

lefigaro.fr/madame

madame

FIGARO



MODE
GÉNÉRATION
STYLE
PHOTOGRAPHIÉE
PAR FRANÇOISE HUGUIER

NOTRE PRIX
DE LA PHOTO
+ UNE SÉRIE INÉDITE
DE PAZ ERRÁZURIZ,
LAURÉATE 2017

VARIATIONS ARTY SPÉCIAL ARLES

BOUCHE-à-oreille

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

LE CHEF



STÉPHANE JÉGO

ENGAGÉ, le chef de L'Ami Jean l'est de longue date. Dans ses cuisines, il forme les cuisiniers de La Résidence, restaurant solidaire à Ground Control, lieu pluridisciplinaire de la rue du Charolais (75012 Paris). Et, cette année, pour la 3^e édition du Refugee Food Festival, il a partagé ses pianos avec une jeune Géorgienne, Magda Gegenava.

PARTAGEUR. Désormais, tous les plats de L'Ami Jean sont à emporter, dans leur vaisselle maison, contre caution restituée au retour des contenants. À découvrir aussi sa nouvelle gamme de condiments JéPure, qu'il inaugure avec un incroyable citron noir !

27, rue Malar, 75007 Paris.

lami jean.fr



GIMMICK FOOD

ON FOND POUR PHILIPPE FAUR

Du lait cru d'une ferme de l'Ariège, des ingrédients bios, un savoir-faire hors pair : ce glacier est un hypercréatif. Sorbets piquillos et chocolat-piment d'Espelette pour Yves Camdeborde, crème glacée au lait de brebis pour Christian Etchebest, sorbet litchi rose et vanille pour Éric Fréchon, ou au basilic frais pour Thierry Marx, il fait craquer tous les chefs. Et nous avec !

Facteur glam : +++

Un bouquet de saveurs classiques ou déjantées.

Tasty : +++

Dégel des papilles garanti.

Eternity : +++

Dès qu'on goûte à ces glaces et sorbets, impossible de s'en passer !

Vente en ligne avec livraison Chronofresh. philippefaur.com



ESPRIT DE VIN

CORTON-CHARLEMAGE LOUIS LATOUR

Appellation grand cru, les corton-charlemagne sont le fruit de chardonnay prenant pied entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. D'une richesse époustouflante, ces très grands vins blancs de Bourgogne stupéfient par leur concentration, leur élégance et leur équilibre.

Ce millésime 2016 de la maison Louis Latour, au nez intense de noisette fraîche, ample en bouche et d'une belle longueur, dévoile des arômes de vanille, de tilleul et d'agrumes mêlés à des notes salines. Un vin d'exception pour accompagner poissons et crustacés.

130 €. louislatour.com



TABLE OUVERTE

BEAU & FORT

À la fois fromagerie et restaurant, c'est le paradis des amateurs de fromages. On y vient jusqu'à 23 heures pour des agapes très très conviviales, ou pour s'offrir un coffret cadeau ou un panier apéro.

Il y a aussi de délicieux sandwiches, faits minute, avec la baguette tradition de l'artisan boulanger d'à côté. **Le lieu** : lumineux, hybride, pop.

L'assiette : végétale ou canaille, avec fromages triés sur le volet par un Meilleur Ouvrier de France.

L'addition : 15 € la formule plat + dessert. Happy Cheese (1 verre + 1 part de fromage), 9,50 €. Brunch du dimanche, 25 €.

37, rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris. beauetfort.com

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE