

LACANTINE

FARMERS

LE BON GOÛT DE LA SIMPLICITÉ.



FARMERS

LUSTRES

BRONZE & CRISTAUX

A BOUGIES, GAZ, ELECTRICITE

APPLIQUES GIRANDOLES

LAMPADAIRES

E. LION & HESS

LA CANTINE
— FARMERS —

LA CANTINE
— FARMERS —

LA CANTINE
— FARMERS —

Dans la discrète rue Martel, au cœur du vibrant 10ème arrondissement de Paris, vient d'ouvrir La Cantine Farmers, dernière-née de la famille Farmers. Sous la houlette de THE SOCIAL CLUB et de Charles-Henri DE FROISSARD, ce havre de convivialité minimaliste, qui régale avec bon goût du petit-déjeuner au goûter, a plus d'un atout dans sa poche pour devenir la meilleure cantine du quartier.

BISTRONOMIE ENGAGÉE.

De la cantine, La Cantine Farmers n'en garde que le nom et la volonté de changer quotidiennement son menu. Car face aux assiettes du chef Thibault EURIN, les souvenirs de déjeuners d'écolier sont vite oubliés. De son parcours gastronomique au sein des tables étoilées, il garde la maîtrise des techniques et des cuissons, de l'organisation et de l'anticipation.

Mais c'est dans les cuisines bistro, qui valorisent l'instinct et la liberté créative qu'il a rapidement trouvé sa place, du Compte de Gascogne, sa première place de chef, aux ouvertures du Caillebotte, du Bien Elevé et du Bien Ficelé. Loin d'être une contrainte, le rythme imposé du changement de carte quotidien est au contraire, pour le chef, un moyen de se laisser porter par les arrivages et les inspirations et d'expérimenter chaque jour sans jamais se lasser.

Un brin canaille, sa cuisine dévoile la même générosité sur les propositions végétales, à l'image du Chou pak choï et betteraves snackés, fenouil rôti, purée d'épinards et graines de tournesol, que sur les beaux morceaux de viande et de poisson, comme ce Suprême de volaille fermier, purée de pomme de terre, champignons à la crème et poudre de châtaigne. Formé à la boucherie raisonnée, son penchant pour les ris de veau et d'agneau et les belles pièces de bœuf, qu'il travaille avec beaucoup de respect et de plaisir dans leur intégralité, se retrouve également régulièrement dans les suggestions du jour.

« Manger et faire la cuisine sont des plaisirs simples. En tant que chef il est donc important de rester humble et de travailler avec autant de passion les produits simples que les produits dits nobles. » Thibault EURIN.



Ces produits simples, comme les pommes de terre, les œufs ou les légumes racines, ont en effet sa préférence pour l'infini terrain de jeu qu'ils offrent : mille manières de les cuisiner, de les agrémenter, de les redécouvrir et de les aimer. Et il y a de quoi les aimer quand on les déguste ainsi travaillés.

Côté sucré, Thibault EURIN peut compter sur une expérience en tant que chef pâtissier et une appétence personnelle pour les desserts. Dans la délicieuse simplicité d'une Compote de pommes, financier et caramel beurre salé ou dans la gourmandise d'un Paris Brest, on ressent le plaisir évident que le chef prend à pâtisser.

Et c'est bien ce qui définit l'ensemble de l'expérience, le plaisir. Celui qui, sans chichi ni posture, donne envie de venir et revenir.



QG DE QUARTIER.

Mais La Cantine ne se cantonne pas à l'heure du déjeuner, c'est aussi un espace chaleureux qui vit de 9h à 17h.

Dès l'ouverture, les estomacs affamés trouveront leur bonheur dans une véritable offre petit-déjeuner qui, loin du simple combo café-croissant, dévoile une carte complète de gourmandises plus ou moins décadentes, des cookies qui ont fait la renommée du coffee-shop Farmers, aux plats complets : Œufs brouillés aux herbes, toast, lard ou poutargue, Pancake, compotée de pommes, sirop d'érable, chantilly vanille...

De vrais doudous à déguster tous les jours de la semaine et qui donnent très envie de se lever.



Même enthousiasme pour les papilles le week-end, avec une carte sur laquelle se côtoient grands classiques du petit-déjeuner et plats de résistance bistrotiers. Brioche perdue au curcuma, œuf parfait, champignon à la crème, pesto de cresson ; Crème d'artichauts, crumble au café, moules marinières ; Poireaux rôtis, mayo au gingembre, pomelos, amandes et citrons confits ; Riz au lait, caramel beurre salé et éclats de meringue ; cakes et viennoiseries...

En misant sur une offre double mixant les inspirations sucrées et salées, la carte réussit avec brio le pari de réconcilier les inconditionnels de brunch et ceux qui préfèrent opter pour un menu classique.



Une réunion confidentielle ? Une grande tablée de collègues ? Une recherche de lieu laptop friendly ? La Cantine Farmers accueille les bras ouverts tous ceux qui souhaitent venir télétravailler sans faire l'impasse sur le cadre, la cuisine et le bon café. Un espace est même prévu pour ne pas avoir à quitter l'endroit pendant le déjeuner, si l'on souhaite continuer de profiter du lieu avec son ordinateur sans s'attabler. Ce format hybride entre coffee-shop, restaurant bistrannique et co-working, c'est la force de La Cantine Farmers. Un lieu qui accueille sans réserve les gourmets du quartier et les férus de brunch, les végétariens et les carnassiers, les grandes familles et les âmes solitaires, les rendez-vous d'affaire et les bandes de copains.

