

madame FIGARO

RÉSOLUTION 2014

*Amour, travail, enfants,
on vise l'imperfection*

INTERVIEW
**CÉCILIA ATTIAS
À NEW YORK**
par *Élisabeth
Quin*

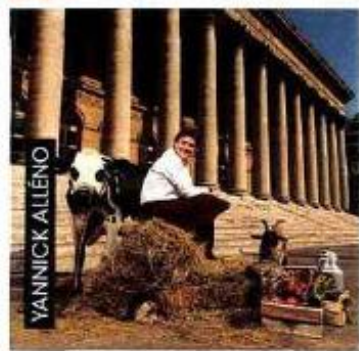
MODE
LUXUEUSE
BAROUDEUSE

SPÉCIAL
GLAM

MAXI-ROBES
& MAKE-UP DE RÊVE

GUEST STAR
Karolina Kurková

1 001 IDÉES GOURMANDES



RILLETTES CHICS

AU PALAIS BRONGNIART

Dans le deuxième opus de Yannick Alléno, le Terroir Parisien, le décor bistrot, à dominante de bois, de cuir et de zinc, est signé Wilmotte.

AU PROGRAMME : rillettes de porc, de poulet, d'oie, de saumon, de thon... et autres divines charcuteries du terroir. On peut repartir avec le sac apéro, garni de pâte en croûte, de saucisson à l'ail, d'un pot de rillettes, de jambon blanc, avec condiments et baguette croustillante (pour 4 personnes, 24 €).

✓ 28, place de la Bourse, 75002 Paris.
Tél. : 01 83 92 20 30.

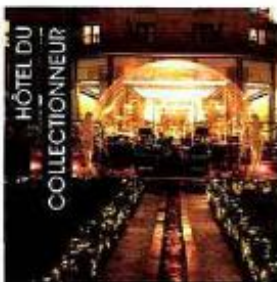
DÎNER

DANS UNE BULLE...

... à l'Hôtel du **Collectionneur**, près du parc Monceau, dans une atmosphère d'esprit Art déco, en hommage à Jacques-Émile Ruhlmann. Le restaurant a pris ses quartiers d'hiver dans une installation géante, transparente et éphémère à l'extérieur (jusqu'au 15 mars).

AU PROGRAMME : un repas MonoBulle (formule autour d'un seul produit décliné en plusieurs plats, 49 €) ou un teatime autour des succulents Éclairs de Génie du chef pâtissier Christophe Adam.

✓ 51-57, rue de Courcelles, 75008 Paris.
Tél. : 01 58 36 67 00.



CHAMPAGNE

AU SOMMET

On file en Suisse, à Verbier, prendre une flûte de Dom Pérignon, de Veuve Clicquot, de Bollinger et autres cuvées d'exception au plus haut bar à champagnes du monde, à 2 200 mètres d'altitude ! D'après d'éminents chefs

sommeliers, en hauteur, les bulles sont plus fines et les arômes sont exaltés.

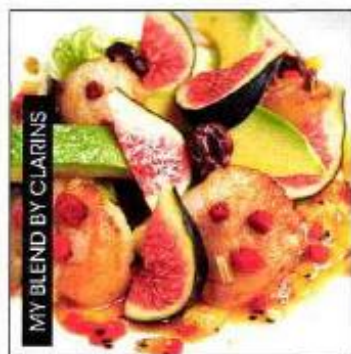
✓ www.plus-de-bulles.com

SALADE DÉTOX

AU ROYAL MONCEAU

Au Bar Long, on déguste une salade griffée My Blend by Clarins, mise au point par Olivier Courtin-Clarins et le chef exécutif du lieu, Laurent André.

AU PROGRAMME : des saint-jacques rôties, piquées de baies de goji, relevées d'un soupçon d'épices et servies avec une compotée de figues,



avocat, sucrine et raisins Moscatel. Bon pour la santé et pour le teint (35 €)!

✓ *Royal Monceau-Raffles*, 37, avenue Hoche, 75008 Paris. www.leroyalmonceau.com