

madame



FIGARO

**CHARLIZE
THERON**

**FATALE
ATTRACTION**

**PARFUMS D'ÉTÉ
LES COCKTAILS
DE LA SEDUCTION**

**ART DE VIVRE
LA NOUVELLE ÈRE
DES ÉDENS ÉCOLOS**

**ENVIRONNEMENT
QUAND LA CRISE
BOUSCULE
NOTRE MORALE
ÉCOLOGIQUE**

**FÊTE DES MÈRES
LES PLUS BEAUX CADEAUX
À MOINS DE 50 EUROS**

tendres menus gourmands

Le premier week-end de juin, c'est maman qui mettra les pieds sous la table ! Vite, on réserve celle où elle sera l'objet de toutes les attentions.



BRUNCH TRANSALPIN À CASA LUCA

Joli décor, service aimable et efficace, belle terrasse avec vue sur l'Arc de triomphe... À cette nouvelle table, bienvenue dans le quartier, nous avons trouvé toute l'Italie au meilleur de sa forme.

CUISINE TRANSALPINE Authentiques, les plats s'énoncent en italien, généreux (friture de calamars, 22 €) ou plus light pour les mamans (vitello tonato, 16 €; gnocchis à la sauge, 15 €).

DOLCE VITA Tous les desserts sont à 9 €... et à se damner.

BON PLAN Le brunch ébouriffant du dimanche à 40 €, et à 18 € pour les enfants.

V. A.

Voiturier, 82, avenue Marceau, 75008. Tél. : 01.47.20.20.40.



L'HEURE DE LA RECREATION CHEZ BONPOINT

Le restaurant-salon de thé de la boutique Bonpoint accueille désormais Peggy Hancock, de A Priori Thé, le rendez-vous gourmand de la galerie Vivienne.

SO BRITISH Dans la salle voûtée, ou en terrasse bordant le jardin, on se régale de scones, de brownies et de cookies.

KIDS AT HOME Les enfants sont ici chez eux : chaises hautes et petits plats sont prévus pour eux.

HAPPY HOURS Le goûter et le brunch du samedi (30 €) sont de vrais... bons points !

De 11 heures à 18 h 30, 6, rue de Tournon, 75006. Tél. : 01.56.24.05.79.



UN JARDIN DE ROSES AU PAVILLON ÉLYSÉE LENÔTRE



Immergé dans la verdure, sur la plus belle avenue du monde, le Pavillon Élysée Lenôtre offre une parenthèse enchantée autour de plats pleins de fraîcheur

et de couleurs (plat, entrée, dessert, 55 € environ).

LE DESSERT GRIFFÉ DANI La chanteuse-comédienne-fleuriste a concocté avec les chefs Guy Krenzer et Jean-Christophe Jeanson un gâteau-cadeau : Lady Rose By Dani associe un carré de roses de jardin, épinées à la main, à un sablé aux framboises coulées dans une gelée de champagne rosé.

L'OFFRE SPÉCIALE Du 5 juin au soir au 7 juin au déjeuner, sur présentation de ce numéro, chaque cliente se verra offrir un coffret de neuf macarons Lady Rose By Dani. M.-C. D. 10, avenue des Champs-Élysées, 75008. Tél. : 01.42.65.85.10.

HAUTE GASTRONOMIE AU PERGOLÈSE

Faites de votre maman la star de la journée en lui offrant un déjeuner étoilé aux accents du Midi !

ENTREPRISE FAMILIALE Stéphane Gaborieau – un macaron Michelin – et son épouse, Chantal, vous accueillent dans un décor intime et raffiné. Bienvenus, les enfants s'en donnent à cœur joie sur la charmante terrasse !

DÉJEUNER DE SOLEIL Le menu de la fête des Mères (70 €) égrène petits farcis niçois, filet de rouget grillé à l'émulsion d'oursin, côtelette d'agneau farcie de tomates en marmelade et mille-feuille de fruits rouges. Plus une coupe de champagne pour les dames ! De quoi avoir l'envie de revenir en semaine savourer l'excellent déjeuner d'affaires à 42 €, un verre de vin par plat inclus. M.-C. D. 40, rue Pergolèse, 75016. Tél. : 01.45.00.21.40.



PHOTOS GILLES DACQUIN ET D. R.