

SORTIR
Par Sandra Serpero

**ON FOND POUR LES
GLACES LADURÉE**

Dans leurs adorables pots aux couleurs de la maison et dans l'esprit des macarons, les créations glacées de Ladurée font goûter à la gourmandise majuscule ! Signée par le chef pâtissier exécutif Julien Alvarez, la nouvelle collection glacée aligne tous les parfums dont on raffole : vanille parfumée, pistache intense, chocolat puissant, framboise acidulée et se réinvente autour de recettes furieusement addictives.

MELT FOR LADURÉE ICE-CREAMS !

*In adorable pots bearing Ladurée colours and rather like macaroons, these chill-out creations are all about "gourmandise" with a capital letter ! Signed by executive pastry chef Julien Alvarez, the new ice-cream collection lines up all the flavours meeting fans' desires : scented vanilla, intense pistachio, strong chocolate, tangy raspberry... and reinvents itself thanks to addictive recipes. **Disponibles dans les boutiques Ladurée. www.laduree.fr***



**LE PATIO DU
JARDIN PRIVÉ**

Repaire secret façon éden urbain encadré de murs végétaux, le Jardin Privé du Novotel Paris Les Halles offre une parenthèse enchantée au cœur de la ville. Pour la saison estivale, le chef exécutif Nicolas Amelin et ses équipes inaugurent un Menu Barbecue aux plats solaires servis à l'heure du déjeuner : gaspacho verde, poulpe grillé, steak d'espadon, citron et piment... Une atmosphère chill et conviviale qui a comme un avant-goût de vacances ! **Novotel Paris les Halles, Jardin Privé, 9 place Marguerite de Navarre, Paris 1er. (01 42 21 31 31).**

WELCOME TO THE PATIO

A secret getaway rather like an urban Garden of Eden surrounded by leafy walls, Le Jardin Privé at Novotel Paris Les Halles offers an enchanting interlude at the heart of the capital. For the summer season, Executive Chef Nicolas Amelin and his teams have inaugurated a Barbecue Menu with sun-blessed lunchtime dishes : green gaspacho, grilled octopus, swordfish steak with lemon and pimento... A congenial, laidback atmosphere, offering a foretaste of the holidays !

C'EST DANS LE VENT !

Tables d'excellence, suites royales, spas de rêve, chefs étoilés, caves vertigineuses, lieux branchés... Tous les incontournables du moment se partagent la vedette dans nos pages.



L'élégance de La Renommée

Orchestrée par le groupe américain Hogsalt, à la tête d'un florilège de restaurants ultra plébiscités aux Etats-Unis, La Renommée compte parmi les tables les plus désirables du moment. Planté à deux pas de la Bourse de Commerce, ce restaurant déroule un décor cinématographique haute couture avec tapisseries, boiseries, banquettes en cuir et tableaux anciens. A la carte, des plats de tradition servis avec panache et sourire : os à moelle XL, langoustines grillées, carré d'agneau, sole meunière, crème caramel... Le plus : un superbe bar feutré au sous-sol à ne pas louper. So chic, so glam' !

SO CHIC, SO GLAM' ! Run by the American Hogsalt group, orchestrating many highly-prized restaurants in the USA, La Renommée is one of today's most desirable addresses. A stone's throw from the Bourse de Commerce, this restaurant proposes "haute couture" cinematographic decor with tapestries, wood panelling, leather benchseats and old paintings. On the menu, traditional dishes served with panache and a smile : XL marrow bone, grilled crayfish, rack of lamb, "sole meunière", "crème caramel"... The bonus : a superb velvety bar in the basement, not to be missed. **La Renommée, 95 rue Saint-Honoré, Paris 1er (01 40 39 93 70). www.renommee.paris**

**MÉERT INAUGURE UNE
NOUVELLE BOUTIQUE**

A l'angle de la rue de Bretagne, Méert a installé les délices qui ont fait sa renommée entre les murs d'un adorable spot au sublime décor rétro. Reprenant les marqueurs forts de la boutique amirale de la rue Esquermoise à Lille, cette nouvelle adresse propose bien évidemment les iconiques gaufres à la vanille de Madagascar qui sont confectionnées tout au long de la journée dans le laboratoire de la boutique. Mais aussi, des brioches, des macarons, des pâtes de fruits, des orangettes, des cakes et des madeleines qui réveillent la gourmandise ! Et aussi une collection de thés aux 1001 parfums. Magnifique !

