



UN NOUVEAU NOM QUI FAIT ÉCHO À L'ENGAGEMENT DU CHEF WESTERMANN

Le Coq Rico devient Le Coq & Fils.

Le Coq Rico, emblématique restaurant de Montmartre, prend son envol et devient Le Coq & Fils. Pour le chef triplement étoilé Antoine Westermann, ce changement de nom, qui s'accompagne d'une offre soigneusement repensée, traduit un renouveau dans la continuité.

Conscient des enjeux sociétaux et environnementaux actuels, le chef souhaite aller plus loin et affirme ainsi son engagement pour une alimentation éthique, durable et vertueuse, en faisant le choix de privilégier la volaille d'excellence, produite dans le strict respect du vivant.

Avec Le Coq & Fils, les Fils font référence à la progéniture, au pedigree. Il s'agit de valoriser l'importance des bons ADN et de rappeler à chacun que le coq assure une descendance. Pour son restaurant, le chef Westermann sélectionne exclusivement des volailles de races, élevées dans des conditions respectueuses de leur bien-être : croissance lente, vie en plein air, alimentation saine. A travers ce nouveau nom, il souhaite attirer l'attention sur l'importance de développer et soutenir une filière avicole de qualité en France.

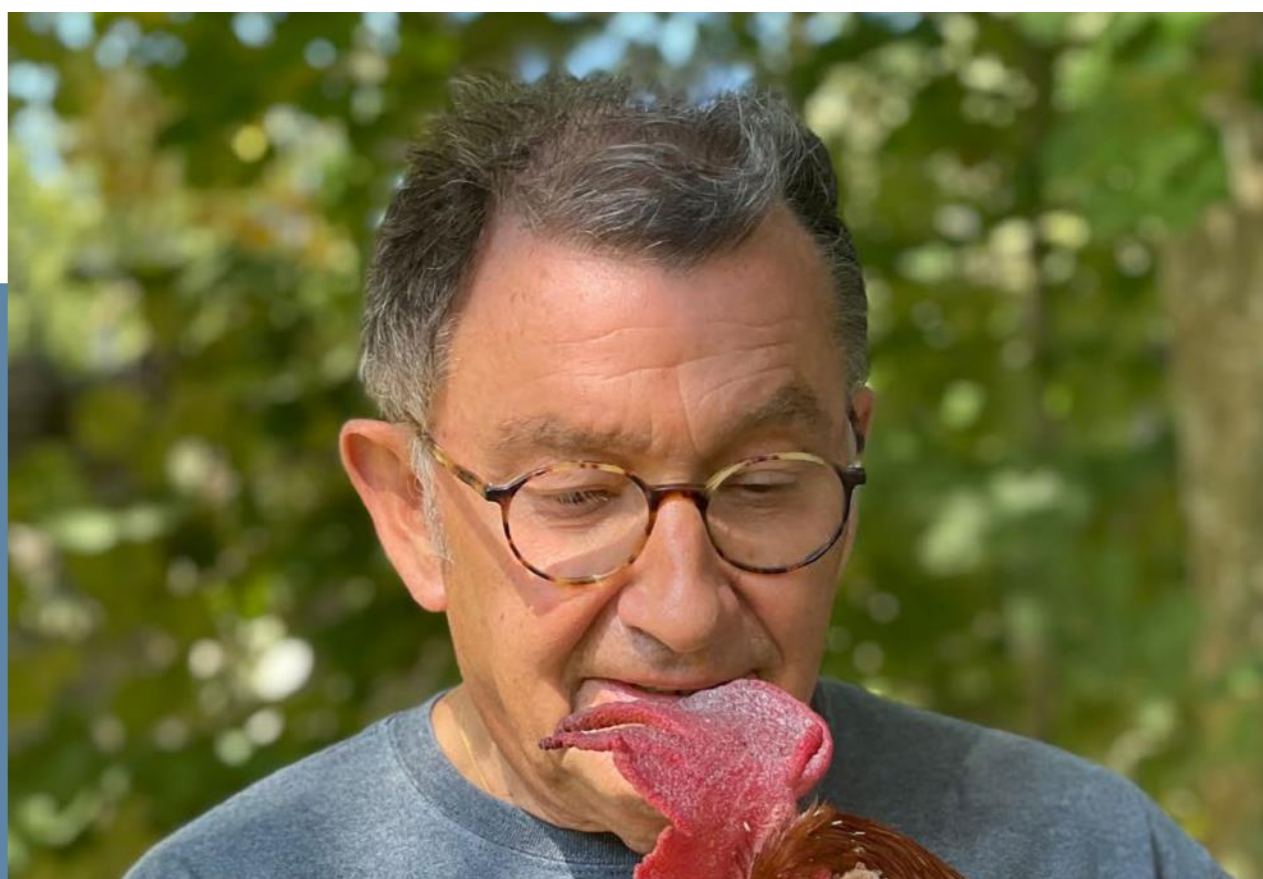
En effet, dans ces conditions, la volaille est un produit de consommation responsable. Sur le plan environnemental, l'élevage de volaille raisonnée produit moins de gaz à effet de serre que l'élevage bovin, il est donc moins polluant. La consommation de volaille est aussi meilleure pour la santé. La réduction de l'impact environnemental et la santé sont d'ailleurs les principaux arguments invoqués par de plus en plus de

