

RESTAURANTS

LE MEILLEUR DU BIO

NOS TABLES GREEN POUR SE RÉGALER.

PAR CAMILLE GIRETTE ET SABINE ROCHE



La Maison bleue



Café Cour

26 JUIN 2015



We Are Juice

LA MAISON BLEUE nouveau !

Ce restaurant accroché à la colline de la place Franz-Liszt ne désemplit pas du petit déjeuner au dîner. Il faut dire que le menu est une succession de bons plats, pour beaucoup cuits à la braise, concoctés à partir de produits bio ou venus de petits producteurs. Côté boissons, vins naturels, bières artisanales et jus de fruits frais à boire sur la terrasse...

A partir de 25 €. 7, place Franz-Liszt (10^e). Tél. : 01 44 65 01 80.

LE TRICYCLE STORE nouveau !

Avant, on croisait leur drôle de tricycle à hot dogs dans les événements mode. Depuis deux semaines, Coralie et Daqui ont changé de braquet et ouvert leur premier restaurant, baptisé Le Tricycle Store. On y déguste leurs fameux hot dogs vegan fabriqués à base de blé et de soja fumés au bois de hêtre, plus vrais que nature, des bols végétariens et des bentos, toujours vegan bien sûr ! Sans prendre de risque, on leur prédit un beau succès.

Hot dog, 5 €. 51, rue de Paradis (10^e).

LE CAFÉ PINSON

Avec déjà trois adresses parisiennes et sa newsletter diététique joliment nommée « Minute Papillon », le Café Pinson est devenu le repaire des foodistas attentives à leur ligne, soucieuses de manger bon, mais surtout bien décidées à prendre soin de leur santé. À l'origine de ce beau succès, il y a la jeune Agathe Audouze, fan de naturopathie et adepte d'une cuisine saine, gourmande et sans chichis. Pas gourou pour un sou, elle prône le bien-être cool. On dit oui !

Formule à 17 €. 6, rue du Forez (3^e). Tél. : 09 83 82 53 53.

58, rue du Faubourg-Poissonnière (10^e). Tél. : 01 45 23 59 42.

@Le Tigre yoga club, 19, rue de Chaillot (16^e). Tél. : 09 84 54 17 34.

CAFÉ COUR nouveau !

Dans la cour du Crédit municipal, le Groupe SOS vient d'inaugurer sa terrasse éphémère, ouverte tous les jours jusqu'au 27 septembre. Lové dans un lieu chargé d'histoire (au sol demeure la trace du mur qui séparait Paris de sa banlieue), l'espace accueille tables et chaises Fermob, transats colorés, bac à sable et soleil ! De midi à 14 h 30, on déjeune en libre-service de salades, quiches et desserts élaborés à partir de produits majoritairement bio, locaux ou issus du commerce équitable. L'après-midi et le soir, le service à table propose une belle carte de boissons et deux planchas.

Plat + boisson, 9,90 € le midi. 55-57, rue des Francs-Bourgeois (4^e).

Tél. : 01 44 61 65 02.

LE JARDIN DES PÂTES

Pour déguster plein de variétés, direction ce restaurant tout près du Jardin des Plantes. Farines bio de froment, de riz, de seigle, de sarrasin, de châtaigne... Ici, les pâtes fraîches sont accompagnées de sauces savoureuses aux produits triés sur le volet. Une institution depuis plus de trente ans !

A partir de 11,50 €. 4, rue Lacépède (5^e). Tél. : 01 43 31 50 71.

ETNA nouveau !

Ce bar à vins va séduire les épicuriens. Dans une ambiance cosy, lumière tamisée et canapés, on fait un sort aux assiettes de saumon, de charcuteries italienne et corse, de fromages et tapenade, tout comme à la cinquantaine de vins naturels...

Formule verre de vin + assiette, 12 €. 33, rue Mazarine (6^e).

Tél. : 01 46 34 84 52.

WE ARE JUICE nouveau !

Bar à jus moderne qui détourne les codes avec son décor noir et bleu marine, il offre des jus de fruits et légumes « intelligents » pensés par une nutritionniste : coup de fouet, belle peau, amincissant, relaxant... Dans l'assiette, salades, sandwiches (pain sans gluten de la boulangerie Chambelland sur demande), granola et cake du jour du Café Pinson, soupes.

De 5 € les 30 cl à 7 € les 50 cl. 34, rue des Jeuneurs (2^e).

Tél. : 09 52 06 72 28. ○ ○ ○



○○○ **LES COOKIES DE JEAN nouveau!**

Face à son succès, la sympathique Jean Hwang Carrant a ouvert un cookies shop. Un espace lumineux où l'on trouve tous les jours une dizaine de ses recettes de biscuits américains dont la base (farine, œufs et sucre) est bio. Les autres ingrédients sont souvent écologiques et sélectionnés pour leur grande qualité. Gourmand (noisette-chocolat) ou surprenant (piment de Thaïlande), ces savoureux cookies sont à déguster sur place ou à emporter.
84, rue d'Aboukir (2^e).

