



Judy : la cantine qualitative sans gluten

Voilà une adresse *healthy* à ne pas manquer à Paris. Judy, c'est le restaurant sans gluten et qualitatif qui ravit la rive gauche depuis 2016. Cantine, comptoir et aussi épicerie, Judy propose une cuisine bio, locale et de saison, élaborée par la naturopathe Dominique Gassin, à déguster sur place ou à emporter. Un restaurant idéal pour les amoureux du manger sain et gourmand, à découvrir au plus vite !

© Alice Pagès
Communiqué



En passant dans le 6^e, juste à côté du jardin du Luxembourg, notre regard est instantanément attiré par cette chaleureuse devanture, bordée d'une belle terrasse ensoleillée. Une fois à l'intérieur, impossible d'être déçu, et pour cause ! Chez Judy, on ne pense pas seulement à son corps et son esprit, mais aussi aux autres et à notre planète parce que c'est ça, être "qualitatif".

Avec une carte bien pensée et élaborée par sa fondatrice Dominique Gassin, naturopathe australienne, on y découvre des plats colorés riches en nutriments et antioxydants, des jus détox et des pâtisseries sans sucre raffiné, sans lactose, le tout sans gluten et fait maison.

Pour un petit-déjeuner, un déjeuner en semaine ou un brunch le week-end, tout est délicieux chez Judy ! On se régale avec les *fluffy pancakes*, le *banana bread "french toast"* au beurre d'amande, et aussi avec leurs *bowls* végétariens signature, *bali bowl* et *buddha bowl*. Une carte saine, gourmande et colorée, qui évolue au fil des saisons avec une majorité de recettes végétariennes et vegan. Pour couronner le tout, on déguste leurs jus détox pressés à froid "*cold pressed*", leur naturo latte au collagène ou un café de spécialité.

Une fois encore, cette pépite du groupe Coolangatta frappe fort et nous séduit, grâce à des plats aussi beaux que bons, qui nous font du bien, dans tous les sens du terme. Une démarche



qualitative engagée, dont on profite dans la salle chaleureuse du restaurant, pour un véritable moment de bien-être puisque les ordis sont interdits pendant l'heure du déjeuner et que la terrasse est non-fumeur pour préserver la bonne santé de tous. On peut aussi s'installer juste à côté, en prenant nos boissons à emporter dans des éco-cups réutilisables, et en dégustant l'une de leurs délicieuses pâtisseries sans gluten : *cinnamon roll*, *cookie*, *cake*, *brownie*...

Cette cuisine qualitative, on peut également avoir envie de la rapporter à la maison. Et depuis 2019, c'est possible, grâce à l'ouverture de leur épicerie Judy Market. Juste à côté du restaurant, on s'y rend pour profiter des glaces végétales, des *bowls* et salades à emporter, de purées d'amandes, bocaux de légumes fermentés et autres bouillons riches en collagène.

Et la bonne nouvelle, c'est que Judy a ouvert l'été dernier une autre adresse rue Jean-Jacques Rousseau, dans le 1^{er}, pour pouvoir profiter de son *all day brunch* sans gluten tous les jours de la semaine !

📍 C.V.

Judy
18, rue de Fleurus – 6^e
14, rue Jean-Jacques-Rousseau – 1^{er}
Tél. : 01 43 25 54 14
Du lundi au vendredi de 8h à 18h
Le week-end de 9h à 19h