Français qui font le choix de manger moins de viande, mais de meilleure qualité. Ce nouveau mode de consommation porte même un nom, le flexitarisme. La philosophie du chef s'inscrit dans ce contexte global.

LA BASSE COUR EN CIRCUIT COURT

La qualité des volailles, la traçabilité et les conditions d'élevages des animaux sont au cœur des préoccupations d'Antoine Westermann. Pour s'en assurer, il s'approvisionne directement auprès de fermiers triés sur le volet, qui font un travail remarquable. Pour lui, choisir une volaille de race élevée dans la tradition fermière française est un acte citoyen.

Le chef s'adresse en direct à l'ensemble de ses fournisseurs choisis pour leur éthique et leur production raisonnée : les fruits et légumes viennent de chez Christophe Latour dans le Sud-Ouest, les produits laitiers arrivent de La Ferme d'Alexandre.



D'après une étude Kantar Worldpanel, 35,4% des foyers sont constitués d'au moins une personne flexitarienne, contre 25% en 2015 58% des flexitariens expliquent leur comportement pour des raisons de santé et 33% disent que le régime carné n'est pas bon pour l'environnement.

Source : Kantarworldpanel

En 2020, les Français ont consommé 1,88 millions de tonnes de volailles, soit +1,9% par rapport à 2018.

Source : Itavi d'après Eurostat, SSP, Dofra, Mapama, Destatis, Istat sur le site de Interpro-anvol.fr

En 2018, seulement 10% des volailles sont sous signe officiel de qualité ou d'origine. (IGP, AOP, AB, Label Rouge).

Source : Agreste Graphagr 2019

En 2019, près de 9 Français sur 10 (89 %) disaient préférer consommer de la volaille française plutôt qu'étrangère.

Source : APVF /OpnionWay

quenelle de Brousse de brebis, romarin, huile d'olive, zestes de citron vert, amandes effilées caramélisées

Poire pochée - 6 €

au vin blanc d'Alsace & aux épices
crumble aux oranges confites et aux noisettes

Shot de chantilly - 3 €

à la pistache & éclats de pistache

BIEN MANGER COMME IL NOUS PLAÎT

Antoine Westermann propose aujourd'hui une offre flexible pour répondre à toutes les envies et démocratiser le bien manger. Le Coq & Fils se décline en quatre temps pour allier bon goût et bon sens que l'on soit à table au restaurant, dans la rue ou à la maison.

Au dîner, l'esprit Poultry House bat son plein

En plus de superbes volailles rôties à partager, le chef relance ses fameux hors d'œuvres salés et sucrés à partager créés pour la carte du Drouant (dont il a été propriétaire de 2006 à 2018). Ils font leur apparition à la carte du Coq & Fils pour le dîner. On picore et on jacasse autour d'une table conviviale rythmée par l'esprit du partage.

