

CHEZ PAUL & TOUT



POP-UP RESTAURANT

*Des Chef.fe.s  
en résidence  
tout l'été  
à la Ferme  
de Paulétou*



FERME de PAULÉTOU



Jardin en croûte  
aux légumes de printemps.

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

# Découvrez la cuisine de Mélanie Odoberz

en résidence du  
1<sup>er</sup> 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 »



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 »



Crèmeux  
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 Jacquard

en résidence du  
27 juillet au 13 août



Panzanella  
aux anchois,  
vinaigrette  
de fraises,  
menthe.



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

---

« 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. »

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.



Marie a été cheffe volante, catering & événements privés à Marseille et alentours ; en résidences à la **Brulerie Mōka** 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.

## 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 »



Gâteau de crêpes, ganache chocolat  
à la patate douce.

Au cœur de la ferme, le restaurant pop-up Chez Paul & Tout vous propose une cuisine créative et à dominante végétarienne par des Chef.fe.s en résidence, venus de tous horizons. 100% bio, les produits sont locaux et pour la plupart issus du potager et du jardin aromatique de la ferme, cultivés en permaculture.



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

**Jedi 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> juillet** *Roman Louis*, chanteur guitariste. Musique folk & blues. Concert raffiné, discret et intimiste.

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

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

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

**Vendredi 1<sup>er</sup> septembre** *Soirée de clôture de saison*. Surprises et musiques du monde avec Dj B.

*Le restaurant est ouvert du 1<sup>er</sup> 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](mailto:didier@fermedepauletou.com)

**fermedepauletou.com** @ferme\_de\_pauletou

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