



L'Essentiel, à Strasbourg.



Bouquet de légumes chez Elsa, à Monaco.



Chez mon Jules, dans la Drôme.



La clé des champs, à Vitré.



Salade végétarienne chez Soya, à Paris.



Pur etc., à Strasbourg.

Bio et bons Les six meilleurs restos 2014

Jusqu'à maintenant, aucun prix digne de ce nom ne venait récompenser la gastronomie durable. Avec, cette année, sa 1^{re} édition, The Place to bio, le nouveau guide en ligne de référence des restaurants engagés dans l'alimentation bio, en dépoussière l'image. Du fast-good à la traditionnelle cantine, 16 établissements – inscrits à l'Agence bio – étaient en lice pour obtenir un des prix décernés par un jury constitué de professionnels de la restauration et de la cuisine. Voici six spots récompensés, à croquer dans toute la France.

Prix de la créativité culinaire Elsa

Dans un palace de Monte-Carlo transformé, à l'atmosphère de paquebot transatlantique des années 1930, le chef italien Paolo Sari orchestre la plus écologique des croisières. Son carpaccio d'artichauts, ses spaghetti aux œufs de la mer, ses côtes d'agneau au lard et miel d'acacia sont aussi délectables que durables. Les produits sont intégralement locaux, saisonniers et biologiques. Résultat : un label Ecocert de niveau 3 (le plus

drastique) et une étoile Michelin 2014.

Monte Carlo Beach,
avenue Princesse-Grace, Monaco.
00-377-98-06-50-05.
Menu dégustation : 99 €.
A la carte : à partir de 115 €.
Ouvert tous les jours.

Prix du jury chez mon Jules

La bâtisse surplombe les monts de la Drôme provençale. A sa tête, Alexandra et son Jules Duguet. Le couple a quitté Paris pour faire de ce terroir son terrain de jeu bio. Au milieu d'une salle aux allures de brocante, on s'amourache d'une caillette maison au foie gras et d'un cochon au chou vert et gingembre, confit cinq heures.

5, rue Etienne-de-Vesc,
Vesc (Drôme), 04-75-04-20-74.
Formule : 19 € (midi). Menus :
29-37 €. Fermé mardi et mercredi.
Ouvert tous les jours en été.

Prix veggie Soya

Cette cantine installée dans une ancienne robinetterie façon loft industriel fait courir le Tout-Paris végétarien. Depuis sept ans, Christel Dhuit ordonne la grand-messe du mezze bio à coups de tempuras, de choux farcis au curry, de lasagnes de légumes et surtout d'un

couscous escorté de tofu grillé aux épices, de harissa au poivre vert et de raisins confits au gingembre : une vraie graine de beauté.

20, rue de la Pierre-Levée, Paris (X^e).
01-48-05-13-00. Formules :
13-19 €. Carte : 25-35 €. Brunch :
25 €. Fermé le dimanche soir.

Prix locavore L'Essentiel chez Raphaël

La quintessence des lieux ? Une cuisine biologique à 100 % issue presque exclusivement d'Alsace. Au cœur de la Krutenau, le chef Raphaël Miquel soigne une assiette qui a plutôt bonne mine : mignon de porc au four et sauce aux herbes, brandade, pommes vapeur et tapenade d'olives noires maison... Chez lui, l'essentiel est bien huilé.

7-9, rue du Renard-Préchant,
Strasbourg (Bas-Rhin),
03-88-24-12-65.
Formules : 13-16 € (midi).
Carte : 16-30 €. Fermé samedi
midi et dimanche.

Prix des internauts La clé des champs

Une crêperie comme on en trouve à chaque coin de rue

en Bretagne. Sauf qu'ici les galettes et les crêpes sont réalisées avec des produits bio locaux : farine du Moulin de la Fatigue, cochon fermier de la ferme du Pressoir... A goûter parmi les quelques spécialités à la carte, l'« Eukiérou », au jambon de Parme et fromage fermier de Mayenne, arrosée de l'excellent cidre des Vergers de l'Ille, bio naturellement !

1, boulevard de Laval, Vitré
(Ille-et-Vilaine), 02-23-55-24-40.
Formules : 10,50 € et 12,60 €
(midi). A la carte : 20-25 €.
Ouvert le midi du mardi
au dimanche, le soir les jeudi,
vendredi et samedi.

Prix du Concept durable Pur etc.

« Cueilli aux environs, cuisiné maison », c'est le credo des lieux, placardé en grand sur les vitrines de ces deux cantines strasbourgeoises. Du bio et du local, pour ces fast-good qui ne cuisinent que des viandes labellisées et des légumes sans OGM. Tartes, soupes, quiches... une cuisine régressive, maison et de saison.

15, place Saint-Etienne et 122,
Grand Rue, Strasbourg (Bas-Rhin).
www.pur-etc.fr. Formules :
8,90 € et 10,50 € et 12,90 €.
Ouvert du lundi au samedi
de 11 h 30 à 20 h 30 et le dimanche
de 11 à 17 heures.