

PARS



Et si on s'intéressait au potentiel hydrogène de ce qu'on mange ? Pas besoin de cours de chimie, il suffit de déjeuner chez Claudia et sa maman Mireille pour booster l'organisme et prévenir des maladies à long terme grâce à leur cuisine acidobasique. En pratique, cela donne des assiettes végétaliennes (70 % de fruits et légumes et 30 % de céréales ou légumineuses) mixant cru, cuit et cuisiné! Elles proposent également du kéfir (boisson fermentée à base de figues sèches et de citron) qui contient de bonnes bactéries pour l'organisme. On peut commander en ligne et de venir chercher son repas à l'heure indiquée.

De 12 à 18 € le plat. 21, rue Le Peletier (9°). Tél.: 09 83 87 95 95. monph7.com