LES ÉPICERIES

Soucieuses de proposer des produits de saison, la plupart bio, à la fraîcheur et à la traçabilité irréprochables, ces épiceries ont changé le paysage food parisien. Elles sont de plus en plus

- nombreuses, et c'est tant mieux ! Petit récapitulatif des bonnes adresses où faire des réserves de bons produits :
- Causses** 222, rue Saint-Martin (3^e).
Tél. : 01 42 71 33 33.
Et 55, rue Notre-Dame-de-Lorette (9^e).
Tél. : 01 53 16 10 10.
 - Epicerie générale** 43, rue de Verneuil (7^e). Tél. : 01 42 60 51 78.
Et 1, rue Moncey (9^e).
Tél. : 01 48 74 30 56.
 - Bien l'épicerie** 20, rue Saint-Gilles (3^e).
Tél. : 01 44 61 30 95.
Et 8, rue des Quatre-Fils (3^e).
Tél. : 01 57 40 95 07.
 - Pimlico** 88, rue de Charenton (12^e).
Tél. : 01 44 75 51 96.
 - Maison POS** 90, rue de Charonne (11^e).
maisonpos.free.fr
 - La Récolte** 18, bd des Batignolles (17^e).
Tél. : 01 44 69 03 87.
 - Terroirs d'avenir** 6-7-8, rue du Nil (2^e).
Tél. : 01 81 70 97 98.

LES GRANDES ENSEIGNES

Entre les boutiques éco-conçues, les offres de paniers primeurs, les produits d'appel, les livraisons à domicile, les nocturnes... les grandes enseignes du bio se sont multipliées à Paris et en banlieue ces dernières années. Que ce soit le leader Naturalia, ou ses concurrents plus modestes comme Bio C Bon, Biocoop, Canal Bio ou Les Nouveaux Robinsons, ils rivalisent d'idées pour rendre le bio plus accessible.

Naturalia : le réseau le plus étendu, doté d'une vaste gamme de produits distributeurs... On y trouve aussi des livres, des produits santé et bien-être.
naturalia.fr

Bio C Bon : un réseau dynamique avec une vingtaine d'adresses et un système de carte de fidélité.
bio-c-bon.eu

Canal bio : un supermarché de produits biologiques (plus de 7000) pionnier à Paris, installé depuis vingt ans sur les bords du bassin de la Villette. A présent rattaché au réseau Biocoop.

46, quai de la Loire (19^e). canal-bio.net
Biocoop : un réseau d'une dizaine d'adresses à Paris qu'on aime notamment pour ses choix de cosmétiques et ses rayons de vente en vrac.
biocoop.fr

Les Nouveaux Robinsons : une entreprise coopérative de six magasins parisiens, plus dix adresses du réseau Bio Génération.
lesnouveauxrobinson.coop ■



FOOD

MON PANIER ÉCOLO

OÙ FAIRE SES COURSES
OU SA CUEILLETTE ? ICI !

PAR CAMILLE GIRETTE ET SABINE ROCHE



LES MARCHÉS : VIVE LES PRODUCTEURS !

En semaine, mais surtout le week-end, les marchés bio investissent certains quartiers de Paris : la rue Waldeck-Rousseau (17^e) le vendredi, le terre-plein du boulevard des Batignolles (8^e-17^e) et la place Brancusi (14^e) le samedi, le boulevard Raspail (de la rue de Rennes à Sèvres-Babylone, 6^e) le dimanche matin. D'autres marchés sont partiellement biologiques, comme ceux du boulevard Richard-Lenoir (11^e), du cours de Vincennes (12^e), de la rue Saint-Charles (15^e) et de la place de la Réunion (20^e). A écumer cabas au bras dès que possible. marches-bio.org

UN PIQUE-NIQUE VIP BIO nouveau !

Envie de fêter un événement en plein air ? Livré dans Paris sur le lieu de son choix, le panier de l'hôtel Burgundy n'oublie rien, ni la vaisselle en dur, ni les verres, ni les coussins... Et pour le comestible, cela ressemble plutôt au festin de Babette : salade de tourteau, soupe glacée concombre/coco, fraiser... Qui a dit que le bio était ennuyeux ? Reste que ce menu d'exception a un prix : 150 € pour 2. Réservation au 01 42 60 34 12.

AU BOUT DU CHAMP

Malin, ce concept de fruits et légumes d'Ile-de-France en libre-service ! Option 1 : on se rend dans l'une des deux boutiques, ouvertes de 8 h à 22 h tous les jours, pour choisir l'un des casiers garnis (fruits, légumes, œufs, confitures, soupes, jus de fruits...). Option 2 : on commande son panier en ligne, à retirer dans un casier grâce au code envoyé. Tous les produits sont

L'APPLI GREEN COLLABORATIVE

Disponible gratuitement sur Android ou sur l'écran tactile du premier abri voyageurs expérimental installé à l'arrêt Bastille-Saint-Ambroise, l'application Green Raid propose aux habitants de partager toutes les adresses green friendly autour de soi. Un beau projet initié à Nantes où il a déjà rencontré un franc succès.

recupérés le matin chez de petits agriculteurs, non labellisés mais reconnus pour la qualité de leur production, et déposés l'après-midi même. Fraîcheur garantie !
20, rue des Dames (17^e).
4, rue Camille-Pelletan (Levallois-Perret, 92). auboutduchamp.com

