



**Dossier de Presse**

## La Ferrandaise : Une Institution Parisienne

***Après huit mois de travaux de rénovation, le restaurant « La Ferrandaise » célèbre sa réouverture pour le plus grand plaisir des gourmands.***

Situé entre le Luxembourg, le Quartier Latin et Saint Germain des Prés, ce joyau de la bistronomie parisienne offre une expérience culinaire authentique hors du commun.

La Ferrandaise offre un cadre cosy avec trois espaces distincts - une salle spacieuse au rez-de-chaussée avec murs de pierre et poutres apparentes, un petit salon intimiste, et une grande cave voûtée du 17e - offrent des espaces pour chaque occasion. Le cadre est enrichi par des photos originales de vaches de race Ferrandaise et une atmosphère à la fois rustique et élégante.



## Des produits frais et bien sourcés, cuisinés maison...

La Ferrandaise se distingue par sa délicieuse cuisine bistronomique qui met à l'honneur les produits du terroir.

Côté carte, la maison propose des plats traditionnels, parfois revisités, comme la délicieuse blanquette de veau lentement mijotée pendant 6 heures. Chaque plat, fait maison à partir de produits sélectionnés pour leur qualité et leur fraîcheur, est accompagné de légumes bio et de saison.

Plus qu'un restaurant, La Ferrandaise est un hommage à l'élevage français et à la qualité des produits du terroir. Sous la direction de Gilles Lamiot, fervent défenseur de la race bovine Ferrandaise, le restaurant s'engage à soutenir les petits producteurs locaux, reflétant une passion pour l'authenticité et la tradition.



### A propos de la vache Ferrandaise...

La race bovine Ferrandaise est une race à faible effectif originaire du Puy-de-Dôme. Menacée de disparition il y a près de 45 ans, elle retrouve aujourd'hui toute sa notoriété dans son territoire d'origine grâce à l'Association de Sauvegarde de la race bovine Ferrandaise.

La Ferrandaise trouve son berceau d'origine dans les parties montagneuses du Puy-de-Dôme: Chaîne des Puys et Mont-Dore à l'Ouest, Monts du Livradois et du Forez à l'Est. Elle doit son nom à la bourgade de Montferrand, en Auvergne. (Source : Association « La Ferrandaise »).



## **Des vins de terroir, élaborés par les meilleurs producteurs de nos vignobles...**



La carte des vins de La Ferrandaise est une véritable invitation au voyage à travers le vignoble français.

Toutes les cuvées sélectionnées par Gilles Lamiot, le maître des lieux, proviennent de petits propriétaires récoltants qui travaillent leurs vignes dans l'esprit bio, vinifient à l'ancienne et élèvent leurs vins dans la tradition pour produire des vins au goût de terroir qui plaisent et qui, souvent, surprennent.

Les clients peuvent également acheter ces vins à emporter au prix caviste.

## **Une excellence maintes fois récompensée...**

La Ferrandaise a été honorée de la distinction des Maîtres Restaurateurs et élu Meilleur Bistrot Parisien par le guide Lebey, entre autres récompenses. Une reconnaissance qui souligne son excellence en matière de gastronomie et d'accueil.

La Ferrandaise est donc une adresse incontournable pour les véritables amateurs de cuisine traditionnelle de qualité et pour les inconditionnels des meilleurs vins de l'hexagone.

### **Informations Pratiques**

**La Ferrandaise** – 8 rue de Vaugirard - Paris 6<sup>e</sup>

Métro Odéon ou Cluny – RER Luxembourg Téléphone : 01 43 26 36 36

Web : [laferrandaise.com](http://laferrandaise.com) – Instagram : [resto\\_la\\_ferrandaise](https://www.instagram.com/resto_la_ferrandaise) – Facebook : [laferrandaise](https://www.facebook.com/laferrandaise)

Fermé samedi midi, dimanche et lundi midi.

Service de 12h à 15h et de 19h à 23h30.

Menu déjeuner à 20 €

Menu-carte à 42 €. Entrée à 13 €, plat à 25 €, dessert à 11 €