NEW MÉERT BOUTIQUE

On the corner of Rue de Bretagne, Méert has arranged the delicacies responsible for its renown within the walls of an adorable spot with sublime retro decor. Borrowing the strong features of its flagship boutique on Rue Esquermoise in Lille, this new address thus proposes iconic waffles with Madagascar vanilla, made all day long in the boutique's laboratory. Along with brioches, macaroons, "pâtes de fruits", "orangettes", cakes and madeleines, all tempting the tastebuds! Plus a collection of teas with a thousand-and-one flavours. Magnificent ! **Méert, 29 rue Debelleyne, Paris 3 (01 44 54 32 50). www.meert.fr**



BRUNCH CHEZ DROUANT !
Rendez-vous parisien dominical, le brunch Drouant célèbre la convivialité autour d'un bonheur de brunch servi à table. Au menu, les grands classiques du genre (boissons chaudes, jus frais, viennoiseries, pains) qui s'assortissent aux meilleurs plats de la carte du restaurant : iconique pâté en croûte, saumon fumé sur place, charcuterie premium. Mais aussi des œufs comme il vous plaît, des plats gourmands comme la volaille du Gâtinais rôtie ou les langoustines croustillantes. Et une option végétale avec de généreuses assiettes de légumes. Sans oublier la note sucrée avec une sélection de desserts diaboliquement bons comme la fameuse madeleine de Proust à partager ou la gaufre au chocolat. Miam !

SUNDAY BRUNCH At a Sunday get-together in Paris, the Drouant brunch celebrates conviviality around the pleasure of brunch served at table. On the menu, its great classics (fresh juices, hot drinks, Viennese pastries, different kinds of bread) accompany the best dishes on the restaurant menu : iconic pâté in a crust, salmon smoked on-site, premium cold meats. But also eggs as you like them, gourmet dishes such as roasted Gâtinais poultry or crisp langoustines. Plus an option for fans of generous plates of vegetables. Not forgetting those with a sweet tooth, with a selection of irresistible desserts including the delicious chocolate waffle, or the famous "madeleine de Proust" to be shared ! **Drouant, 16-18 Place Gaillon, Paris 2. www.drouant.fr**

SORTIR
Par Radia Amar



ABYSSE
MONTE-CARLO

Nouveau chapitre gastronomique au sein de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Abysses est la nouvelle table du chef multi-étoilé Yannick Alléno et son complice le Maître Sushi Yasunari Okazaki. Inauguré le 9 juillet, Abysses offre la fusion de deux savoir-faire. D'un côté la modernité de la cuisine française avec le travail des sauces ; de l'autre, la grande tradition japonaise. Une cuisine d'émotions ! **Monaco. Hôtel Hermitage. Square Beaumarchais. (00 377 98 06 94 94)**

FALL FOR THE ABYSS !
A new gastronomic chapter for the Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Abysses is the new address of multi-starred Chef Yannick Alléno and his accomplice, Sushi Master Yasunari Okazaki. Inaugurated on July 9th, Abysses proposes fusion between two types of expertise. First, the modernity of French cuisine with a focus on sauces ; second, the great Japanese tradition. Cuisine arousing rare emotions !



