



PRODUITS BRUTS

À PARTAGER

Boeuf séché au poivre ... 9

Emmanuel Chavassieux (Loire)

Saucisses et saucissons ... 7

Emmanuel Chavassieux (Loire)

Balade charcutière ... 19

Saucisse sèche, saucisson et boeuf séché au poivre
(Emmanuel Chavassieux), ventrêche roulée et plate de porc
Noir de Bigorre (Julie & Pierre Grau)

Fourme de Valcivière ... 9

Albane & Laurent Dumont-Saint Priest, Emmanuel Durand (Puy-de-Dôme)

Le Nivernais sec ... 9

La ferme du Val d'Osseux (Bourgogne)

LA CUISINE DU SOIR

29.09.18

Le pain de ce soir nous vient directement du Bricheton de Maxime Bussy

- Tartelette à l'oignon de Sisco, piment d'Espellette de la maison Belazkabieta, fourme de Valcivière d'Albane et Laurent Dumont ... 8.5
- Oeuf parfait en biodynamie de la ferme des Bleuets, carottes Nantaise, boeuf séché au poivre d'Emmanuel Chavassieux ... 9
- Rillettes de thon Rouge de Port-La Nouvelle, citron Lime de Tahiti, fenouil sauvage ... 11
- Féra du lac Léman d'Eric Jacquier, betteraves Ronde de Detroit et Chioggia, courgettes Black Beauty et Gold Rush, fenouil ... 19
- Veau Corse de Jacques Mariani, courge Butternut, potimarron Ushiki Kuri, épinards, poireaux Saint-Victor ... 22
- Aubergines Black Beauty, poivrons Early Niagara, tomates Burbank, piment Purple, échalotes, lentillons de Champagne de la ferme Fontaine, coriandre ... 17
- Tarte au chocolat, praliné amandes/noisettes, sorbet au thé Ikebana de chez «Thé bon thé bio», fleur de sel* ... 8
- Pavlova de poires William, granité pêche de vigne / sariette, fromage blanc de Normandie de Stéphanie Conrad ... 9
- Paris-Brest, confiture de lait, café «La Goutte d'Or» de chez Lomi, noisettes* ... 9

TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE (DU SEL AUX LÉGUMES, DE LA CRÈME 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



L'ÉQUIPE DU SOIR

En cuisine | CLEMENT Desbans (Chef) | ANAS Allade | BACKARY Dicko
En salle | MARC Chauvin | LUCIE Renault | YANNICK Laurent | ANNA Cortet

Taxes et services compris, prix en euros TTC, Chèques non acceptés, origines des viandes: France

*présence d'allergène - rapprochez vous du serveur pour de plus amples informations

www.lesresistants.fr



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 CRITÈRES ADDITIONNELS POUR CHAQUE PRODUIT entrent en ligne de compte dans nos choix.

Vous trouverez par exemple **uniquement**:

- Des légumes de **variété population**
- 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 oenologiques** 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 oenologiques 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.

Eric Jacquier | Lugin, Haute-Savoie | Féra, féra fumée

Né à Lugin sur les bords du Lac Léman, Eric est pêcheur en eau douce sur le Lac depuis toujours pour ainsi dire. Proche de la nature, Eric pratique une **pêche durable, respectueuse de l'environnement**. Il pêche la féra avec des filets droits dans des fonds entre 30 et 100m. Il capture également truites et ombles chevaliers, avec des filets flottants. Enfin, perches et écrevisses se piègent à l'aide de grandes nasses. Eric est **extrêmement attentif à la qualité de ses produits**. Avec sa femme Nathalie et ses deux employés, il **prépare, fume, transforme et expédie les poissons** dès son retour de pêche dans son atelier de Lugin.

Cyrille Morineaux | Saint-Cyr-la-Rosière, Orne | Maraîchage et arboriculture

Véritable coup de coeur que Cyrille et ses produits ! Cyrille était jusqu'à récemment informaticien en région parisienne avant de complètement se réorienter vers l'agriculture et le maraîchage ! Installé dans le Parc Naturel Régional du Perche, Cyrille cultive sur 60 ares en agriculture biologique de magnifiques légumes de variété population. Il s'occupe également d'un verger de pomme et de poire. Il parle de ses légumes comme il les bichonne, avec amour et avec soin. Inutile de dire que le goût est au rendez-vous !

Jean-Marie Loury | Courbehaye, Eure-et-Loir | Eleveur, céréalier | Oeuf, lentillon de Champagne

Jean-Marie est un agriculteur profondément engagé, que ce soit dans sa ferme ou en dehors. Un vrai passionné, un précurseur, qui élève près de 2000 poules pondeuses rousses en agriculture biologique depuis 1987 et en biodynamie depuis 1998 (certifié Demeter). Il les élève sur plus de 7 hectares de prairies et de parcours avec une alimentation de choix et des soins doux. Cela donne des oeufs d'une qualité exceptionnelle que l'on a plaisir à travailler tous les jours au restaurant. Une cinquantaine d'hectares servent par ailleurs à la culture de céréales de variétés population et de lentillons de champagne.

Jacques et Iris Mariani | Aghione, Corse | Eleveur, Fromager |

Viande de veau corse, cabris, brocciu et fromage de chèvre
Que dire de cette rencontre avec Jacques et Iris ! Un moment de partage exceptionnel. Jacques et Iris sont des passionnés, de vrais artisans comme on en croise rarement. Jacques s'est installé en 1996 avec dix chèvres, rejoint plus tard par Iris. La fromagerie sera construite en 2006. Aujourd'hui, Jacques et Iris conduisent un troupeau de 200 chèvres de race corse sur une surface de 120ha. Un mode d'élevage ultra-extensif conduit selon un savoir-faire berger et fromager ancestral. Les chèvres profitent naturellement du maquis. Il ne va sans dire que Jacques et Iris ont choisi de travailler en agriculture biologique. Ils élèvent également, dans le même esprit, une vingtaine de vaches de race corse pour offrir aux petits chanceux comme nous une viande de veau unique. Et si vous passez du côté d'Aghione pendant «la saison», surtout allez leur rendre visite dans leur ferme-auberge pour passer un grand moment autour d'une cuisine corse authentique qui met en valeur leurs produits et ceux des copains alentours.

RETROUVEZ LES AUTRES RÉSISTANTS DU JOUR SUR LE
PETIT LIVRET PRÉSENT SUR VOTRE TABLE
ET SUR WWW.LESRESISTANTS.FR/RESISTANTS
N'HÉSITÉZ PAS A NOUS POSER DES QUESTIONS SUR
LEUR TRAVAIL ET LEURS PRODUITS !