LES CUEILLETES

Les Cueillettes Chapeau de Paille fêtent leurs 30 ans... Tous les jours, du printemps à l'automne, leurs champs de pommiers, légumes et fruits sont envahis de familles venues remplir leur panier et prendre un bol d'air. L'occasion de (re)découvrir l'une des dix plantations d'Ile-de-France, d'y faire son marché potager et de participer à la Journée de la brouette le samedi 4 juillet. Qui a son permis brouette ? chapeaudepaille.fr

10
E.L.E.FR



○○○ **IL QUADRIFOGLIO nouveau !**

Rien que l'emplacement de ce nouveau restaurant italien placé juste au bord du bassin de l'Arsenal vaut le détour. Côté assiette, c'est pareil. Les bons produits bio s'alignent sur la carte, la pizza est croquante-fondante à point, les antipasti aussi, quant aux fromages du Piémont, ils sont à se damner... Attention, l'addiction guette. Autour de 30 €. 19, bd Bourdon (4e). Tél. : 01 40 09 91 05.

ROSE BAKERY

La cantine bio la plus célèbre de Paris compte maintenant quatre adresses, depuis l'ouverture en 2002 de la première, rue des Martyrs. Pionnier, son concept épicerie-cantine-salon de thé, avec cagettes de légumes devant le comptoir à pâtisseries, service à la cool et tables partagées, a fait école... Résultat, c'est tous les jours le défilé pour déguster un risotto, des salades créatives, un thé parfumé ou un carrot cake. Une institution franco-britannique ! Formule 15 ou 25 €. 46, rue des Martyrs (9^e). Tél. : 01 42 82 12 80. 30, rue Debelleyrne (3^e). Tél. : 01 49 96 54 01. 10, bd de la Bastille (12^e). Tél. : 01 46 28 21 14. Le Bon Marché, 24, rue de Sèvres (7^e), 2^e étage.

SUPER NATURE

Un burger sain et savoureux, sans une once de ketchup ni de mayo, un cheese-cake bio et gourmand, un service traiteur, un point relais pour panier de primeurs bio, des vins nature... C'est tout ça, cette super-cantine. Pas étonnant que les fidèles s'y bousculent. A partir de 20 €. 15, rue de Trévisse (9^e). Tél. : 01 42 46 58 04. super-nature.fr

FÉE NATURE

Encore une preuve que l'on peut manger bio, végétarien et gourmand. Devant les tartes, salades et gâteaux d'Isabelle, tous faits maison, on salive d'avance ! Cette cantine de filles a tout pour elle. Forte de son succès dans le 2^e, elle s'est dédoublée dans le 10^e. Une joie pour tous ceux qui attendaient une adresse bio avec impatience. Uniquement le midi. Autour de 20 €. 69, rue d'Argout (2^e). Tél. : 01 42 21 44 36. Et 40 bis, rue du Faubourg-Poissonnière (10^e). Tél. : 09 83 69 90 71.

LE BICHAT nouveau !

Une nouvelle belle cantine 100% bio et 100% fait sur place. Ici, la carte affiche chaque jour cinq nouvelles propositions autour du riz et des légumes de saison :



Le Bichat

veggie, poulet, poisson, œuf ou porc. Et ce, à un prix défiant toute concurrence ! En effet, le bol à consommer sur place ou à emporter coûte moins de 10 €. Côté boissons, on se désaltère de citronnade ou d'orangeade en libre-service (2 €). Le tout en terrasse, dans la salle principale ou sur la mezzanine pour plus d'intimité. Quant à la déco, c'est un concentré de bonne humeur déclinant lampions colorés et graphiques en papier, tables communautaires sous verrière et espace enfants bien pensé. Une sympathique aventure familiale ! De 7 à 9 € le bol. 11, rue Bichat (10e). Tél. : 09 54 27 68 97.

YUMAN

Dans un très beau décor éco-conçu, on mange une cuisine certifiée bio et engagée vis-à-vis de l'environnement. Chaque jour, le menu affiche ses plats sans gluten, sans laitages, végétarien si on le souhaite. La viande et le poisson sont savamment sélectionnés. Le soir, la carte affiche des plats plus travaillés. On aime l'eau filtrée à la source, source qui sert à laver les aliments en cuisine, disponible gratuitement en carafe. ■ Formule plat + dessert 17 €. 70, rue du Chevaleret (13^e) Tél. : 01 73 74 44 79.



Yuman



Super Nature

PARTAGEZ POUR VOUS ENRICHIR

Depuis une petite année, l'ancienne gare Ornano sur la petite ceinture, devenue La REcyclerie, est le théâtre de belles initiatives autour des 3 « R » : réduire, réutiliser, recycler. Les ateliers bricolages de René côtoient le café cantine qui accueille des conférences écologiques, tandis que les anciens rails sont prétexte à jardiner. Un lieu qui invite vraiment au partage, notamment sur sa terrasse ensoleillée ! 83, bd Ornano (18^e). Tél. : 01 42 57 58 49.



Fée Nature