



**C'est en cherchant de quoi déjeuner végétarien et healthy à midi près du bureau que j'ai découvert Le P'tit Chez Moi. Un snack lounge charmant, à la devanture originale qui propose une cuisine végétarienne, sans lactose ni gluten.□**

Stéphane, le propriétaire, vous accueille avec le sourire et prend le temps de vous expliquer le système du lieu. Un buffet à salade au poids, des tartes et des cakes salés, et des desserts, tous préparés à partir de produits de saison, à majorité de production locale et française (bio et équitable pour les produits exotiques).

Le buffet à salade propose au moins une salade de crudités, une salade de céréales et une salade de légumineuses et les produits phares (houmous, coleslaw), et le menu change chaque jour selon les produits de saison, l'envie et l'inspiration.

La création du P'tit Chez Moi vient d'un changement de parcours. Après avoir travaillé dans la finance, Stéphane a choisi de revenir à ce qui a toujours été le fil rouge de sa vie : la cuisine. La découverte de la cuisine végétarienne, la prise de conscience sur les problèmes de l'industrie agro-alimentaire, l'envie de proposer des produits sains ayant un impact limité sur l'environnement, de revenir aux rythmes naturels, ont abouti tout naturellement au P'tit Chez Moi. Un lieu qui prouve, s'il fallait le prouver, que manger sain et 100% végétarien n'est pas synonyme de tristesse dans l'assiette. Bien au contraire. • Joëlle Dubois

## Le P'tit Chez Moi : Veni, veggio, vici !

Jeudi, 12 Mai 2016 08:52

---

Le P'tit Chez Moi : 46, rue Notre-Dame. Tél. 05 56 06 47 56. [www.facebook.com/ptitchezmoi](http://www.facebook.com/ptitchezmoi)  
Instagram : @leptitchezmoi