LES RÉSISTANTS

Posted on mars 31, 2023 by Florence Breuil



L'épicerie militante
Category: Épiceries

Il existe un refuge gourmand en plein cœur de Paris, au numéro 29 de la rue du Château d'Eau, ouvert depuis les premiers jours de l'été 2022. **L'épicerie des Résistants**, que l'on doit à Florent Piard, est née de cet ancien financier parti sillonner pendant près de deux ans les routes de nos campagnes avec quelques amis à la recherche de producteurs qui font la richesse de ces territoires. Les contours des **Résistants** se sont ainsi dessinés autour d'un patrimoine culinaire, de pratiques ancestrales… et continuent de s'écrire, au fil des rencontres. C'est comme cela que Florent a pu nouer une relation de confiance avec plus d'une centaine de femmes et d'hommes qui cultivent la terre avec respect, élèvent des bêtes avec amour, patience et courage, alimentant directement tous les lieux de résistance ouverts quelques années plus tôt : le restaurant **Les Résistants, l'Avant-Poste**, dans le même arrondissement, au 7 rue de la Fidélité et puis **Le comptoir**, sur le trottoir en face de l'épicerie. Même les pêcheurs fournissent à présent directement **Les Résistants** !


ÉPICERIE — CAVE
LES RÉSISTANTS
ARTISANAT CULINAIRE






15€/kg
agriculture biologique
ferme de Mergalaen


Roquette
15,90 € / kg



Forts d'une parfaite connaissance des produits et animés par la même détermination de valoriser une agriculture paysanne et respectueuse du vivant, les épiciers encouragent en cela agriculteurs, éleveurs et vignerons et prennent part à une véritable révolution gustative. « Il faut valoriser le travail de celles et ceux qui nous nourrissent et redonner aux aliments leur vraie valeur. » Et ce, afin de redécouvrir le plaisir de savourer des carottes nouvelles de pleine terre, un yaourt au lait cru, un reblochon au goût changeant…


RÉSISTANTS











Afin de vous permettre de casser une petite croûte le midi, les casseroles jouent du coude à coude dans la cuisine vitrée au fond de l'épicerie où de jeunes chefs et cheffes élaborent tous les jours avec passion une cuisine gourmande et traçable. Ces exceptionnels produits du terroir français sont magnifiés dans des plats à la fois rustiques et raffinés tel que ce sublimissime pâté croûte terre-mer associant poulpe de Camargue et volaille gatinaise chamarré de safran ou cette foldingue tatin d'endives et orange.





Vous pourrez également rehausser vos boulettes de viande d'un ketchup de kaki fuyu ou enchanter votre Gwell d'une remarquable marmelade de mandarine. A **l'épicerie des Résistants**, le riz au lait fleure bon les arômes de foin et dans les pots de confiotes, le melon badine avec l'hysope, la figue avec la menthe cannelle et la fraise avec le basilic thaï. Et avec une jolie cave de vins naturels, il y a de quoi vous proposer d'égayer vos mets !





En rétribuant justement tous les savoir-faire, Florent Piard entend également faire valoir l'expérience de toutes les personnes qui oeuvrent pour **Les Résistants.** Il espère ainsi rassembler et régaler ceux qui souhaitent agir pour un modèle de société plus juste et vertueux et recréer du lien entre le monde paysan et les gourmands, parisiens ou gens de passage.