Extrait de carte

LES HORS D'ŒUVRES SALÉS

Saucisse de volaille à la plancha - 8 €
sauce Chick'Up condiment Maison à base de jus de volaille

Betteraves, oranges - 7 €
& vinaigrette à la coriandre fraîche

Shot de bouillon de volaille - 2 €
à la noix de muscade, oeuf de caille poché

Rillettes de Canard - 7 €
pickles de choux

LES VOLAILLES

Pour une personne
Quart de Volaille Noire de Challans, 110 jours - 23 €

Jusqu'à 2 personnes
Pintade Perle Noire, 160 jours - 75 €

Jusqu'à 3 personnes
Canard de Rouen, 120 jours - 121 €

Jusqu'à 4 personnes
Volaille Gauloise, 145 jours - 130 €

Chaque volaille est servie avec une salade verte et un accompagnement au choix, par personne :
Poêlée de champignons de saison, Fricassée de légumes, Gratin de Macaroni ou Frites Maison.

LES HORS D'ŒUVRES SUCRÉS

Pruneaux au citron vert - 7 €



L'anti-gaspi dans l'ADN du Coq

Les ressources de la planète sont bien trop précieuses pour être gaspillées. Antoine Westermann s'est mobilisé très tôt contre le gaspillage alimentaire. Il a notamment permis de décomplexer la pratique du doggy bag au restaurant, une petite révolution à Paris. Au restaurant, mais aussi en click & collect et livraison, chaque volaille entière est accompagnée de deux recettes du chef pour accommoder les restes. Une manière de sensibiliser encore davantage ses clients à la valeur de la nourriture, car ce sont les petits gestes qui font les grands changements.

