

# CHARTRE

de la

# NOUVELLE GARDIE

2023



Loin de nous la démarche moralisatrice ou la prétention de vouloir révolutionner quoi que ce soit. Ce qu'on veut dire à travers cette charte c'est qu'on n'est pas parfaits, mais qu'on a l'ambition de changer tout ce qui peut venir améliorer notre vision de la restauration : juste, intègre, vertueuse, et soucieuse de tous les acteurs qui la compose.

On n'est ni plus ni moins qu'une bande de jeunes passionnés qui essaient de faire de leur mieux, voilà notre état d'esprit et celui des lignes qui vont suivre.



*partie-1*

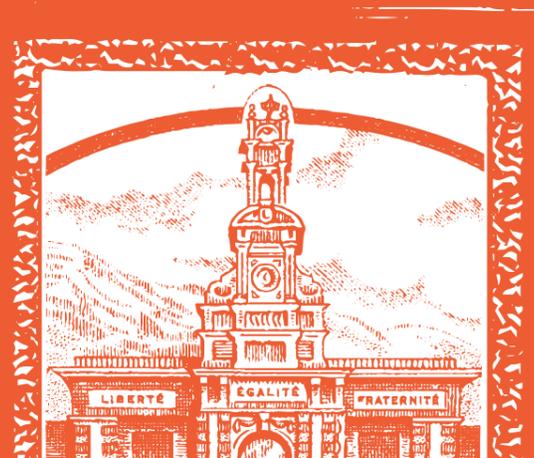
**LE MODÈLE NOUVELLE GARDE**

NOTRE RAISON D'ÊTRE.....P.6  
 NOS MISSIONS.....P.8  
 UN NOUVEAU MODÈLE SOCIAL.....P.10  
 LE LABEL ÉCOTABLE.....P.11

*partie-2*

**CHARTES DES ACHATS RESPONSABLES**

LE BIEN-MANGER QUI A DU GOÛT.....P.14  
 CHARTES ACHATS RESPONSABLES.....P.16





# LE MODÈLE NOUVELLE GARDE

NOTRE RAISON D'ÊTRE.....	P.6
NOS MISSIONS.....	P.8
UN NOUVEAU MODÈLE SOCIAL.....	P.10
LE LABEL ÉCOTABLE.....	P.11

# NOTRE RAISON D'ÊTRE:

*Boire et manger à la française*

LE VÉRITABLE REPAS  
À LA FRANÇAISE EST UNE AFFAIRE  
DE GOÛT,  DE BONS PRODUITS,  
DE TRADITION ET DE CUISINE  
RÉSOLUMENT MAISON.   
IL PANSE LES VENTRES VIDES  
ET LES ESPRITS MÊME LES PLUS EN VIE.

BOIRE ET MANGER À LA FRANÇAISE C'EST AUSSI  
L'ART DE SE METTRE À TABLE, OÙ SE RÉPAND  
ALLÈGREMENT L'ESPRIT DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ.

ON RETROUVE NOS  
INCONTURNABLES À LA CARTE  
DE TOUTES NOS BRASSERIES,  
COMME  NOS OEUFS MAYO  
OU NOTRE SAUCISSE PURÉE,   
MAIS CHAQUE ÉTABLISSEMENT  
PEUT SE TARGUER D'AFFICHER  
 SES PROPRES METS.

LES VINS DE NOS BRASSERIES ONT ÉTÉ ÉLABORÉS AVEC PASSION  
PAR DES PRODUCTEURS INDÉPENDANTS RESPECTUEUX DE LEUR TERROIR.



*On a également concocté  
une méchante sélection de digeos  
100% français. Alcools oubliés,  
distillations légendaires,  
furieux assemblages...  
Que des pépites presque  
introuvables qu'on est allé  
chiner en direct producteur.*

# NOSSMISSIONS

1

DÉFENDRE  
LE PATRIMOINE  
CULINAIRE FRANÇAIS  
ET L'ART DE VIVRE  
À LA FRANÇAISE,  
CELUI DE RECEVOIR  
ET DE SE METTRE  
À TABLE.