CANTINE BIEN PENSÉE.

Echo à la cuisine raisonnée du chef, la décoration, réalisée par les architectes Erwan LE NAY et Louis MAGNY, a été conçue comme un cocon lumineux et minimaliste aux inspirations végétales.

Autant dans son rendu visuel que dans sa conception, la Cantine Farmers joue avec sérieux la carte de l'éco-responsabilité. Chaux de Saint-Astier, briques du sud-ouest de la France, tissus de Saint-Etienne, lampes en céramique réalisées à la main par l'Atelier Epure... La quasi-totalité des matières utilisées sont françaises et respectueuses de l'environnement. Un engagement sincère pour l'équipe qui mise sur l'intemporalité plutôt que sur l'éphémère et s'attache à limiter l'impact de son activité.



Dans cette démarche, La Cantine Farmers tend à limiter au maximum l'usage du plastique, à revaloriser ses déchets, à choisir de produits locaux et des matériaux durables, ou encore à recycler le marc de café.

Un café dont le choix n'est pas non plus anodin, puisque l'équipe a sélectionné le torréfacteur équitable Esperanza, qui respecte le cycle naturel des caféiers en proposant des cafés de régions différentes à chaque saison.

Du bon sens que l'on retrouve jusque dans la carte des vins propres, 100% nature ou biodynamiques, que Charles-Henri DE FROISSARD et Isabelle TORRESI, la directrice du lieu, choisissent avec bon goût.



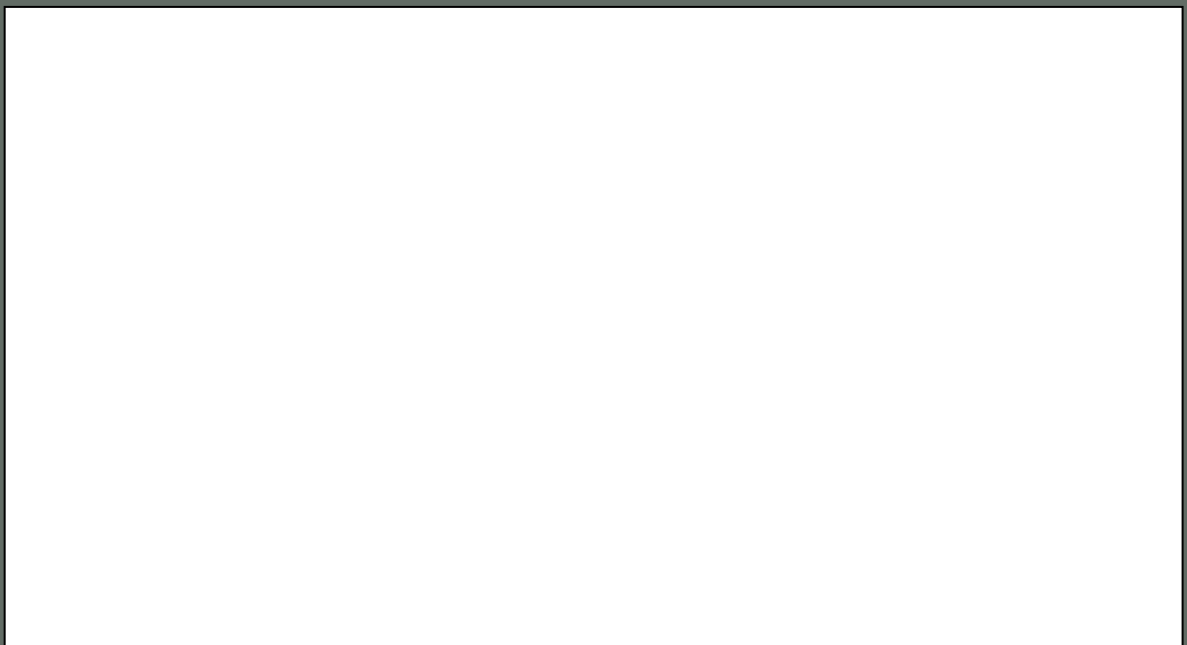


Pour résumer, La Cantine Farmers c'est une belle équipe de passionnés qui ont créé un espace à leur image : cool, convivial et décontracté. Une adresse qui évolue au fil des heures et qui régale avec bienveillance, que l'on s'arrête pour un simple café ou que l'on s'attable pour un menu complet. Une parenthèse gourmande loin de l'agitation du bouillonnant dixième arrondissement, dans laquelle on apprécie arrêter le temps et dans laquelle on se sent bien, tout simplement.



Pour résumer, La Cantine Farmers c'est une belle équipe de passionnés qui ont créé un espace à leur image : cool, convivial et décontracté. Une adresse qui évolue au fil des heures et qui régale avec bienveillance, que l'on s'arrête pour un simple café ou que l'on s'attable pour un menu complet. Une parenthèse gourmande loin de l'agitation du bouillonnant dixième arrondissement, dans laquelle on apprécie arrêter le temps et dans laquelle on se sent bien, tout simplement.





LACANTINE
— FARMERS —