

FOOD

LE BEST OF DES CANTINES VEGGIE

La capitale ne végète plus ! Carnet d'adresses.



LA PLUS RADICALE

MOB Paris Tout droit venu de Brooklyn, le dernier concept de Cyril Aouizerate (le créateur des hôtels Mama Shelter) frappe fort ! Son concept ? Proposer de la nourriture saine, végétarienne, à des prix abordables. Ici, on déjeune d'un burger gourmand, d'un wrap croquant, d'un cheesecake au chocolat ou d'une glace lait de coco-soja + grenade en admirant la Seine. Succès garanti ! 4 € le burger, de 4 à 7 € le cheesecake, 1,50 € les deux cookies.

■ Cité de la Mode et du Design, 34, quai d'Austerlitz (13^e).
Tél. : 01 42 77 51 05.

LA PLUS BRANCHÉE

Café Pinson Ouverte depuis déjà quelques mois, cette cantine bio et cosy affiche une ardoise 100 % saine. Du veggie qui fait envie, avec des options sans gluten, mais qui n'oublie jamais d'être gourmandes. On craque pour la soupe froide concombre, melon, menthe, citron, spiruline, on fond pour la salade de « tagliatelles » de courgettes, câpres, tomates, basilic, noisettes, sauce crémeuse au citron, et on adore les tartelettes fraises, chocolat et noisettes. La bonne nouvelle de la rentrée ? C'est que le Café Pinson est désormais aussi ouvert les jeudi et vendredi soir ! Déjeuner, 17 € environ ; formule, 12,50 € ; brunch, 25 €.

■ 6, rue du Forez (3^e). Tél. : 09 83 82 53 53.

LA PLUS DOLCE VITA

Carmen Ragosta Veggie, c'est trendy et l'ex-styliste Carmen le sait bien. Du coup, elle a installé ses fourneaux dans sa boutique de mode. Déco simple et élégante avec des portants de vêtements à deux pas. Ses petits plats puisent leur inspiration dans les couleurs et les saveurs gourmandes de la cuisine italienne. Dans l'assiette, c'est la surprise, car c'est elle qui choisit le menu (pâtes et risottos colorés, variations de tiramisu...). A tester fissa ! Environ 13,50 €.

■ 8, rue de la Grange-aux-Belles (10^e).
Tél. : 01 42 49 00 71. carmenragosta.com

LA PLUS DISCRÈTE

Joy in Food Une adresse discrète qui n'est pas nouvelle, mais mérite le détour, car la cuisine familiale de Naëma Aouad met de bonne humeur ! Derrière sa façade bleue, ses assiettes colorées et inventives déclinent les saveurs marocaines à la sauce végétarienne (riz noir, tatin de légumes, tajines, tarte aux carottes et menthe, thé marocain). De quoi s'évader à prix mini... Menu à partir de 13 €.

■ 2, rue Truffaut (17^e). Tél. : 01 43 87 96 79.

LA PLUS GIRLY

Fée nature C'est Isabelle la bonne fée qui transforme le déjeuner en moment magique avec une cuisine saine, 100 % maison à partir de produits frais, du quasi vegan et du gluten free. Son plus bel « e-fée » ? Les tartes salées à la farine de châtaigne, ses crumbles de légumes et ses desserts sans lait ni crème. On adore et on n'est pas les seuls ! Formule de 9 à 12 €.

■ 69, rue d'Argout (2^e). Tél. : 01 42 21 44 36.

LA PLUS NOMADE

O Bento Mio Une petite dinette de quartier pour manger beau, bon et bento d'un seul coup de fourchette ! Au menu, trois formules compartimentées, légères, d'inspiration italienne, cuisinées avec inventivité. Le tout étant à déguster sur place ou à se faire livrer pour une pause saine devant l'ordinateur. 13,80 € le plateau.

■ 82, rue Lemaître (17^e).
Tél. : 01 46 27 61 31.



DELPHINE GAUTHERIN