2

NOURRIR TOUTES LES GÉNÉRATIONS  
D'UNE CUISINE RESPONSABLE  
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS  
ET FRANÇAIS QUI SUIT LES SAISONS,  
CULTIVE LE GOÛT, VALORISE  
L'ARTISANAT ET LES SAVOIR-FAIRE.



3

SOUTENIR CEUX  
QUI ONT LA PASSION  
DU MÉTIER EN PROMOUVANT  
L'ÉGALITÉ DES CHANCES,  
LA FORMATION ET  
LA PROMOTION EN INTERNE.



# UN NOUVEAU MODÈLE SOCIAL

*Le coeur du réacteur, c'est les équipes en salle et en cuisine qui sont à vos côtés tous les jours, matin midi et soir.*

**NOUVELLE GARDE, c'est une aventure humaine qui souhaite réenchanter les métiers de la restauration. Fini le recrutement à l'ancienne, l'ambiance harassante et la cadence impossible, notre impact passe aussi par un nouveau modèle social. NOUVELLE GARDE milite pour un équilibre vie pro / vie perso : pas de coupure en cuisine pour les commis et demi-chefs de partie et des semaines de 4 jours en salle.**

Nos cuisiniers et cuisinières sont des passeurs de tradition, qui mettent à l'honneur les plats phares de brasserie et des valeurs sûres de qualité pour nos clients, les producteurs et l'environnement. Chez nous, tout est fait maison. On est alors cuisinier mais aussi boucher, charcutier ou boulanger.

On s'est aussi associé aux assos Refugee Food, Les Cuistots Migrateurs et Réfugiés Bienvenue, chez qui on recrute des talents toute l'année.



LES FOURNISSEURS  
SUR LE DEVANT DE  
LA SCÈNE



Nouvelle Garde c'est aussi nos producteurs et artisans. Parce que nous menons les mêmes combats. Parce qu'ils sont les gardiens de la préciosité de nos terroirs. C'est pour cette raison que nous les mettons en avant sur nos menus et sur nos réseaux.



## LE LABEL ÉCOTABLE

*Le bien-manger qui a du goût*

L'alimentation durable fait partie de l'ADN de Nouvelle Garde depuis ses débuts : nos brasseries sont des cantines où le bien-manger est le fondement de notre métier.

Préserver l'art de vivre à la française implique de préserver nos terroirs face à l'urgence climatique et l'effondrement de la biodiversité. On a conscience qu'on n'est pas parfait mais on fera toujours de notre mieux pour s'améliorer. Notre label Écotable est venu garantir notre bonne foi : circuits courts, agriculture raisonnée, viandes françaises, vins bios et naturels... On n'oublie aucun produit, même notre huile d'olive est estampillée AOP.

L'obtention du label Écotable est un objectif annuel pour chaque brasserie, qui fixe un cap et structure nos actions pour l'environnement.



# CHARTRE DES ACHATS RESPONSABLES

LE BIEN-MANGER QUI A DU GOÛT.....	P.14
CHARTRE ACHATS RESPONSABLES.....	P.16
POURQUOI UNE CHARTRE ?.....	P.25

# LE BIEN MANGER QUI A DU GOÛT

*Tout est fait maison avec des produits bruts, pour mettre en valeur les produits du terroir et le talent de nos cuisiniers.*

CRITÈRES D'ACHATS DES PRODUITS QUI INTÈGRENT LES BRASSERIES DE LA NOUVELLE GARDE

*Des produits français sur l'ensemble de l'approvisionnement et local sur certains plats de saison.*

*Des produits bruts, à l'exception des "trouvailles" qui mettent en avant le savoir-faire artisanal des producteurs et la partie épicerie.*

