

LE GOÛT DES BONNES CHOSES

LES HABITUDES ALIMENTAIRES CHANGENT ET CONSOMMER SAIN, BIO ET SI POSSIBLE LOCAL, À LA MAISON MAIS AUSSI À L'EXTÉRIEUR EST DEVENU UNE VRAIE TENDANCE. QUELQUES ADRESSES VÉGANES, HEALTHY OU BIOS À TESTER ! PAR ANNA DE ANGELIS

Alive
Genève



ADRESSES VÉGANES

Alive à Genève est un concept qui s'articule autour du bien-être avec un café végane pour déjeuner ou dîner, un take away, une épicerie et même des cours de cuisine. Les plats à base de produits locaux et de saison sont élaborés par une conseillère en nutrition. Mention spéciale pour les cures de jus détox composés de fruits et de légumes pressés à froid.
Alive - Rue des Barques 2 - 1207 Genève.

Bad Hunter
Lausanne



Le Temps de vivre un restaurant/galerie situé dans le quartier historique du Bourg à Fribourg. Une décoration chaleureuse et un menu unique composé de plats végétariens et sans gluten. Une petite parenthèse en toute simplicité.

Le Temps de vivre - Rue de la Cathédrale-Saint-Nicolas 3 - 1700 Fribourg.

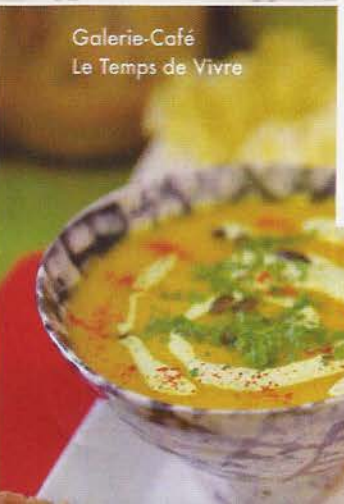
Bad Hunter est un restaurant où le végétal est à l'honneur non seulement dans les plats mais aussi dans la décoration. Une véritable serre urbaine sur deux étages en plein cœur du Flon à Lausanne. Exit les plats frits ou rôtis, ici on prône la cuisson vapeur pour préserver la qualité nutritionnelle des produits.

Bad Hunter - Rue des Côtes-de-Montbenon 12 - 1003 Lausanne.

Le Végé Café, à la décoration sobre et chaleureuse, propose une cuisine 100% végétalienne pour accompagner tous les moments de la journée. Outre les bouddha bowls, véritables stars du menu, on teste la délicieuse mousse au chocolat sans gluten et pour le petit-déjeuner on se laisse tenter par le «vrouissant», la version vegan du croissant.

Végé Café - Chemin des Rosiers 2 - 1004 Lausanne.

Galerie-Café
Le Temps de Vivre



Privilégier une alimentation saine sans pour autant bannir viandes et poissons de nos assiettes, c'est possible. De nombreux restaurants en ont fait leur marque de fabrique en proposant des produits locaux.

PRODUITS LOCAUX

Takinoa, un nom qui évoque la sérénité pour manger frais et sain. Cette enseigne 100% suisse privilégie les produits locaux et de saison sans additifs, colorants ou conservateurs. Une façon gourmande de respecter une philosophie axée sur le respect de l'environnement.

Takinoa - Place Bel-Air - 1260 Nyon.

L'Aubier est situé dans un cadre enchanteur avec vue panoramique sur le lac de Neuchâtel. Ce restaurant certifié bio élabore ses plats avec des produits issus en grande partie de sa ferme biodynamique ou de fermes de la région.

L'Aubier - Les Murailles 5 - 2037 Montezillon.

Romain C. Pour un petit plaisir sucré mais pas trop... Comme un alchimiste, ce jeune surdoué de la pâtisserie, dose, teste et travaille le «désucrage» de ses recettes. Des produits de saison pour un résultat à la hauteur de son talent, un régal pour les yeux et pour le palais. Brunch le dimanche.

Romain C. - Avenue de Béthusy 19 - 1005 Lausanne.

Romain C.



L'Aubier



Takinoa

