

AMBIANCE RESTOS

EN DIRECT DU POTAGER

PARIS
L'ARPÈGE* MICHELIN**
D'ALAIN PASSARD

Quatorze ans après avoir risqué ses 3 étoiles en retirant la viande rouge de sa carte, le génial chef breton persiste et signe avec des saveurs venues en droite ligne de son potager sarthois (4 ha) et de son verger du Mont-Saint-Michel. 2015 apporte ses sushis d'asperge, fricassées de fèves au cassis et une association osée : fraises et oignons nouveaux.

De 140 à 240 €.

84, rue de Varenne
75007 Paris
01 47 05 09 06
www.alain-passard.com

BOURGOGNE
LA FERME
DE LA RUCHOTTE

Du poulailler à l'assiette. Frédéric et Eva Ménager sont éleveurs-cuisiniers en Bourgogne et mijotent un menu orienté viande : volailles, cochon, agneau... Le pain est fait maison, les fruits et légumes viennent du verger et du jardin. Une de leurs spécialités : les poireaux nouveaux aux tendres radicelles. Déjeuner sur réservation, éventuellement dîner - la ferme leur prend du temps. Menu unique aménageable à 45 €.

21360 - Bligny-Sur-Ouche
03 80 20 04 79
www.laruchotte.com

PARIS
FR/AME

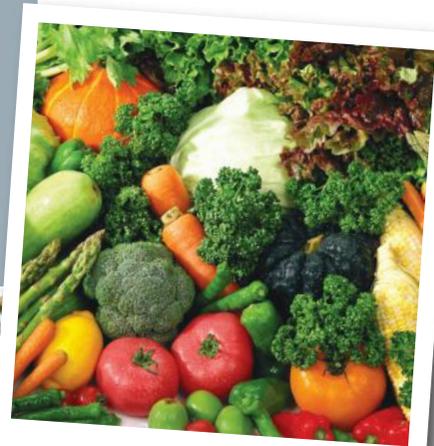
A deux pas de la Tour Eiffel, cette brasserie franco-américaine cultive sous cadre (frame en anglais) les légumes et les herbes aromatiques entrant dans la « cuisine californienne » revisitée par le chef Andrew Wigger qui fait également son miel des ruches installées sur le toit. Une jolie initiative aussi pédagogique qu'esthétique.

28, rue Jean Rey
75015 Paris
01 44 38 57 77
www.framebrasserie.fr

Chef étoilé ou ferme-auberge, les restos avec potager fleurissent... y compris sur les toits de Paris.



Par Pierrick Bourgault



PARTOUT EN FRANCE
SUIVEZ LE GUIDE

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Sur ce site, vous dénicherez 359 fermes-auberges, 131 lieux de goûter, 34 fournissant un sac pique-nique et 49 l'apéro fermier. Plus de la moitié des ingrédients vient de la ferme. La cuisine est personnelle, mitonnée par des patrons et patronnes de caractère, intégralement auteurs de ce que vous dégusterez – donc plus sensibles aux critiques qu'un serveur de restaurant. Leur téléphoner pour réserver, évoquer vos préférences ou allergies éventuelles et consulter les avis sur Tripadvisor.

ARDÈCHE
CHEZ BARATIER

Pendant des siècles, pas d'auberge en campagne sans potager attendant. Certaines continuent. En Ardèche, près du village de Jean Ferrat, « Chez Baratier », un hôtel-restaurant de pays récemment repris par Jacques et Kati, qui préparent toujours la charcuterie maison et les légumes du jardin. « On relance aussi d'anciens desserts, amandiers et fondant aux amandes d'Ardèche... » Menus dès 16 €.

Bistrot de Pays - D578 Laviolle
07530 Antraigues-sur-Volane
04 75 38 70 94
www.chezbaratier.fr