*Respect de la saisonnalité.*

*Approvisionnement en circuits-courts ou en direct producteurs.*



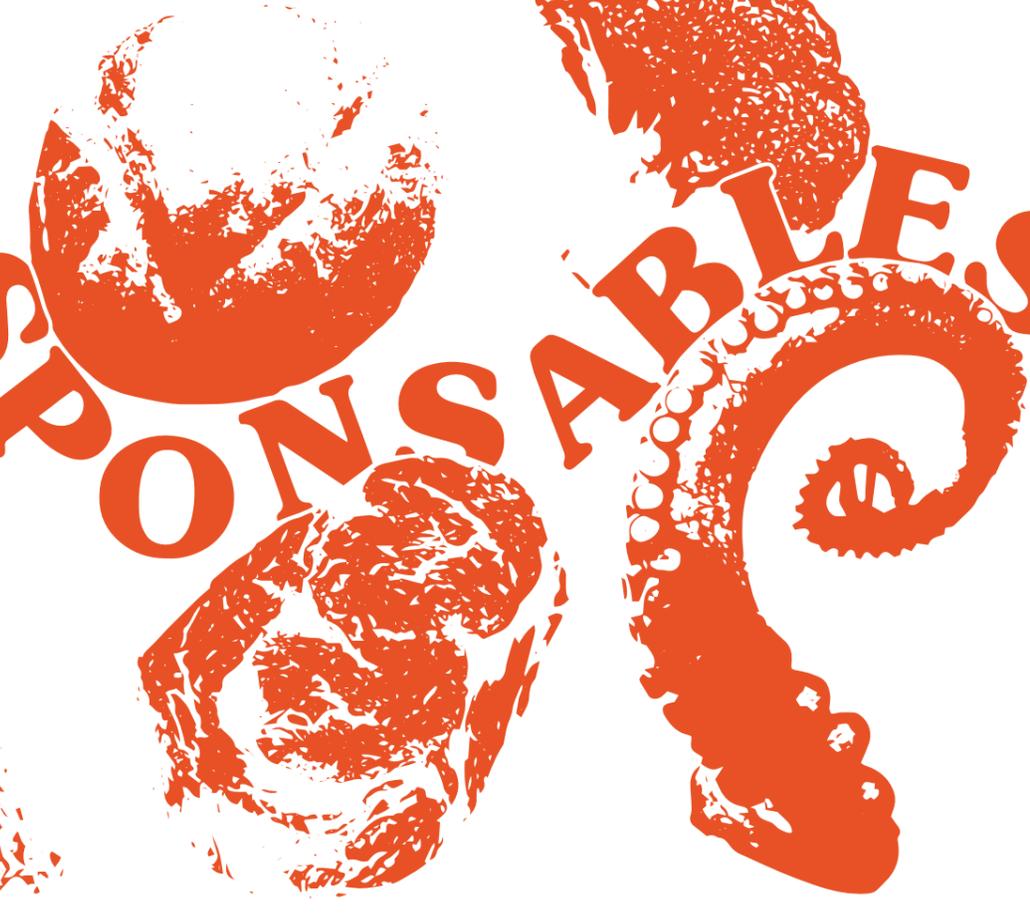
# CHARTRE



# ACHATS



# RESPONSABLES



# LES VIANDES



*Nos viandes sont des viandes françaises.*

## LES VOLAILLES ET OVOPRODUITS

*Élevage en plein air.*

*Poulets fermiers.*

*Nos poulets sont labélisés Label Rouge, gage de qualité.*

## LES VIANDES ROUGES

*Pour le boeuf, race Salers privilégiée.*

*Agneau Label Rouge et IGP.*

*L'Agneau du Bourbonnais, label rouge et IGP, est servi en plat à partager dans notre brasserie Dubillot. Il est confit toute la nuit puis grillé au barbecue avec légumes de saison glacés au jus d'agneau. L'agneau*

*du Bourbonnais est issu d'un élevage traditionnel avec une alimentation à base d'herbe. Il est élevé sous sa mère pendant au minimum 40 jours.*

## LE PORC

*Porc Label Rouge.*

*Pour la chair de nos saucisses maison, porc Label rouge fermier d'Auvergne, élevé entre 6 et 7 mois en plein air, avec une nourriture garantie sans OGM. La race est un croisement entre Duroc et Large White.*

