

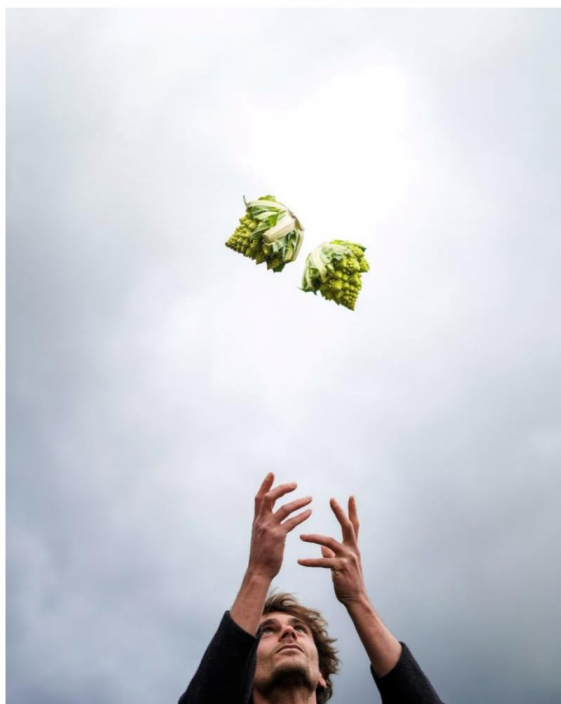
[View online version](#) • [Unsubscribe](#)

Le restaurant bistrannique 21 PAYSANS lance un nouveau pop up GASTRONOMIQUE **dans son établissement principal à Nice.**

LES VENDREDIS 10, 17, 24 ET 31 MARS À PARTIR DE 19H30.

LE CHEF **FACUNDO CASTELLANI**, QUI A FAIT SES ARMES AU MIRAZUR,
AU LASAI, AU NERUA, INVESTIT LES CUISINES DE 21 PAYSANS.
QUATRE MENUS POUR QUATRE GRAINES QUI MARQUERONT LE TEMPO D'UN VOYAGE
CULINAIRE, ACCOMPAGNÉ
D'UN ACCORD METS ET VINS DE **LA PART DES ANGES.**

AVEC LA PARTICIPATION EXCEPTIONNELLE DE **MARTIN FLEURS**, POUR LA
SCÉNOGRAPHIE FLORALE.



Eliott Mercier, fondateur 21Paysans

POP-UP 21 PAYSANS x FACUNDO CASTELLANI

Les 10, 17, 24 et 31 Mars, dans un marché paysan au cœur du quartier Léopante.

21 PAYSANS
2, rue Valperga, 06000, Nice.

21 paysans, spécialisé dans le circuit court et la bistronomie et Facundo ont imaginé ensemble une expérience gastronomique immersive et sensorielle. Construite autour du thème de « la diversité végétale cultivée » et en partenariat avec la MSPM (association territoriale pour la préservation des semences paysannes), elle permettra aux invités de découvrir des légumes sauvegardés de l'extinction.

Une semence paysanne, c'est une graine qu'un agriculteur prélève sur sa récolte, au vue d'un semis ultérieur ! Dit autrement, c'est ce que tous les agriculteurs ont toujours fait jusqu'à l'industrialisation de l'agriculture et l'apparition de semenciers aux graines non reproductibles à l'identique. C'est ce travail d'orfèvre qui permet d'avoir des légumes uniques et multiples souvent évincés des catalogues car pas assez normalisés.

Chaque vendredi, un légume phare pour un menu unique en cinq temps conçu à quatre mains par Facundo Castellani et le chef résident de 21 paysans Eric Cherval. Le tout accompagné d'un accord mets /vins de La Part des Anges et des témoignages des chefs et porteurs du projet.

- ° Vendredi 10 mars : poireaux longs de Nice, particulièrement vigoureux, il fait un long fut blanc sans pour autant être buté
- ° Vendredi 17 mars : haricots croquet de Peille, plat, courbe et intégralement vert, il est le meilleur une fois les grains déjà formés
- ° Vendredi 24 mars : blettes roses Maralpines, à la côte teintée de rose et aux feuilles généreuses
- ° Vendredi 31 mars : fèves de Saint Laurent du Var, c'est sans amertume que sa peau se construit en févette

Horaire d'arrivée pour chacune des dates : 19h30
60 euros + 30€ avec accord mets et vins.

À cette occasion, le fleuriste Martin Fleurs décorera les tables et l'illustratrice Isabelle Huc proposera des aquarelles autour des légumes préparés.



Chef invité Facundo Castellani



Chou-fleur tout juste récolté



Risotto revisité

À PROPOS DE 21 PAYSANS

Fondé en 2017 par Eliott Mercier, 21 PAYSANS est spécialisé dans le circuit court et la bistronomie. Il n'a de cesse que d'offrir aux urbains une expérience culinaire au plus proche de l'authenticité des lieux de productions agricoles. Après un début de carrière surtout orientée vers les techniques agricoles et les modèles de fermes à même de répondre aux enjeux alimentaires, Eliott s'est intéressé aux modes de distribution de ces produits. C'est très rapidement qu'il a compris que tout se joue au niveau du goût. Les saveurs et les senteurs sont les véritables crédo de 21 PAYSANS, et les produits qui y sont exposés, vendus ou cuisinés en sont le parfait exemple.

21 PAYSANS élabore depuis quelques années des manières de travailler en direct avec les paysans, et une autre façon d'appréhender la cuisine. Dans sa démarche, la cuisine est un outil de mise en valeur des produits issus de la plus saine agriculture. C'est dans cette ligne de conduite, que l'entreprise s'engage aussi dans la préservation des semences paysannes et la coordination de leur production. Eliott est d'ailleurs co-président de la MSPM dont la mission est justement de collecter, sélectionner, conserver et valoriser les semences paysannes.



Etal à légumes chez 21Paysans



Jeu de couleurs et de textures

À PROPOS DU CHEF FACUNDO CASTELLANI

Âgé de 32 ans, Facundo a commencé à travailler en cuisine à l'âge de 17 ans avec l'idée de pouvoir voyager et découvrir le monde. Au fur et à mesure des expériences, la cuisine est devenue le centre de sa vie.

Au Mexique, il est tombé amoureux de la street food et des femmes qui préparent les meilleurs tacos. Depuis son séjour en Espagne et ses études au Basque Culinary Center, il a peaufiné des techniques et des façons de cuisiner, de son séjour au Brésil et de son passage au restaurant Lasai, il retient un amour incroyable pour ce qui est local et de saison; en Italie il a appris que l'amour pour la mamma et pour les bonnes pâtes al dente est presque insurmontable ; cuisinant au Mirazur, il a appris la rigueur et la précision d'un 3 étoiles.

Aujourd'hui il cherche des lieux où il peut exprimer sa façon de voir et d'interpréter la cuisine à partir de son histoire entre casseroles et feux. C'est justement ce qu'il pense de la cuisine, un outil pour s'exprimer, un art qui permet un moment de bonheur (que ce soit celui qui mange ou celui qui cuisine) qui mérite d'être partagé.



Facundo Castellani et Anne Sophie Pic