

Créations

Philippe Baranes : le retour

Philippe Baranes, l'inventeur du restaurant éphémère Paris-les-Flots, où le Tout-Paris s'est donné rendez-vous au cours de l'été 1998, entend créer de nouveau l'événement avec un nouveau concept original : La Ferme.



Dans la tendance « bio », ce restaurant-boutique s'approvisionne dans les fermes du Bassin parisien.

Un an après le succès de son étonnant, Paris-les-Flots (NRM n°347), Philippe Baranes lance le 8 octobre un concept tout aussi novateur, sur un créneau différent et non éphémère : « La Ferme en ville ».

Philippe Baranes a imaginé reconstituer à travers La Ferme, située à deux pas de l'Opéra Garnier, rue Saint-Roch, un espace convivial dédié aux produits frais et naturels, issus de l'agriculture biologique. Les clients pourront consommer sur place ou emporter et même faire leur marché. Un thème à la mode où les restaurateurs ne sont pas encore très présents (voir « Les formules gagnantes » p. 39).

Pour Philippe Baranes, c'est une évidence : l'accumulation des bouleversements alimentaires pousse à ce retour à la tradition et à l'authenticité. La Ferme reflète sa conviction et donnera l'image « d'un marché du prêt-à-manger des produits de ferme ultra-frais ». Ce sera aussi un lieu convivial où l'on pourra se restaurer à tout moment de la journée.

Ouvert dès l'aube, l'établissement, d'une superficie de

230 m², divisés en trois espaces, proposera une formule petit-déjeuner avec lait de ferme, céréales, fruits secs, miels, confitures, gâteaux du jour, viennoiseries, café et thé. A midi, La Ferme se transformera en restaurant avec, à la carte, des salades, des sandwiches, des soupes et des laitages. Une offre également disponible en vente à emporter. Il faudra compter environ 60 F pour déguster un plat et une boisson sur place. Enfin, l'après-midi, l'espace prendra un aspect plus chaleureux en devenant un salon de thé. Le soir, La Ferme se limitera à la vente à emporter à l'instar d'un « mini-marché ».

► Sélection exclusive de produits fermiers

Tous les produits et les ingrédients des recettes de la maison sont achetés pour la plupart dans des fermes situées en région parisienne. Elles ont été sélectionnées selon plusieurs critères : une production

artisanale, des normes sanitaires strictes et un suivi de la traçabilité des produits, afin de garantir une fraîcheur absolue.

Les livraisons seront quasi quotidiennes, à l'exception de certains produits comme le jambon corse, par exemple. D'autres charcuteries proviennent de la ferme de Moneuse, dans le nord-ouest du Bassin parisien, et de celle de Vallégrain. Les volailles sont élevées à la ferme de la Ville du Bois, près de Rozay-en-Brie. Les laitages ont été choisis dans plusieurs sites fermiers : les fromages au lait de vache proviennent de Coubertin, les chèvres de la ferme Le Gaec-des-Marets en Seine-et-Marne, les yaourts de Compans, etc.

Cet hymne culinaire dédié à la nature s'intégrera dans un décor boisé d'une grande sobriété. Il sera agrémenté de quelques objets décoratifs rappelant la ferme comme des gros bidons de lait, par exemple. Le tout dans une ambiance musicale aux tonalités de jazz et de sans contemporains ■ ■ ■