# LES FRUITS & LÉGUMES



*On source nos légumes en France.*

*On privilégie le local sur les plats saisonniers :*

*- Le cèleri est produit en agriculture raisonnée à Pithiviers-le-Viel.*

*- Les oignons proviennent de la Ferme de la Motte dans le Val de Loire.*

*- Les pommes Granny Smith et les poires conférence sont du Domaine des Lavandières en Ile de France.*

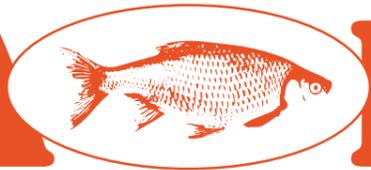
*On respecte la saisonnalité des légumes.*

*On travaille sur des contractualisations annuelles avec nos partenaires historiques. Nos oignons rouges et oignons Auxonne viennent de la Ferme de la Motte au coeur du Val de Loire. Notre batavia blonde de la Famille Behuret en Chailly-en-Bière.*

*Nos légumes fétiches sont les poireaux, produits depuis 1960 à Montfarville et le mesclun produit par la famille Beausse à Chailly-en-Bière en été et dans le sud par les maraîchers de la Coupe d'Or près d'Avignon en hiver. Nos pommes de terre elles*

*sont produites dans la Somme. On les retrouve notamment dans nos poireaux vinaigrette, notre saucisse purée et les frites qui accompagnent hampe et tartare.*

# LA PÊCHE



*Chez Nouvelle Garde, on cuisine le thon germon, le merlu, la truite, le hareng fumé, le lieu noir, le lieu jaune et le maquereau.*

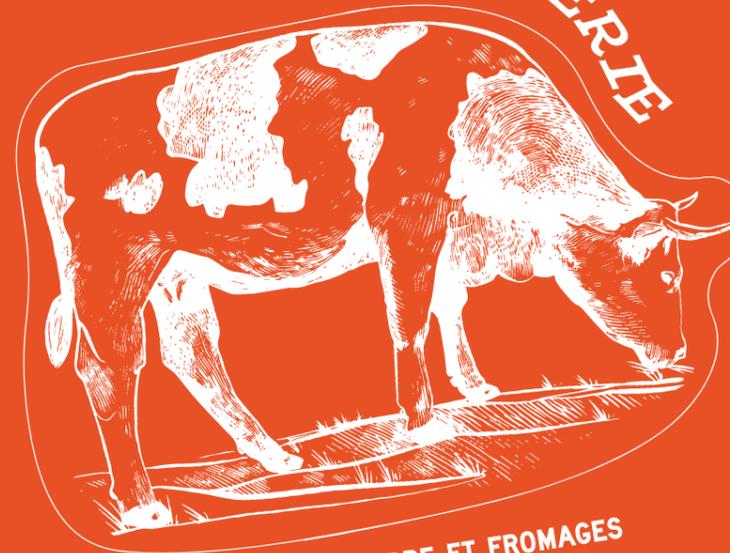
*Pour nos huîtres, on ne prend que les huîtres diploïdes nées en mer, en production extensive respectant la durée de croissance de 3 ans.*

*On va choper nos coquilles Saint-Jacques en plongée, et les heureuses élues doivent faire plus de 11,5cm. Nos pêcheurs ne sortent que deux jours par semaine pendant 2h maximum, et ne pêchent jamais plus de 400kg de Saint-Jacques par sortie.*



**\*NOTRE THON ROUGE DE SAISON EST PÊCHÉ À LA LIGNE UNIQUEMENT EN MÉDITERRANÉE.**

## CRÈMERIE



**CRÈMERIE : BEURRE ET FROMAGES**  
- Fromages artisanaux  
- Beurre demi-sel artisanal

## ÉPICERIE



*Huile de Kalamata AOP.*  
*Nos sauces piquantes sont fabriquées à partir de piments français.*  
*Nos noisettes sont françaises, sans colorant ni conservateur.*  
*Notre moutarde française de Meaux Pommery est le résultat d'un savoir-faire de plus de 4 siècles.*

