

LES

RÉSISTANTS
La Table

UNE AGRICULTURE PAYSANNE POUR UNE CUISINE VIVANTE

Fruit de près d'une décennie de travail main dans la main
avec plus de 150 fermes paysannes françaises,
nous vous invitons à découvrir l'incroyable travail de femmes et d'hommes
défendant une agriculture paysanne, biologique et une cuisine vivante
qui nourrissent le corps et l'esprit.

S'asseoir à La Table des Résistants,
c'est faire l'expérience d'une autre conception du restaurant.

Ici ni menu fixe, ni plat signature.

Une recette à sa vie propre, évolue et s'exprime aussi bien
sur un seul service que sur plusieurs semaines.

En travaillant étroitement et solidairement avec ces fermes, nous assumons le choix
de ces systèmes agricoles singuliers, acceptons les aléas, notamment climatiques,
valorisons le fait que chaque produit ne soit jamais le même.
Sans filet, sans grossiste, sans additif, sans arrangement avec la réalité.

Tous ces éléments changent nécessairement notre manière
d'envisager la cuisine et le restaurant.

Ce sont autant des contraintes qu'une source de richesse inépuisable.

C'est le choix que nous avons fait il y a 9 ans.

Le choix d'une cuisine spontanée et vivante.

Nous vous proposons de vivre avec nous un moment de plaisir,
de convivialité et de partage tout en participant à la construction
d'une chaîne puissante de la terre à l'assiette et à rendre possible
une nouvelle agriculture et une nouvelle restauration.

NOS MENUS CARTE BLANCHE

[FRAGMENTS]

en 4 temps

49€

Amuses bouche - une entrée - deux plats - un dessert - mignardises
Menu servi pour l'ensemble de la table

—

[EMBRUNS PAYSANS]

en 6 temps

65€

Amuses bouche - deux entrées - deux plats - deux desserts - mignardises
Menu servi pour l'ensemble de la table

Assiette de fromages fermiers - 10€

—

[ACCORDS METS & VINS]

en 4 verres - 29€

en 6 verres - 39€

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

Origine des viandes : France

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

QUELQUES PRODUCTEURS DE LA SAISON

Sélection de producteurs parmi notre réseau de +150 fermes
avec lesquelles nous travaillons à l'année.

FRUITS & LÉGUMES

Alice Menard
(44450 St-Julien de Concelles)

Jardin de la Perrière
(22450 Plédéliac)

Christine & Claude Cribaillet
(66740 Laroque-des-Albères)

La Ferme des Gobettes
(27605 St-Sylvestre de Cormeilles)

Ferme de Kergalaon
(22810 Plougonver)

Jardin de Gaïa
(84460 Cheval Blanc)

VIANDES

David Terrien
(49410 Mauges sur Loire)

Ferme de Botlan
(22110 Trémargat)

GAEC Ferme du Moulin
(44670 La Chapelle-Glain)

La Ferme de Beauce
(28310 Gouillons)

Ferme Perekabia
(64780 Irissarry)

La Ferme des 7 Chemins
(44630 Plesse)

PRODUITS LAITIERS & FROMAGES

Ferme de la Marmotte
(73340 La Motte-en-Bauges)

GAEC des Étoiles
(63820 Laqueuille)

Ferme des Chenevifs
(74800 Saint-Laurent)

GAEC du Vacceux
(88160 Le Thillot)

Ferme du Wern
(22340 Ploubezre)

La Ferme des 7 Chemins
(44630 Plesse)

ÉPICERIE

Corentin Barbier
(85400 La Barre de Mont)

Marlène Hahusseau
(20333 Sisco)

Jean-Christophe Bady
(32270 Ansan)

Ferme Irazabal Beheria
(64250 Espelette)

Ferme du Chaillois
(77520 Thénisy)

Thierry Bonnier
(49420 Chazé Henry)

PRODUITS DE LA MER

Pêcheurs de petits métiers
d'Audierne (29770)

Pêcheurs de petits métiers
de Port-la-Nouvelle (11210)

Tifenn et Jean-Noël Yvon
(56550 Locoal Mendon)

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 les méthodes de production traditionnelles.
N° 9 Entretenir un patrimoine culinaire et des savoir-faire.	N° 10 Valoriser les ressources locales (agricoles, humaines, techniques)

Cette chartre générale se décline par grande famille de produits agricoles, principes sur lesquels nous ne transigeons pas. Cette liste est non exhaustive.

MARAÎCHAGE Semences paysannes ou variété population uniquement Agriculture biologique et polyculture Sans phyto ou fertilisant chimique Irrigation limitée	PÊCHE Navires de petits métiers (12 mètres max) Techniques de pêches douces En milieu sauvage uniquement Pêche côtière
ÉLEVAGE Races rustiques et locales Prairies naturelles Autosuffisance alimentaire Élevage extensif	PRODUITS LAITIERS Races rustiques et locales Lait cru uniquement Produits fermiers Ferments naturels

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. Un moment privilégié pour découvrir des parcours de vie, des savoir-faire mais aussi réfléchir sur les transitions possibles 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!

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

LES RÉSISTANTS

*16 rue du Château d'Eau
75010 Paris
Tous les jours
12h-14h & 19h-21h30*

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

LES RÉSISTANTS
LE COMPTOIR

LES RÉSISTANTS
LE COMPTOIR

*18 rue du Château d'Eau
75010 Paris
Mardi au samedi
12h-14h & 19h-22h*

Un bistrot à vins avec une carte de vins naturels avec plus de 700 références et une cuisine bistrotière inventive concoctée par Marc-Hippolyte Jandrain.

LES RÉSISTANTS
ÉPICERIE — CAVE
ARTISANAT CULINAIRE

LES RÉSISTANTS
ÉPICERIE CAVE

*29 rue du Château d'Eau
75010 Paris
Mardi au samedi 10h-20h
Lun 12h-20h / Dim 9h-13h*

Retrouvez l'ensemble des produits issus de notre réseau de producteurs mais aussi une gamme traiteur ainsi qu'une cave avec + de 200 références de vins naturels sous les conseils avisés d'Eliott de Moleron.