

NOTRE SELECTION D'ADRESSES DETOX A TESTER APRES LES FÊTES



01. SŒURS

27 Rue Cambacérés 75008 Paris

[Réservez en ligne](#)

Chez SŒURS, les matières premières, sélectionnées avec soin par Emilie, sont toujours BIO et dans la mesure du possible en provenance de producteurs de la région. Soupe du jour, buddha bowl, quiches, salade de fruits... tout est fait maison, à base de produits bruts et de saison.

02. LES MAUVAISES HERBES

3 Rue du Jardin des Plantes 69001 Lyon

[Réservez en ligne](#)

Les mauvaises herbes proposent une cuisine végétale dans un environnement atypique & biodynamique. Au menu ? Curry de butternut, rawsotto de chou-fleur, ateliers de cuisine, sophrologie... un lieu de vie aux multiples facettes à consommer sans modération !



03. ACAI

20 Rue d'Aubuisson 31000 Toulouse

[Réservez en ligne](#)

Açaï est un concept de restauration rapide saine et équilibrée. Buddha bowl, ceviche, açaï, carrot cake... des plats équilibrés, à manger sur place ou à emporter dans des emballages biodégradables ! De quoi ravir vos papilles dans une ambiance du sud chaleureuse et accueillante.



04. VJ CANTINE

6 Rue Saint-Sernin 33000 Bordeaux

[Réservez en ligne](#)

Citadine et bordelaise, VJ Cantine propose une cuisine du monde végétarienne composée de produits frais. A la carte ? Velouté, lasagnes de légumes, tofu, perles de tapioca... Le plus ? Chaque semaine, un plat exclusif à venir découvrir et redécouvrir au gré des saisons !



LaFourchette, une société de Tripadvisor, est le leader de la réservation de restaurants en ligne. LaFourchette connecte les restaurants à leurs convives avec un réseau de plus de 80000 restaurants dans le monde et 29 millions de visites par mois.

Grâce à LaFourchette (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et instantanément réserver en ligne. Du côté des restaurants, LaFourchette leur fournit une solution logicielle, LaFourchette Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus, selon les principes du Yield Management, jouant ainsi sur la variabilité des prix, pratique utilisée avec succès dans les industries du voyage et de l'hôtellerie.

La plate-forme opère sous la marque «LaFourchette» en France et en Suisse, «ElTenedor» en Espagne, «TheFork» en Italie, aux Pays-Bas, Belgique, Portugal, Suède, Danemark, Australie, Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Pérou et Uruguay. Elle opère également en anglais sous la marque «TheFork.com». En 2019, LaFourchette acquiert Bookatable et s'étend sur 5 nouveaux marchés : le Royaume-Uni, l'Allemagne, l'Autriche, la Finlande et la Norvège.

CONTACTS PRESSE

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Romane Groleau

01 53 53 44 63 - 06 64 31 28 41

romane@pascalavenot.fr