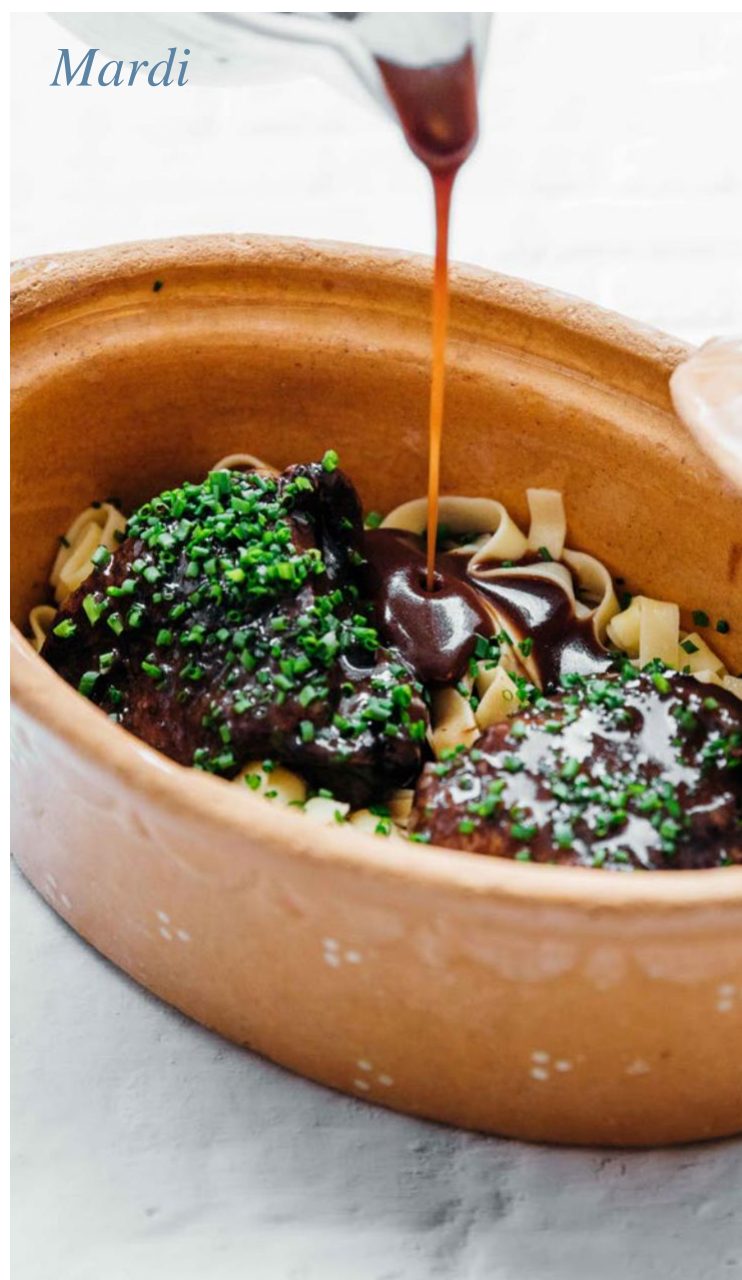
Au déjeuner, la volaille s'encanaille

Un jour, un plat. Antoine Westermann perpétue la tradition du semainier. Chaque jour, du lundi au vendredi, le chef propose un plat emblématique de la cuisine française réinterprété avec de la volaille.

Lundi



Mardi



Lundi
MAC & CHEESE DES FILS
à la volaille & salade verte

Mardi
COQ AU VIN
à la volaille & salade verte

Mercredi
POULE-AU-POT DU COQ
légumes de la saison, riz Pilaf

Jeudi
BOUCHÉE À LA REINE
DE VOLAILLE FAÇON
WESTERMANN
godiveaux, champignons, &
volaille

Vendredi
POISSON DU JOUR RÔTI
AUX BÉATILLES jus de
volaille vinaigré & purée de
pommes de terre

18€ le plat du jour servi au déjeuner

Mercredi



Jeudi



Vendredi



Poultry-street

Le Coq & Fils délivre ses délicieux casse-croûtes en take-away pour un repas sur le pouce sur la butte Montmartre. La volaille tient le haut du pavé !

L'OEUF SCOTTISH

Oeuf dur Bio « poules élevées en plein air », viande de volaille, champignons de Paris, sel aux 12 épices, persil, panure de blé, salsa verte, au persil, noisettes, citron et huile d'olive.

9€

CROMESQUIS DE VOLAILLE AUX ÉPICES DOUCES

4 pièces

Dip de fromage blanc, huile de sésame, graines de nigelle et de sésame.

9€

PAIRE DE SAUCISSES DE VOLAILLE DU COQ

Viande de volaille Label Rouge 100 jours d'élevage en pâturage, cuisson à la plancha, chutney de pommes, poire & gingembre