## BOULANGERIE



*Toutes nos viennoiseries sont chopées*  
**À MOINS DE 500M DE CHACUNE DE NOS BRASSERIES,**  
*et notre pain parisien au levain nous est livré en vélo par Thierry Breton.*



PRALINÉ MAISON

CRAQUELIN

NOISETTES  
FRANÇAISES ENTIÈRES

PÂTE À CHOUX AVEC  
DES OEUFS PLEIN AIR

CRÈME MOUSSELINE  
À BASE DE NOTRE PRALINÉ

SAUCISSE ARTISANALE  
NOUVELLE GARDE

MESCLUN  
DE LA FAMILLE  
BEAUSSE EN  
CHAILLY-EN-BIÈRE

PURÉE AU BEURRE  
SALÉ DE BARATTE



# LES TROUVAILLES

*Les trouvailles, c'est la volonté de laisser le produit parler sans intervention de nos cuisiniers. On met en avant nos producteurs et nos terroirs en proposant des produits artisanaux.*



*La truite fumée des Pyrénées : l'élevage "La truite fumée des Pyrénées".*

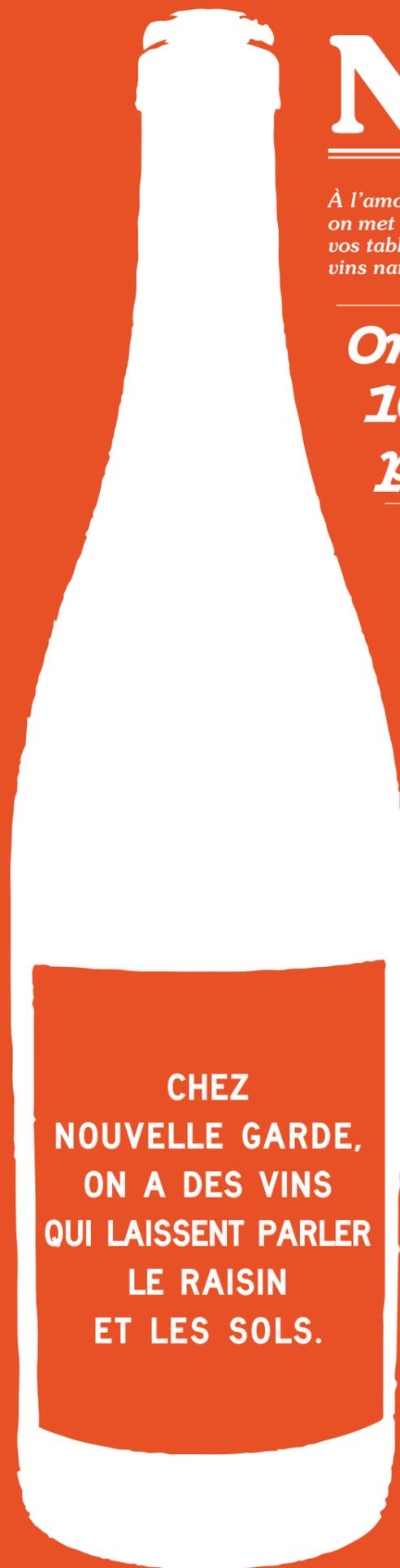
*Des copeaux de comté AOP, lait de vache Montbéliarde de 18 mois d'affinage.*

*Un saucisson truffe séché du Sud-Ouest à la truffe fraîche du Périgord, de la maison Millas.*

*Jambon blanc truffé, spécialité travaillée depuis 4 générations par les artisans du Tarn de la maison Millas.*

*Le Jésus, saucisson artisanal séché 3 mois en cave naturelle dans les Aldudes, au coeur du Pays Basque, à partir de cochons élevés 13 mois en extérieur.*

*Les sardines Bonne Mer proviennent de l'unique conserverie française de poissons de la façade méditerranéenne.*



# NOS VINS

À l'amour de la cuisine se marie l'amour du bon vin, et chez NOUVELLE GARDE on met un point d'honneur à dénicher les meilleures bouteilles pour sublimer vos tables. On met l'accent sur des vins respectueux de l'environnement, des vins naturels, des vins bio, en biodynamie et souvent militants.

