



Communiqué de presse

## De la terre bretonne à l'assiette... Frédéric Vardon accueille la cheffe Caroline Causse des Jardins de la Matz pour une semaine maraîchère.

Paris, le 1<sup>er</sup> mars 2023 – Le chef Frédéric Vardon accueille aux fourneaux du 39V la cheffe-maraîchère Caroline Causse de la Table des Jardins de la Matz, surplombant la vallée de la Rance, pour une semaine gourmande autour des produits biologiques et bretons.

Du 14 au 17 mars la cheffe Caroline Causse, proposera aux hôtes du 39V une sélection de plats réalisés à partir de légumes et de céréales bio ainsi que de produits mettant en valeur le terroir breton. « *Cette semaine au 39V sonnera l'arrivée du printemps dans les assiettes et je suis honorée de pouvoir cuisiner tous ces beaux produits, bio et responsables. C'est véritablement de la ferme à l'assiette !* » ajoute Caroline Causse.

Cette ferme-auberge comprend non seulement des jardins maraîchers bio, mais aussi une maison d'hôtes de charme ; la Table des Jardins met en valeur une démarche engagée et responsable avec comme point d'orgue le respect d'un terroir, des saisons et du cycle de la nature. Valeurs que le chef Frédéric Vardon défend et prône au quotidien dans ses cuisines. C'est pourquoi, le temps d'une semaine, les créations de Caroline Causse s'orchestreront autour des produits printaniers en cohérence avec la cuisine savoureuse et colorée du 39V. Ainsi, les légumes de saison (petits pois, épinards, jeunes pousses...) côtoieront le miel de nos ruches, le sarrasin, le lait ribot comme les poissons de nos côtes...

*« Les jardins de la Matz font partie de mes précieux complices. Je collabore avec eux d'une part pour les produits incroyables qu'ils proposent mais aussi pour les valeurs qu'ils défendent. Comme au 39V, leur cuisine est engagée et respectueuse pour que plaisir rime avec durabilité et santé. Je suis heureux de pouvoir accueillir Caroline et lui permettre de mettre en avant ses pépites et sa créativité »* ajoute Frédéric Vardon.

### **En savoir plus...**

#### Cheffe Caroline Causse

Cheffe autodidacte, Caroline s'est progressivement tournée vers la cuisine. Après une carrière dans la communication à Paris, une formation et plusieurs expériences maraîchère elle a rejoint l'aventure des Jardins de la Matz à l'été 2022. Épaulée par Frédéric Vardon au 39V, qui collaborait déjà avec les Jardins de la Matz, elle gère aujourd'hui avec panache la toute nouvelle Table des Jardins, une table potagère où le menu change régulièrement selon les cueillettes de fruits et légumes du jardin et les trouvailles chez ses partenaires locaux. Sa cuisine est végétale, sincère et généreuse.



#### Les Jardins de la Matz

Au cœur d'un hameau paisible, surplombant la vallée de la Rance, les hôtes de cette maison authentique bretonne peuvent véritablement se ressourcer au contact d'une nature préservée, s'immerger au cœur de la ferme et des activités agricoles et découvrir les richesses de la région. Le domaine fut créé il y a plus de six ans, avec une exploitation maraîchère diversifiée, s'inspirant de méthodes ancestrales et de techniques respectueuses des équilibres naturels et des ressources existantes. Sans aucun apport chimique et sur une petite surface (un hectare environ), dix tonnes de fruits et légumes sous label BIO, représentant plus de 50 variétés, sont produits et commercialisés localement chaque année (restaurants gastronomiques de la région, magasins spécialisés ou vente directe).

### **Informations pratiques**

**Les Jardins de la Matz au 39V**

**Du 14 mars au 17 mars 2023**

39 Avenue George V

75008 Paris

(Entrée au 17 rue Quentin Bauchart)

Tel : +33 (0)1 56 62 39 05

[restaurant@le39v.com](mailto:restaurant@le39v.com)

[www.le39v.com](http://www.le39v.com)

<https://www.lesjardinsdelamatz.com/>

Métro : George V ou Alma Marceau

Parking public (Indigo George V)

Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner (de 12h15 et 14h) et au dîner (de 19H30 à 22h).

Menu déjeuner à partir de 49.50 euros

Menu dégustation en 4 mets : 95 euros

Menu dégustation en 6 mets : 145 euros

Crédit Photos : Anne-Claire Héraud