16€

Le Coq à la maison

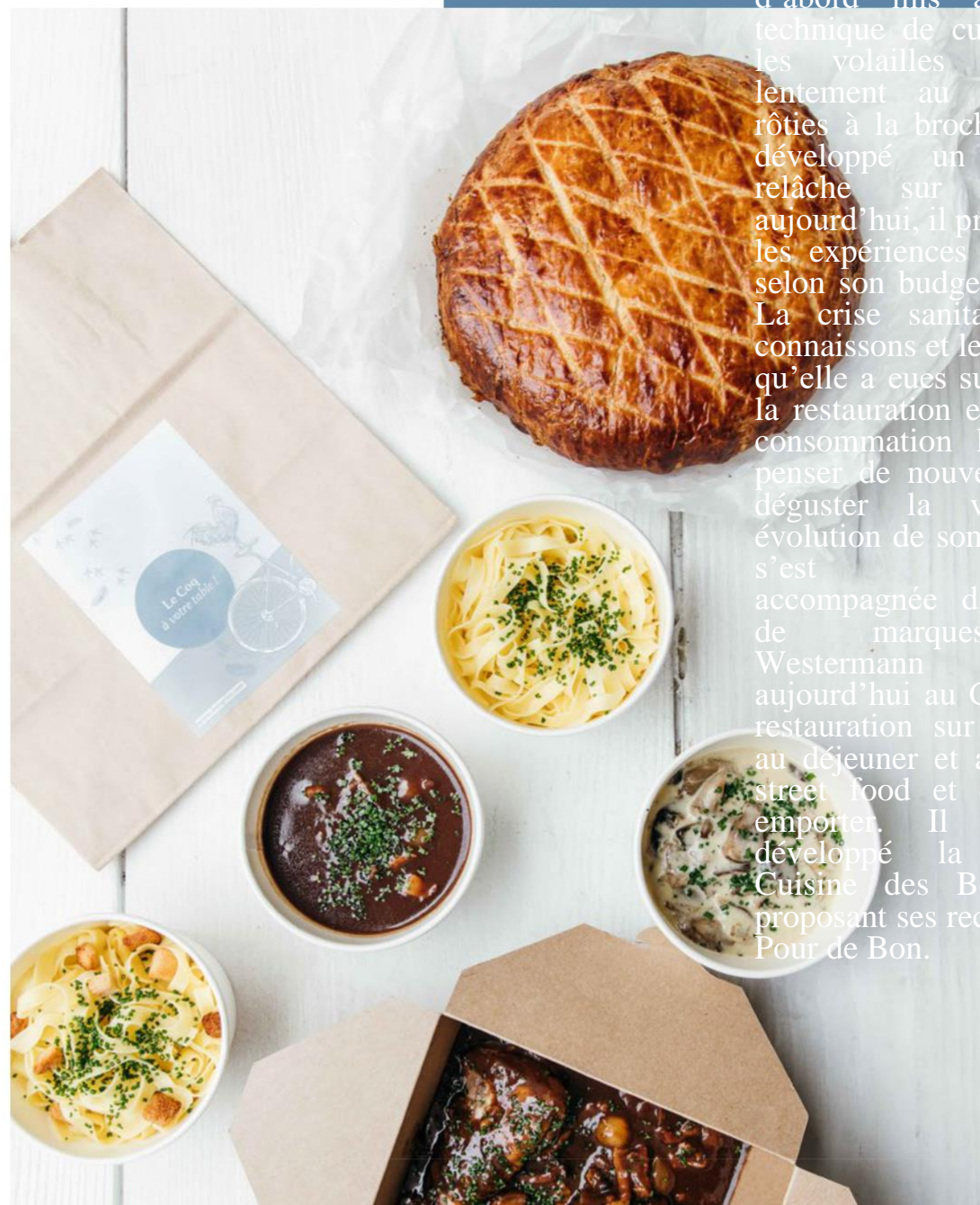
Les poules de luxe s'invitent chez nous. On dresse la table, Le Coq & Fils s'occupe du repas et même du brunch le dimanche !



LE COQ & FILS
LIVRE EN DIRECT

dans tout Paris
7 jours sur 7 de 12h à 21h.

*Découvrez la carte
du Coq à la maison*



d'abord mis au
technique de cuisson
les volailles sont
lentement au bou
rôties à la broche, i
développé un tra
relâche sur le
aujourd'hui, il propo
les expériences de
selon son budget et
La crise sanitaire
connaissions et les co
qu'elle a eues sur le
la restauration et les
consommation l'on
penser de nouvelles
déguster la volaie
évolution de son off
s'est accompagnée d'une
de marques.
Westermann
aujourd'hui au Coq
restauration sur pla
au déjeuner et au
street food et d
emporter. Il a
développé la
Cuisine des Be
proposant ses rec
Pour de Bon.

*Antoine Westermann,
le chef volaillologue*

Antoine Westermann n'est pas un chef comme les autres. Après avoir figuré trente-deux ans au guide Michelin avec son restaurant Le Buerehiesel (Alsace), dont treize années auréolées des 3 macarons, cet électron libre de la gastronomie a pris la décision de rendre ses étoiles en 2007. Porté par ses valeurs et ses convictions profondes, il souhaite à présent s'exprimer dans un registre plus personnel, en toute indépendance.

Sa passion pour les belles poulettes bien élevées ne date pas d'hier. Déjà à l'époque du Buerehiesel, le chef



Le Coq & Fils
98 rue Lepic, 75018 Paris