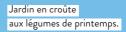




# Découvrez la cuisine de Mélanie Odobez

en résidence du 1ºº au 25 juin

« J'ai réalisé que j'aimais ce métier grâce aux produits sublimes qui m'inspirent au quotidien et aux liens entretenus avec leurs producteurs »



Mélanie a travaillé au **Mermoz** à Paris avec Thomas Graham et sa cuisine foisonnante d'idées.



Mousseline de pommes de terre, coulis de petits pois, petits pois, crème Neufchâtel, oignons nouveaux.



# Découvrez la cuisine de Martin Lafont

en résidence du 29 juin au 16 juillet

« Ma cuisine : généreuse, instinctive et à tendance végétale »



Crémeux
citron au
poivre de
timut,
agrumes,
quinoa soufflé,
estragon.

Martin a travaillé dans des restaurants à Paris, La Cantine du Troquet, l'Ami Jean, Les Résidents, Chez Pouliche, Ground Control; à Biarritz: Le Château de Brindos, étoilé; dans le Béarn: L'Arraditz, gastronomique.

Asperges blanches, ail noir, crème crue, arenkha.



# Découvrez la cuisine de May Tacquard

en résidence du 27 juillet au 13 août

« Ma cuisine est inspirée de saveurs méditerranéennes, où les épices sont mises en avant. C'est avant tout une cuisine végétale, locale et de saison, empreinte de gourmandise. »



Panzanella aux anchois, vinaigrette de fraises, menthe.

Petite épeautre aux asperges vertes, graveria, noisettes du Piémont.



May a collaboré sur des projets multiples et variés à Paris : résidence chez Soif, Kiosk, Dame Jane, La Retraite, 228 Litres, Uva, Delicatessen ; à Villeneuve-lès-Avignon : La Divigne ; à Clermont-Ferrand : Goguette.

# Aubergine rôtie et déshabillée, crème de peau d'aubergine grillée à l'ail, légumes d'été au pistou.

# Découvrez la cuisine de Marie Vial

en résidence du 17 août au 3 septembre

« J'aime bousculer les codes, réinventer les dressages conventionnels pour imaginer des assiettes inédites »

Marie a été cheffe volante, catering & événements privés à Marseille et alentours ; en résidences à la Brulerie Möka à Marseille, Maison Favier à Saint Rémy de Provence, Providence à Guethary, Dame Jane à Paris ; ses précédents établissements : Carlotta With et Jogging à Marseille, Le Drum au Luma à Arles.





## La Ferme de Paulétou fait aussi son festival d'été

**Jeudi 1º** juin *Ouverture de la saison* avec Eriba Sound Système. Mix vinyles éclectique et versatile.

Samedi 17 juin Diana Baroni, Rafael & Ronald, nouvel album Mujeres. Musique d'Amérique latine en hommage aux femmes.

Samedi 1° juillet Roman Louis, chanteur guitariste. Musique folk & blues. Concert raffiné, discret et intimiste.

**Vendredi 14 juillet Feu d'artifice**. Soirée dansante, Di mix électro-swing de Mister B.

Jeudi 20 > Dimanche 23 juillet Le Liban s'invite avec l'épicerie Mounë (Paris) et son Chef. Spécialités libanaises et musiques traditionnelles.

Jeudi 27 juillet - Samedi 12 août - Jeudi 24 août Concert intimiste semi acoustique de Roman Louis au chant et à la guitare.

**Vendredi 1° septembre S**oirée de clôture de saison. Surprises et musiques du monde avec Dj B. Le restaurant est ouvert du 1ºº juin au 3 septembre, les soirs du jeudi au samedi et dimanche midi

- 4 chef.fe.s sur la période
- Un menu différent chaque semaine
- 2 entrées, plat et dessert
- 35 € le soir, 30 € le midi
- Sur réservation

D'autres moments privilégiés sont à prévoir, suivez-nous sur Instagram @ferme\_de\_pauletou

Ferme de Paulétou – 12800 Naucelle – Tél : +33 6 11 22 68 44 – didier@fermedepauletou.com

Nous vous accueillons dans nos chambres d'hôtes d'avril à septembre et au restaurant pendant la période estivale.