote de poire Doyenné du Comice

Oeuf parfait de la ferme des Bleuets, céleri rave Monarch, café Lomi assemblage «La Goutte d'or»

Epeautre du moulin de Chantemerle, pleurottes  
d'Angel Moioli, potimarrons Red Kuri

Volaille Cou Nu d'Olivia Quillet, panais demi long  
de Guernesey, chou Filderkraut

ou

Poulpe de Port-la-Nouvelle, topinambours, chou  
de Bruxelles

Crème citron Eureka, biscuit au miel de tournesol de Touraine, fromage blanc de Stéphanie Conrad,  
Clémentine Caffin de Sainte-Lucie de Porto-Vecchio,

ou

Pot à la crème chocolat, mousse au café Lomi assemblage «La Goutte d'or», streusel noisette

## POUR ENCORE + DE PLAISIRS BRUTS

**Saucisses et Saucissons 8**

Emmanuel Chavassieux (Loire)

**Beaufort Chalet d'Alapage, confiture de tomates  
au piment d'Espelette 9**

Gael Machet (Savoie)

## LES BULLES DU JOUR (12cl)

**Ancestral Blanc 8**

Benoît Blet (Loire)

**Cidre 4**

Cidrerie Melenig (Finistère)

## LES PETITES CREATIONS DU BAR

**Latte | Café Goutte d'Or Lomi & lait entier de Stéphanie Conrad 4**

**Iced Tea vert lychee, sirop de citron maison | Thé Bon Thé bio 5**

TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE (DU SEL AUX LEGUMES, DE LA CREME A LA VIANDE, DU VIN AUX SPIRITUEUX) RESPECTENT STRICTEMENT NOTRE CHARTE DE QUALITÉ (voir au dos).

TOUS PROVIENNENT DE RÉSISTANTS QUE NOUS AVONS RENCONTRÉS IN SITU ET AVEC QUI NOUS ENTRETENONS UN LIEN CONTINU



LE RESTE, POUR NOUS, C'EST LA BASE: Produits frais | Produits bruts | Respect des saisons | Fait Maison | Approvisionnement en direct | Transparence | Zéro gâchis



# NOTRE CHARTE QUALITÉ

## CHARTRE GÉNÉRALE

Le minimum syndical pour apparaître sur notre carte.

- 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 et méthodes).
- N° 6. Travailler en **agriculture biologique/durable**.
- N° 7. Commercialiser des produits à prix raisonnable.
- N° 8. Respecter des **méthodes de production traditionnelles**.
- N° 9. Entretenir **patrimoine agricole/culinaire et savoir-faire**
- N° 10. Valoriser les **ressources locales** (agricoles, humaines, techniques).



## CHARTES SPÉCIFIQUES

En moyenne, plus d'une dizaine de CRITERES ADDITIONNELS POUR CHAQUE PRODUIT entrent en ligne de compte dans nos choix.

Vous trouverez par exemple uniquement:

- Des légumes de **variétés paysannes / anciennes**
- De la viande et des produits issus d'élevages
  - (i) de **racés rustiques / locales** (ex. vache Villard-de-Lans)
  - (ii) en **plein air intégral**
  - (iii) en respectant la **croissance naturelle des animaux** (ex. 12 mois min. pour un porc vs. 4 en industriel)
  - (iv) **nourris naturellement et localement**
  - (v) à **taille humaine** (ex. 50 vaches en moyenne)
- Des vins et spiritueux issus de **raisins cultivés naturellement et récoltés manuellement** puis travaillés en **levures indigènes, sans intrants œnologiques** etc.

Par ailleurs, sont par exemple proscrits:

- L'**ensilage** dans l'alimentation bovine
- Les **traitements antibiotiques** (préventif / systématique)
- Tous les **produits de synthèse** (pesticides, désherbant, etc.)
- Les légumes et plantes **hybrides**
- Les **additifs** (ex. dextrose)
- Tous procédés visant à **désaisonner** (ex. huîtres triploïdes)
- Les **levures exogènes** et les **enzymes œnologiques industrielles, la chaptalisation, l'acidification** etc.

