



~ THREE SQUARE MEALS ~

CAFÉ PINSON

CLOTILDE DUSOULIER

EN THE UPPER MARAIS is one of the trendiest spots in Paris, and it is just as popular with the figure-conscious fashion community as it is with the food-loving crowd. What may seem paradoxical at first glance isn't when you look closely at the most successful spots, such as the recently opened Café Pinson ('Chaffinch Cafe').

Gorgeously decorated with mismatched vintage-style furniture and whimsical details that seem to have sprung right out of a Pinterest mood board, it is a bright and cosy space created by in-vogue interior designer Dorothée Meilichzon, which has already served as a backdrop for a fashion shoot.

But Café Pinson is not just a pretty face. The food offerings focus on colour, freshness and health, guided by co-owner Agathe Audouze's interest in naturopathy and personal history of food intolerance: no

dairy and (mostly) gluten-free, whole grains and unrefined sweeteners, low-temperature cooking to preserve nutrients, a judicious use of essential oils and so-called superfoods.

It's a good-for-you eating style that feels like anything but a punishment when you bite into a sweet potato and cumin tartlet, dig into a generous helping of black rice with kale and kuri squash, or treat yourself to the signature cashew cheesecake or one of the day's madeleines. These treats and more are all cooked up by young American chef Cameil Kaundart and can be sampled solo or as part as the lunch *formule* at €17.

Early birds looking to catch a breakfast treat couldn't hope for anything more energising than a freshly made juice or smoothie and a bowl of the house granola (raw or cooked) served with non-dairy milk or soy yogurt. Brunch on Sundays is just as tempting, adding slow-cooked eggs, homemade chocolate-hazelnut spread, and crudités to the mix.

BREAKFAST IN PARIS LE PETIT DÉJEUNER À PARIS

CAFÉ PINSON
6 rue du Forez,
75003, +33 (0)9
83 82 63 63,
cafepinson.fr

Juice or
smoothie 6€;
Sunday brunch
€25

Jus ou
smoothie 6€;
Brunch du
dimanche (œuf,
tartinaade,
crudité) 25€

£ £ £

FR LE HAUT MARAIS, un des quartiers les plus branchés de Paris, est aussi prisé par la communauté des modeux qui traquent chaque calorie que par les amateurs de bonne cuisine. Paradoxal ? Moins qu'il n'y paraît, quand on regarde de plus près les restaurants les plus populaires, tel le Café Pinson, fraîchement éclos.

Très joliment décoré avec du mobilier rétro dépareillé et des détails charmants tout droit sortis d'une planche de tendances Pinterest, c'est un endroit lumineux et cosy créé par Dorothée Meilichzon, la designer qui monte, et il a déjà servi pour une séance de photos de mode.

Mais le Café Pinson n'a pas que son physique pour lui. La carte respire la couleur, la fraîcheur et la santé, en raison de l'intérêt de l'une des propriétaires, Agathe Audouze, pour la naturopathie, et son histoire personnelle avec les intolérances alimentaires : pas de produits laitiers et (presque) pas de gluten, ➤

➤ céréales complètes et sucres non raffinés, cuissons à basse température, usage judicieux des huiles essentielles et des «super-aliments»...

Une façon de manger bonne pour le corps autant que pour les papilles : il suffit pour s'en convaincre de mordre dans une tartelette patate douce et cumin, d'attaquer une portion généreuse de riz noir au kale et au potimarron, ou encore de s'offrir le crémeux de cajou ou une madeleine, le tout

concocté par la jeune chef américaine Cameil Kaundart (Formule déjeuner : 17€).

Les lève-tôt qui cherchent un petit déjeuner plaisir ne pourraient rêver plus énergisant qu'un jus ou un smoothie frais (6€) et un bol de granola maison (cru ou cuit), servi avec du lait végétal ou un yaourt de soja. Le brunch du dimanche, tout aussi tentant, inclut un œuf basse température, une tartinaade choco-noisette maison et des crudités (25 €).

