

A black and white close-up portrait of Sandrine Kiberlain. She has long, wavy, light-colored hair and is looking directly at the camera with a neutral expression. Her right hand is raised to her forehead, with fingers slightly spread. She is wearing a dark, high-necked garment with a decorative, jeweled cuff on her right wrist. The background is a plain, light color.

madame
FIGARO

COVER STORY
**SANDRINE
KIBERLAIN**
DIVINE FANTASIE

TENTATIONS

NOËL

HIGH-TECH, ÉCOLO, ARTY
100 IDÉES CADEAUX DERNIÈRE MINUTE

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LE CHEF



JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

SE FAIRE DU BIEN tout en se faisant plaisir, c'est le nouveau credo gastro. Mais de la théorie à l'assiette il y a souvent un écart. Heureusement, avec Jean-François Rouquette, aucun risque de rester sur sa faim ! **CET ÉTOILÉ** a trop le goût des bonnes choses et l'art d'accommoder la nature avec finesse. Pour s'en convaincre, il suffit de goûter à ses *bowls*, *reload toasts*, *rainbow boost*... qui jouent la carte des énergies à La Cheminée, petit coin detox du Park Hyatt Paris-Vendôme. Et de feuilleter son nouveau livre de cuisine délicieusement imaginaire.

5, rue de la Paix, 75002 Paris.
hyatt.com

« Chez Jean-François Rouquette au Park Hyatt Paris-Vendôme », Éditions Glénat.

GIMMICK FOOD
CALENDRIER À CROQUER

Pour À la Mère de Famille, Octave Marsol, virtuose du dessin, a croqué un calendrier de l'Avent plein de poésie. Ça donne une maison bleue, où l'on vient placher les bonheurs-du-jour cachés derrière les volets orange. Un palais de cocagne à découvrir dans la nouvelle adresse célébrant les nocées gourmandes d'À la Mère de Famille et de Stohrer, première chocolaterie-pâtisserie à Paris.

Facteur glam : +++

La nostalgie, délicieusement déboussolée, de l'enfance.

Tasty : +++ Chocolats et gourmandises à vous donner des envies de cambriole.

Eternity : + Jingle bells, les jours sont comptés avant Noël !

35, rue Cler, 75007 Paris
et dans les 12 autres boutiques.
lameredefamille.com



ESPRIT DE VIN

CHÂTEAU
GRENOUILLES
2014

Grand cru légendaire, ces grenouilles ne sont pas nées de la dernière pluie. Issues d'une stricte sélection de vieilles vignes de chardonnay, elles sont le baromètre de ce que Chablis et La Chablienne offrent de plus minéral. Intense, tout en finesse, fraîcheur et pureté, avec fleurs, épices, fruits et une finale aussi longue qu'élégante, ce millésime 2014 est fait pour l'émotion d'un repas de rois : foie gras, homard ou encore langoustine. Et mérite bien un passage en carafe pour s'exprimer pleinement.

55 C. chablisienne.com

TABLE OUVERTE
RONO

Sacré coup de blush pour le nouveau restaurant-bar à cocktails des Bains, à Paris. Le chef, Bruno Grossi, originaire du Nordeste, passé chez Guy Savoy, y mijote une cuisine haute en couleur. Pour le partage, des assiettes qui vont par trois : maquereau mariné au fruit de la Passion, crémeux de betterave sauce mandarine, açai en sorbet.

Le lieu : bar au centre, salons compartimentés, tables à dîner et patio verdoyant.

Le verre : au shaker, une bande de haut vol, dont Éric Sablonière, le chef barman, et Benjamin Cousseau, le champion de France de cocktails en titre.

L'addition : grignotes et assiettes de 12 à 21 €.

7, rue de Bourg-l'Abbé,
75003 Paris. lesbains-paris.com