**On a un objectif:  
100% de vins sans  
pesticide d'ici 2025**

- Au maximum bio, en biodynamie ou naturel.
- Absence de levures exogènes et de clarification.
- On privilégie les domaines qui mènent des actions pour la biodiversité (replantation de haies, agroforesterie).

**\*Et on est sur l'appli Raisin!**



# NOS SPIRITUEUX

Nos cocktails sont concoctés avec des spiritueux 100% français (vodka charentaise, gin du Puy-de-Dôme etc.) excepté notre rhum jamaïcain. On remet aussi à l'honneur les digeos comme la Chartreuse, le génépi, l'absinthe ou encore le Bellevoye noir.

Chez NOUVELLE GARDE, l'importance de la transmission impacte aussi le choix de nos fournisseurs. Pour préserver le patrimoine gastronomique français, on choisit des maisons de spiritueux qui portent l'héritage historique des savoir-faire artisanaux, transmis de génération en génération. Nos artisans se sourcent en fruits et céréales locaux, et travaillent avec des alambics en cuivre.



La famille Merlet, des viticulteurs de père en fils, travaillent le cognac depuis plus de deux siècles à Saintonge.

La maison Emile Pernot produit l'Absinthe Bourgeois à Doubs depuis 1890.



# BOISSONS

Pour toutes les soifs, on a des choix de qualité ! Notre cidre de Normandie 100% pur jus bio est garanti sans conservateur, sans concentré et sans colorants. Du côté de nos softs, notre tonic, ginger beer et limonade sont bio et français.

Chez NOUVELLE GARDE, le café est de spécialité, sourcé dans les plantations bio des pays producteurs et torréfié artisanalement en France par nos partenaires. Nos thés sont préparés localement à Paris avec des méthodes traditionnelles.

## DES PRATIQUES RESPONSABLES 360°

*Chez NOUVELLE GARDE,  
on veut bien faire les choses  
au-delà du sourcing,  
en salle comme en cuisine.*

ON LUTTE CONTRE  
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :  
TOUTES LES PARTIES DES LÉGUMES  
ET ANIMAUX SONT UTILISÉES DANS NOS RECETTES,  
ET LES FRUITS DÉCLASSÉS SONT UTILISÉS  
EN PÂTISSERIE.

ON RÉDUIT NOS DÉCHETS EN CUISINANT DES PRODUITS BRUTS, ET EN UTILISANT AU MAXIMUM L'ENTIÈRETÉ DU PRODUIT, NOTAMMENT DANS NOS FONDS DE SAUCE ET NOS FUMETS. ON A ÉGALEMENT SUPPRIMÉ LES SUCRETTES POUR DES SUCRES EN MORCEAUX SANS EMBALLAGE.

ON SUPPRIME LE PLASTIQUE EN UTILISANT DES BOUTEILLES EN VERRE ET DES CUBIS.

ON RÉCUPÈRE NOS HUILES USAGÉES.

## BRASSERIE BELLANGER

140 rue du Faubourg Poissonnière,  
Paris 10

## BRASSERIE MARTIN

24 rue Saint-Ambroise, Paris 11

## BRASSERIE Dubillot

222 rue Saint-Denis, Paris 02

BRASSERIE  
**DES PRÉS**

6 Cour du Commerce Saint-André,  
Paris 06

**GROUVIE**

BAR & DANCING

6 Cour du Commerce Saint-André,  
Paris 06

**GLACIER**

DES PRÉS

6 Cour du Commerce Saint-André,  
Paris 06





---

*Pour en savoir plus, on vous invite  
à lire notre tribune  
"Pour une nouvelle restauration":*

**<https://lnkd.in/eUDatx5vw>** →



---

*Des questions ? Contactez-nous à l'adresse :*

**[ondiscute@nouvellegardegroupe.com](mailto:ondiscute@nouvellegardegroupe.com)**