

# LE FIGARO magazine

VENDREDI 2 ET SAMEDI 3 JUIN 2011



Le prince William  
et son fils, George,  
sur la base  
de la Royal Air Force  
de Fairford.

## LES PÈRES CES HÉROS

ÉDUCATION, AUTORITÉ :  
COMMENT ILS RETROUVENT LEUR PLACE



**COURMAND**  
 Délice de bec sucré : la tarte aux framboises fourrées d'une compotée de framboises créée par le chef pâtissier Cyril Lignac. Pâte craquante garnie d'une crème d'amandes moelleuse et recouverte d'une crème légère au lait d'amande. Individuelle 7 €, 6-7 pers. 45 € ([cyrillignac.com](http://cyrillignac.com)).

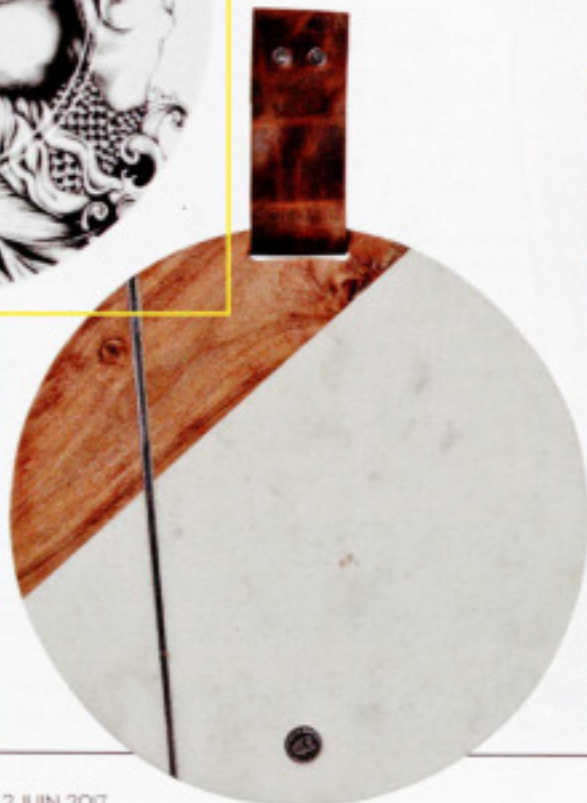
## MON PÈRE **CE CHEF**

*"Enfant : fruit qu'on fit"* LÉO CAMPION



### MAÎTRE DE MAISON

Créée par le designer Alexander Kellas, et spécialement fabriquée à la main pour le restaurant de l'hôtel parisien Les Bains, cette assiette en porcelaine de Limoges reprend le nouvel emblème des lieux : un Bacchus. Série limitée, 48 € ([lesbains-paris.com](http://lesbains-paris.com)).



### CROQUEUR DE CHOCOLAT

Qu'il porte la moustache ou aime les croissants, il appréciera cette tablette imaginée par Le Chocolat des Français en collaboration avec l'illustrateur Jean Jullien. Chocolat noir 72 % agrémenté d'éclats de noisettes caramélisées du sud-ouest de la France, 5,50 € ([lechocolatdesfrancais.fr](http://lechocolatdesfrancais.fr)).

### PRO DE LA DÉCOUPE

Voilà une planche à découper à la fois pratique et originale. Lene Bjerre, marque leader dans le domaine du design intérieur danois depuis 30 ans, a opté pour une astucieuse version bois et marbre, 99 €, en exclusivité au Printemps.