

A Nice, le CBD s'invite à la carte



Lynwood Loudy, propriétaire de l'épicerie/restaurant Marie-Jeanne, Axel Vaquero, 20/10/2021

Après un grave accident de scooter en décembre dernier, Lynwood Loudy n'a trouvé qu'une façon de venir à bout de ses douleurs : le CBD. Il s'est alors lancé un pari fou : celui d'ouvrir à Nice, le premier restaurant de France dédié à la cuisine au cannabidiol.

Si le restaurant s'appelle « épicerie Marie-Jeanne », c'est une référence à la marijuana et Lynwood Loudy ne s'en cache pas : « Ah oui clairement, c'est pour la beuh quoi. Au moins c'est clair », dit-il de façon totalement décomplexée. Il travaille seul depuis l'ouverture de son établissement le 25 septembre. Comme tous les matins,

Le CBD c'est quoi ?



Le CBD ou cannabidiol est une des molécules que l'on retrouve dans la feuille de cannabis. C'est le deuxième cannabinoïde présent dans la plante en termes de concentration. Il est légal en France et a des effets de bien être mais uniquement s'il est consommé à petite dose. Il apaise, déstresse, peut faciliter le sommeil et a des propriétés anti-inflammatoires. Ce n'est pas un psychoactif contrairement au THC.

il fait sa mise en place et sort les plateaux de pâtisserie pour les exposer près de l'entrée. Sur ceux-ci : cookies au snickers, au M&M'S ou tout chocolat, et le tout au CBD.

Une fois la porte passée, c'est une odeur de cannabis qui règne dans le restaurant. Des palettes au mur servent de décoration. Elles sont ici pour exposer les produits. Thé glacé, huile d'olive ou encore vin, absolument tout est aromatisé au cannabidiol. « Il y a certains produits que je dois transformer comme l'huile d'olive par exemple ou les viandes qui sont natures quand je les reçois. Ça prend énormément de temps mais une fois que c'est fait, c'est excellent », explique Lynwood en réajustant son béret.

Une enseigne qui attise la curiosité

Depuis 2018, c'est plus de 400 boutiques consacrées au CBD qui ont ouvert en France mais un restaurant entièrement consacré à la molécule, c'est une première. Les passants s'arrêtent perplexes devant une enseigne sur laquelle sont dessinées d'immenses feuilles de cannabis. Parmi eux, Gislaine Marnon tente sa chance. « Est-ce que vous avez des petits gâteaux ? », demande-t-elle après avoir observé la vitrine. Finalement elle repart avec un cookie. « C'est par simple curiosité que je suis venue. J'en ai entendu parler et j'ai acheté quelque chose pour faire tester à ma maman », s'amuse-t-elle.

C'est au tour de Vincent Kerstinne d'entrer. Il n'est pas client mais fournisseur de charcuterie. « Viens voir ! », lui dit le propriétaire en lui présentant un morceau de canard fumé. « C'est super comme concept parce que ça permet d'ouvrir les esprits et de montrer qu'on peut trouver une toute autre utilité au CBD. Il y a vraiment beaucoup d'aprioris autour de la substance et ça permet de déconstruire tout ça. Je pense que c'est ce qui plait aux gens », déclare-t-il après avoir savouré le canard tout juste fumé par son ami.



Pâtisseries et confiseries au CBD à l'entrée de l'épicerie Marie-Jeanne, Axel Vaquero, 20/10/2021

Axel Vaquero

2195 signes

Sujet : la mode du CBD

Angle : Premier restaurant en France consacré à la cuisine au CBD