

sur le pouce



gai ou mimi La crise de la trentaine peut-être fructueuse. Agathe Audouze a lâché son job dans une boîte de cosmétiques pour des études de naturopathie. Découvrant les méfaits des pesticides accumulés, en même temps que son intolérance au lait de vache et au gluten, elle décide d'ouvrir un lieu de restauration bio et végétarien, à tendance végétalien. Pas un endroit limité à la soupe de crosnes et au steak de soja, car elle est gourmande. Chez Pinson, sa jolie enseigne dans le Marais

parisien, on déguste un risotto à la spiruline (une algue bleue riche en fer), carotte et coriandre, avec salade de betterave, fenouil et câpres. Avant d'engloutir une madeleine au kaki et à la vanille (sans gluten), et finir avec un cappuccino au lait d'amande. Pas de quoi sustenter un incurable du Beef Club (enseigne carnivore également parisienne, dont la décoration a été, comme chez Pinson, assurée par Dorothee Meilichzon) ; mais la preuve que *veggie* ne rime pas avec ennui.

Pinson, 6, rue du Forez, Paris III^e, tél. : 09 83 82 53 53. Formule déjeuner : 17 €. Café : 2,5 €.