# QUELQUES RÉSISTANTS DU JOUR

## Grégoire et Fabienne Desnoullez

Lessay, Manche | Maraîchage | Légumes et herbes aromatiques  
Grégoire est installé depuis 20 ans à Lessay dans la Manche. Il travaille en **bio** sur 3 ha des **variétés anciennes non-hybrides** de légumes et d'herbes aromatiques sur les **magnifiques terroirs de bord de mer autour de Lessay**. Il cultive sur des **sols principalement sableux** mais également de la **tangue** dans le havre et dans le marais. Le seul engrais qu'il utilise est 100% naturel, le **varech** : des algues déposées par les vagues le long de la côte. Avec pour résultat des légumes uniques.

## Olivia Quillet | Laruscade, Gironde | Eleveur | Poulet, chapons, oeuf

Nous avons rencontré Olivia grâce à un autre éleveur, bovin cette fois-ci, avec qui nous travaillons, Adrien Villepontoux. Olivia Quillet s'est installée il y a quelques mois à Laruscade, au nord de Bordeaux. Elle fait partie de la nouvelle génération de néo-ruraux. Ancienne parisienne, elle a fait le choix d'une nouvelle vie, au vert et au contact des volailles qu'elle adore. Elle élève en **agriculture biologique** près de 700 poulets de race cou nu, une cinquantaine de chapons et quelques poules pondeuses de race Marans. **Ils sont élevés sur de grands parcours bien plus conséquents que ce que requiert le label et en leur laissant le temps de se développer tranquillement (120 jours vs. 81 jours en agriculture biologique).**

## Stéphanie Conrad | Saint-Léger sur Sarthe, Orne | Crémier-Fromager | Crème crue, Lait cru et Camembert

Stéphanie est un des trois derniers producteurs de camembert AOP au lait cru. **Un lait exceptionnel provenant uniquement de vaches normandes, nourries à l'herbe, au foin séché en grange pour l'hiver et qui n'ont jamais approché le moindre complément d'ensilage.**

## Dominique et Jean-Marc Gaillard | Les Alluets-Le-Roi, Yvelines | Arboriculture | Fruits

A quelques kilomètres de Paris, Dominique et Jean-Marc mettent en valeur 29 ha destinés exclusivement aux **productions fruitières traditionnelles de la région** : poires, pommes, fruits rouges et prunes. Installés sur des terres limono-argileuses, les deux frères travaillent leurs arbres en agriculture biologique.

**Angel Moioli | Evrecquemont, Yvelines | Champignoniste | Champignons de Paris blancs et blonds, pleurotes, shiitakés**  
Fils et petit-fils de champignoniste, Angel fait partie des **derniers producteurs de champignons de la région**. Sur deux hectares de galeries souterraines, Angel travaille ses **champignons de manière complètement naturelle**. Dans cette ancienne carrière de chaux agricole taillée il y a plus de cent ans, il connaît des conditions idéales pour leur développement (température de 15°, constante). Comme le rappelle Angel, un champignon devrait avoir le goût du lieu où il pousse. Après avoir été immergés dans ces couloirs de roches, nous pouvons affirmer que ceux d'Angel savent d'où ils viennent, et c'est un régal !

## Jean-Noël & Tifenn Yvon | Ria d'Étel, Morbihan | Ostréiculture | Huîtres naturelles

Homme de conviction et de transmission, Jean-Noël est une véritable bible de l'ostréiculture. Il défend depuis des années une ostréiculture traditionnelle et respectueuse de l'environnement. **Huîtres de captage naturel uniquement**, semées au sol ou mises en poches sur tables, **faibles densités**: les huîtres de Jean-Noël ne font pas le tour de France avant d'arriver dans nos assiettes. Les huîtres ont du caractère, **une magnifique mâche et un goût unique**. Elles sont de Ria d'Étel, un des endroits les plus magiques que nous ayons vu, et de nulle part ailleurs.

**RETROUVEZ LES AUTRES RÉSISTANTS DU JOUR SUR LE  
PETIT LIVRET PRÉSENT SUR VOTRE TABLE  
ET SUR [WWW.LESRESISTANTS.FR/RESISTANTS](http://WWW.LESRESISTANTS.FR/RESISTANTS)  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS POSER DES QUESTIONS SUR  
LEUR TRAVAIL ET LEURS PRODUITS!!!**