

© Eric Demarcq

# 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

© Pierrick Bourgault

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



Par Pierrick Bourgault

## AMBIANCE RESTOS



## PARTOUT EN FRANCE SUIVEZ LE GUIDE

[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://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