

## FOCUS PRIX DE LA MEILLEURE CARTE INNOVANTE/SUIVI DES TENDANCES

## Judy - Arnaud et Peggy Gasté

Trois adresses sous pavillon Judy pour Coolangatta. Le groupe qui affiche une véritable

« conviction » en faveur d'une alimentation saine et bien sourcée a mis sur pied son premier

restaurant Judy en 2016 suivi de l'épicerie Judy Market en 2017, tous deux dans le 6<sup>e</sup> arrondissement de Paris. L'écosystème Judy c'est aussi un atelier de fabrication à Montrouge (92), une gamme d'épicerie superfood et un service traiteur. « Nous souhaitons ouvrir

un restaurant qui ressemble à notre philosophie de vie "le qualitarisme". C'est le terme que j'ai inventé pour notre façon de manger, c'est-à-dire que nous choisissons ce qui est bon pour soi, les autres et la planète », résume Dominique Gassin en charge de la marque. Naturopathe et micronutritionniste, elle élabore les cartes. Une troisième unité sur le modèle du Market mais avec de la restauration sur place a été créé en août 2023 dans le 1<sup>er</sup> arrondissement et le groupe entend en développer encore d'autres à l'avenir dans Paris.

La charte des restaurants s'engage ainsi à n'utiliser que des ingrédients de saison sans pesticides, bio à 95 %, sans gluten, sans sucres raffinés, sans lactose, faits maison. L'enseignante noue également des partenariats en direct avec des producteurs locaux, propose de l'eau microfiltrée en partenariat avec Castalie, lutte contre le gaspillage alimentaire et procède ainsi à la collecte et valorisation des huiles usagées.

Une offre exigeante et quasi militante pour Peggy Gasté, la dirigeante de Coolangatta Group. « Nous sommes convaincus de-



© Coolangatta Group

Peggy Gasté, à la tête de Coolangatta Group auquel appartient Judy.

puis longtemps que c'est l'avenir. Ce n'est pas une tendance ou un phénomène que nous suivons mais une conviction que nous portons depuis dix ans. Nous sommes des lieux de vie, nous devons montrer à nos clients ce qui est bon ou pas, quitte à parfois faire moins de marge. » ●

© Alice Pagès



Dominique Gassin, naturopathe et micronutritionniste, conçoit les cartes de Judy.