

YOGI TIMES

LIFESTYLE OF A MODERN YOGI



café pinson 3ème arrondissement

Dans un cadre rétro bobo intime et chaleureux, les couleurs légères et reposantes s'expriment à travers le bois.



YOGI TIMES

LIFESTYLE OF A MODERN YOGI



by sophie parienti

Reviews | Restaurant & Cafes | Strictly Vegan | Other Cities

Dans un cadre rétro bobo intime et chaleureux, les couleurs légères et reposantes s'expriment à travers le bois, la pierre, les ardoises et les tissus des fauteuils. Café Pinson offre à un public en quête de cuisine saine et bio, une carte sélective de recettes sans gluten et sans produit laitier.

Derrière Café Pinson, une femme entreprenante, Agathe Audouze qui, suite à une intolérance au gluten et aux produits laitiers, chemine tout d'abord vers la naturopathie avant d'imaginer ce concept branché, auquel elle associe le savoir-faire de deux autres partenaires : une jeune chef américaine venue de Seattle, Cameil Kaundart, et Damien Richardot qui gère l'aspect financier. Ensemble, ils réussissent en peu de temps le tour de force de hisser leur enseigne au top des tables végétariennes parisiennes.

A peine assis, un jus bio genre pomme/carotte/gingembre/menthe nous permet d'attendre nos plats : riz complet sauté (sauce courgette et ortie), salade de mesclun (avec concombres, duo de betteraves, tomates cerise, pommes de terre, aubergines, courgettes rôties, carottes glacées, graines germées, œuf dur et crackers maison aux grains) et croustillants de sarrasin (fenouil rôti, salade de choux rouge et choux blanc, sauce ketchup vegan).

Un conseil : gardez une place pour le dessert, ils sont de loin le point fort de Café Pinson, on en salive encore. Une belle surprise pour tous les intolérants au gluten qui pourront ici savourer la madeleine à la bergamote (sans beurre et sans gluten), tellement trompeuse par sa texture et son goût. La panna cotta à la crème d'amande et son coulis de kiwi, les cakes aux fruits et le crumble aux poires aromatisées à la cardamome, ou le fondant au chocolat (oui oui sans gluten aussi !) feront désormais partie de vos desserts préférés.

YOGI TIMES

LIFESTYLE OF A MODERN YOGI

On repart avec un petit paquet de madeleines à la main pour le goûter du lendemain, l'estomac léger et apaisé, la sensation de s'être fait du bien en s'étant fait plaisir et l'envie de revenir très vite.

Price range 15-30 €

Great for Sans Gluten, sans produits laitiers

Open for PDJ, Dejeuner, Brunch - Lun-Ven: 9h-00h

Sam: 10h-00h Dim: 12h-18h

Best thing about this place ? Végétalien

6 Rue du Forez, Paris, Ile-De-France - 75003, France

33.983.825353 | [Website](#) | [email](#)



★ WRITE A REVIEW



Send to Friend



Print this page



Rated/Review 0 Stars



share



tweet



+1



Pin it



email



Share