ANANTARA : BRUNCH AU SOMMET
L'Anantara Plaza Nice Hôtel annonce sa collaboration avec la maison de Champagne Veuve Clicquot pour offrir une expérience gastronomique exclusive : le Riviera Sunday Brunch. Chaque dimanche, au restaurant Seen, situé au-dernier étage du 5 étoiles, ce rendez-vous gourmand promet une découverte de saveurs méditerranéennes et asiatiques sublimée par les fines bulles de Champagne.
TOP-NOTCH BRUNCH L'Anantara Plaza Nice Hôtel has announced its collaboration with the Veuve Clicquot Maison de Champagne to present an exclusive gastronomic experience : its Riviera Sunday Brunch. At the restaurant Seen, on the top floor of this 5-star address, this appointment for gourmets promises discovery of Mediterranean and Asian flavours each Sunday, made even more sublime by the sparkle of champagne. **(129 € avec Champagne à discrétion) Nice. 12, avenue de Verdun. (04 93 16 11 75)**



AMÙ BY THE POOL
Nouveau restaurant rooftop du Fairmont Monte-Carlo, Amù mélange harmonieusement les traditions de la Côte d'Azur et la culture italienne et méditerranéenne. Amù se traduit par « Amour » en monégasque. Il s'agit d'un hommage à la ville et son patrimoine, tout en capturant l'essence romantique de la région. Le plus ? Une vue époustouflante sur la Riviera.
LOVE ON THE SEAFRONT The new rooftop restaurant at the Fairmont Monte-Carlo, Amù harmoniously blends traditions from the Côte d'Azur with Italian and Mediterranean culture. Amù means "love" in the Monégasque language. It in fact pays tribute to the Principality and its heritage while capturing the region's romantic soul. To cap it all, a dazzling view of the French Riviera.
Monaco. 12, avenue des Spéluges. (00 377 93 50 65 00)

TOILE BLANCHE ST-PAUL
Élevant l'art de vivre en véritable art au quotidien, les frères Leroy ont su métamorphoser et embellir leur resort confidentiel Toile Blanche situé au cœur d'une oasis de verdure à Saint-Paul-de-Vence. Offrant un mélange unique de design contemporain, d'art et de charme français authentique, cette oasis de bien-être nichée au sein de 20.000 m² de jardins est dotée de deux piscines extérieures, plusieurs piscines privatives au sein des suites et deux restaurants : la Guinguette proposant chaque midi une cuisine conviviale de partage, et Le Restaurant déclinant une savoureuse cuisine bistrannique aux accents provençaux impeccablement dressée. Une escale s'impose.
A HAVEN OF WELL-BEING Elevating the art of living into a real art for everyday life, the Leroy brothers have succeeded in transforming and embellishing their insider Toile Blanche, in an oasis of greenery in Saint-Paul-de-Vence. Offering a unique blend of contemporary design, art and authentic French charm, this haven of well-being nestling in 20,000 m² of gardens features two outdoor pools, several privative pools for the suites, and two restaurants : La Guinguette, serving convivial cuisine for lunchtime sharing, and Le Restaurant, proposing tasty bistrannique cuisine with a Provençal accent, impeccably presented. A stopover is a real must. **Saint-Paul-de-Vence. 826, chemin de la Pounchounière. (04 93 32 74 21)**



Spa Guerlain Cheval Blanc

Pensé comme une bulle de douceur et de sérénité, le Spa Cheval Blanc Saint-Tropez conjugue l'excellence de Guerlain et le savoir-faire de Cheval Blanc. Cet été, le spa dévoile trois nouveaux rituels exclusifs inspirés de la Méditerranée : le Bain Tropicain, le soin visage Infinilift, et enfin, Croisière Riviera, imaginé en collaboration avec la maison Louis Vuitton.
TREAT YOURSELF TO THE SPA ! Designed as a bubble of gentleness and serenity, the Spa Cheval Blanc Saint-Tropez pairs the excellence of Guerlain with the expertise of Cheval Blanc. This summer, the spa unveils three exclusive new rituals inspired by the Mediterranean : the Bain Tropicain, the Infinilift facial, and Croisière Riviera, dreamt up in collaboration with Louis Vuitton. **Saint-Tropez. Plage de la Bouillabaisse. (04 94 55 91 00)**



Photos : ©Anthony Parkinson, Simon Dattaz - Presse