



JUAN ARBELAEZ ET MATTHIAS DANDOIS

imaginent une nouvelle version de l'hospitalité

The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there are several dark wooden tables and chairs, some of which are slightly out of focus. The tables are set with glassware and small vases containing dried flowers. In the background, large floor-to-ceiling windows offer a view of a lush green landscape with rolling hills and trees. The lighting is warm and natural, coming from the windows. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

DEUX ANS APRÈS SON OUVERTURE, LA FARM POURSUIT SON AVENTURE.

Pensé par Matthias Dandois, dix fois champion du monde de BMX, et ses associés ce projet un peu fou prend vie sur un domaine de 12 hectares au cœur de la Montagne de Reims, entre vignes, forêt et champs. Cet été, le lieu franchit une nouvelle étape avec l'arrivée d'un ami de longue date : le chef Juan Arbelaez, qui signe une cuisine libre, engagée et généreuse.

Entre circuit court, valeurs sportives et esprit de convivialité, La Farm devient plus qu'un lieu : un écosystème pensé pour les sportifs et les épicuriens de passage. Un endroit où le corps se dépense, où les idées circulent et où l'on mange bien, sans jamais choisir entre plaisir et performance.

LA CUISINE DEVIENT UN TERRAIN DE JEU

Matthias et Juan, c'est d'abord une complicité, née sur un terrain de sport et nourrie par une passion commune pour l'effort, la nature et les grandes tablées. Ensemble, ils imaginent un lieu accessible et inspirant, avec une cuisine qui s'adapte aux envies du jour comme aux rythmes de chacun, sans jamais sacrifier la qualité ni le plaisir.

Un lieu où l'on vient s'entraîner, se régaler, se retrouver. Sans pression, sans jugement. Juste avec l'envie de prendre soin de soi – et des autres – par l'assiette.

“

“Ce projet, c'est une rencontre. Celle avec Matthias, évidemment, mais aussi avec des valeurs que je partage profondément, et qui sont au cœur de l'ADN du groupe Eleni depuis le début. On a imaginé un lieu qui vit avec son territoire : on travaille main dans la main avec les producteurs du coin, les vignerons, les artisans. On veut des tables pleines. Pleins d'assiettes à partager, de légumes gorgés de soleil, de bons pains, de sourires, de gens heureux. Un lieu qui parle autant aux sportifs qu'aux gourmands, aux familles, aux copains, aux amoureux du bon.”

- Juan Arbelaez





LA CARTE SIGNÉE JUAN ARBELAEZ : ENTRE PLAISIR ET ÉQUILIBRE

Qui mieux que Juan Arbelaez, chef franco-colombien au tempérament solaire, pour relâcher la pression après une bonne session de sport ? Aux manettes de la double carte de La Farm, il propose deux approches complémentaires :

- Une carte épicurienne, généreuse, locale et créative, qui met à l'honneur le terroir champenois à travers des assiettes pleines de caractère. Croquetas croustillantes , ceviches vitaminés, truite meunière, tartare de boeuf à la moutarde de Reims, planches de fromages et charcuteries locales, burger fermier, ou encore poulpe grillé à la plancha : le tout sublimé par des cuissons précises - vapeur, barbecue, plancha - qui révèlent la matière sans la trahir.

- Un menu à composer, conçu pour les sportifs ou celles et ceux qui souhaitent garder le cap : protéines au choix, bases de féculents, des légumes du moment et des sauces maisons, à assembler selon ses besoins ou ses envies.

“

“ Le plat réconfort après une session de ride ? ”

“ Les pâtes carbonara.
Et Juan va me tuer, mais je mets de la crème fraîche dans mes carbos.
Voilà, désolé Juan.”

- Matthias Dandois

UN NOUVEAU CHAPITRE S'OUVRE POUR LE GROUPE ELENİ EN CHAMPAGNE

Avec ce projet, le groupe Eleni continue d'enrichir son écosystème, en investissant le cœur battant de La Farm : le restaurant. Pensé comme un point de convergence entre sport, nature et culture de l'hospitalité, le lieu s'impose comme une scène de vie à suivre de près.





INFORMATIONS PRATIQUES

OUVERT 7J/7 MIDI ET SOIR

La Farm – 4, rue du Clos des vignettes, La Neuville en Chaillois, 51150 Val de Livre
Carte signée Juan Arbelaez

MENU SPORTIF : 18€

MENUS DU MIDI EN SEMAINE :

Plat du jour : 16€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 20€

Entrée + Plat + Dessert : 24€

120 couverts en intérieur / 130 en terrasse

Infrastructures sportives, hébergements & événements

