

# madame

FIGARO

**TENDANCE**  
LES NOUVEAUX  
CANONS DE LA  
MASCULINITÉ

**ET AUSSI...**

KATIE HOLMES

TYLER BRÛLÉ

BENJAMIN MILLEPIED

JAMES DENTON

ELSA ZYLBERSTEIN

URS FISCHER

JOHN MALKOVICH

**EXCLUSIF**  
**BEAU, DRÔLE**  
**ET MÉCHANT**  
**LAURENT**  
**LAFITTE**  
COMIQUE CHIC

SPECIAL **HOMMES**

**MODE IN THE CITY**  
LES ESSENTIELS DE L'ÉTÉ

## RENDEZ-VOUSRESTO

### en tête à tête

Amoureux, amical ou juste professionnel, un dîner à deux mérite de l'attention. Nos adresses pour cibler la bonne table. v. a.

#### À PARIS

##### DÎNER GALANT À L'INSTANT D'OR

**LE GENRE:** dans le Triangle d'or, un nouveau décor laboratoire dans une petite salle parfaite pour dîner à deux.

**L'ASSIETTE:** plutôt innovante, avec l'accent mis sur les poissons.

**LE CHEF:** Frédéric Duca, un très jeune chef qui a travaillé dans les grandes maisons !

**ELLE CROQUE:** un menu dégustation (98 €) avec un œuf bio cuit vapeur et sa mousseline de brocolis; et, en plat, des coquilles Saint-Jacques en fine croûte de noisette.

**IL PRÉFÈRE:** un canon rôti d'agneau fermier.

**À PARTAGER:** en dessert, une poire au vin rouge à l'ancienne.

**ON CROISE:** Katherine Heigl et Josh Kelly, Jean d'Ormesson et sa femme.

L'Instant d'Or, 36, avenue George-V, 75008 Paris.

Tél. : 01.47.23.46.78.



#### À PARIS

##### DÎNER COQUIN CHEZ LAPÉROUSE

**LE GENRE:** un hôtel particulier chargé d'histoire, avec, sur deux étages, petits salons cosy, bar et salles à manger, où résonnent encore les froufrous des cocottes des Années folles.

**L'ASSIETTE:** avec le récent changement de propriétaire, l'adresse mythique joue enfin de nouvelles partitions, d'où une cuisine savoureuse...

**LE CHEF:** Jean-Sébastien Pouch, que l'on a connu au George V, développe une carte légère et enlevée.

**ELLE CROQUE:** au menu à 45 €, un pressé de légumes confits, un saumon en croûte de noisette.

**IL PRÉFÈRE:** un foie gras et un chateaubriand en croûte de truffes.

**À PARTAGER:** le soufflé Lapérouse au caramel, 22 €.

**ON CROISE:** Vanessa Paradis et Johnny Depp.

Lapérouse, 51, quai des Grands-Augustins, 75006 Paris. Tél. : 01.56.79.24.31.



#### À LA MAISON

##### LES PETITES CASSEROLES

Des plats cuisinés maison et livrés en barquette à domicile (ou au bureau). Une bonne initiative pour les débordés qui veulent quand même se retrouver autour d'une jolie assiette. Soupe detox ou aiguillettes de poulet pour elle. Lasagnes des Petites Casseroles ou tagine d'agneau pour lui. Et, en dessert, une succulente tarte au lemon curd. **LE PRIX:** 22 € en moyenne la barquette pour deux.

Paris et réunion parisienne Tél. : 01.42.21.90.17. [www.lespetitescasseroles.com](http://www.lespetitescasseroles.com)



#### À COURCHEVEL

##### DÎNER SPORTIF AU ZINC DES NEIGES

**LE GENRE:** un petit bistrot dans la luxueuse station. Ambiance montagne avec peaux de vache sur les assises, beaucoup de bois et grandes cheminées.

**L'ASSIETTE:** une vraie cuisine savoyarde avec des produits de proximité.

**LE CHEF:** Frédéric Vardon signe cette carte des neiges à l'image des zincs parisiens, à des prix vraiment doux pour l'endroit (entrées à 8 €, plats à 22 €).

**ELLE CROQUE:** une salade des Alpes et jambon de Savoie, une poule au pot.

**IL PRÉFÈRE:** des crozets au jambon et aux truffes, et une pela de reblochon.

**À PARTAGER:** un must, la pizza au chocolat (10 €) !

**ON CROISE:** l'humoriste Christelle Chollet et son compagnon.

Le Zinc des Neiges, rue Park-City, 73120 Courchevel. Tél. : 04.79.08.90.84.

