

NOTEBOOK city guide

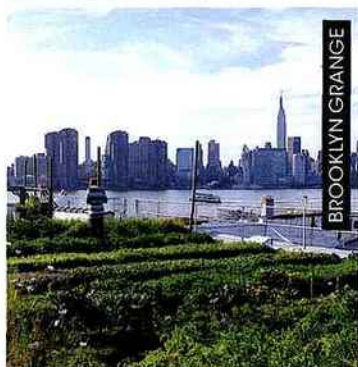
LA PLANÈTE BIO DE JÉRÔME DREYFUSS

LE CRÉATEUR DONT ON S'ARRACHE LES IT BAGS DEPUIS DIX ANS A LA FIBRE ÉCOLO. AVANT DE LANCER SA PREMIÈRE LIGNE DE CHAUSSURES À LA RENTRÉE, IL NOUS EMMÈNE FAIRE UN TOUR DU MONDE DE SES MEILLEURES ADRESSES NATURE ET GOURMANDES.



À NEW YORK

UN POTAGER



BROOKLYN GRANGE

BROOKLYN GRANGE

« Des potagers communautaires qui se trouvent sur les toits, devenus le rendez-vous incontournable des hipsters new-yorkais. On enchaîne avec une visite au Farmers Market de Brooklyn pour un brunch improvisé ! »

✓ www.brooklyngrangefarm.com

UNE ÉPICERIE

GOURMET GARAGE

« Une sorte de Grande Épicerie du Bon Marché version bio. J'y fais le plein de légumes, de fruits ; j'aime aussi leurs plats cuisinés organiques. Ce qui me plaît à New York, c'est la parfaite fusion food (qui allie par exemple le savoir-faire euro-

péen et l'exotisme thaï) ! Fiez-vous à un bon vivant, c'est délicieux. Et oubliez les idées reçues : manger bio ne signifie pas ne se nourrir que de graines et d'algues ! »

✓ 489 Broome St, NY 10012.

www.gourmetgarage.com

À LOS ANGELES

MES RESTAURANTS

TAR & ROSES

« L'un des meilleurs restaurants bio de L.A., dont le chef, très réputé, cuisine dans un four à bois. »

✓ 602 Santa Monica Blvd,

Santa Monica. www.tarandroses.com

FEED BODY & SOUL

« Un restaurant conceptuel, qui veut que le client se sente comme chez lui

et contente aussi bien son appétit que son esprit ! Une cantine qui incite à la conversation avec ses voisins. Cuisine simple mais ingrédients d'excellente qualité. »

✓ 1239 Abbot Kinney Blvd, Venice.

www.feedbodyandsoul.com

AKASHA

« Aux États-Unis, les gens ont une vraie culture du bio ; on leur apprend à l'école. Ici, on déguste une cuisine rustique dans un décor ad hoc ! Tout est hand made et l'on s'adresse aussi bien aux carnivores qu'aux veggies. Le chef Akasha commande ses produits chez les agriculteurs. »

✓ 9543 Culver Blvd, Culver City.

www.akasharestaurant.com

À LONDRES

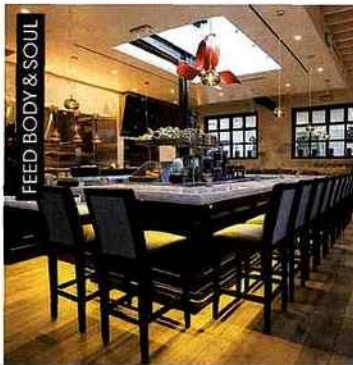
UN RESTAURANT

SMITHS OF SMITHFIELD

« Bio ne veut pas dire forcément végétarien. Ce restaurant, réparti sur quatre étages, est situé au cœur du plus grand marché de viande d'Europe et donc propose plein de plats à base de viande... bio. »

✓ 67-77 Charterhouse St.

www.smithsofsmithfield.co.uk



FEED BODY & SOUL

PAR CLAUDINE HESSE

PHOTOS JEAN-CHRISTOPHE MAIRARA ET D. R.