

L'EXPRESS STYLE  
10 Avril 2013

L'EXPRESS **styles**

## 1... Une cantine néoveggie qui a tout compris

Grand comptoir en pierre de lave, lettres au néon au mur, ambiance cosy vintage, signée Dorothée Meilichzon (nouvelle star de la déco), le Café Pinson rompt avec les codes austères du restaurant *healthy*. L'endroit est pourtant 100 % bio et *veggie*. A la carte, qui change tous les jours, on picore cocktails de fruits et légumes, madeleines sans gluten décoiffantes (courge et tofu fumé; patate douce et safran), plats du jour inventifs et desserts voluptueux (panna cotta, gelées de fruits). Les recettes sont truffées de superaliments qui donnent la pêche (spiruline, graines germées, graines de chia...), de subtiles eaux florales et d'huiles essentielles (bergamote, thym, sapin...). En revanche, pas une once de produits laitiers : même la mousse du cappuccino est au lait d'amande ! Les adeptes de *raw food* ne sont pas oubliés : compote crue, délice au cacao cru, barre crue sésame-amandes... Inspirée des fondamentaux de la naturopathie, la cuisine haute vitalité d'Agathe Audouze et de sa chef, Cameil Kaudart (ex-pâtissière à Seattle), explore surtout une incroyable palette de goûts, de textures et de couleurs. Soit la meilleure des recettes pour sortir enfin la *health food* du ghetto.

# Peace and food



Les jus et les smoothies du Café Pinson, les nouvelles cantines néoveggies, à Paris.



Raw food, no gluten et zéro protéines animales, le Café Pinson allie le sain et le bon dans une cuisine haute vitalité.