

madame FIGARO

BEAUTÉ
teint, silhouette,
cheveux
SOS COACHING
DE FÊTES

ANGLETERRE
CANADA, USA
LE POSTBAC EN
CLASSE AFFAIRES

COVER STORY
LES NEUF VIES DE
CARLA
BRUNI

HAPPY **CHRISTMAS**

NOTRE SHOPPING
EXPRESS EN LIGNE

COMME À STRASBOURG

LA GASTRONOMIE ALSACIENNE S'INVITE POUR NOS FÊTES. SANS QUITTER LA CAPITALE, ON S'OFFRE UNE ÉVASION CULINAIRE À TRAVERS DES MENUS QUI FONT RIMER AUTHENTICITÉ AVEC GÉNÉROSITÉ.



CHEZ JENNY



LE 1 PLACE VENDÔME

TRENDY LE 1 PLACE VENDÔME

De la célèbre place parisienne au pays des cigognes, il n'y a qu'un pas... franchi dans son restaurant à l'occasion des fêtes par l'Alsacien Stéphane Wenz Schuhler, directeur de l'Hôtel de Vendôme, en souvenir des Noëls de son enfance.

LE PROPOS. Cette jolie adresse à l'élégance parisienne très couture, avec vue imprenable sur la colonne Vendôme, nous emmène dans un voyage culinaire aux accents alsaciens dès maintenant et jus- qu'au 4 janvier.

L'ASSIETTE. Le chef, Josselin Marie, a élaboré un menu spécialement pour les fêtes (100 €) autour de plats raffinés : saint-jacques mousseline de persil, suivies d'un filet de biche au jus d'épices de Ger-

twiller et, au dessert, d'un lebkuchen à la clémentine.

✓ 1, place Vendôme, 75002.
Tel. 01 33 04 35 00

TRADI CHEZ JENNY

La place de la République a fait peau neuve, et c'est l'occasion de redécouvrir la plus ancienne brasserie alsacienne de Paris au moment où elle affiche sur sa carte des plats spécialement conçus pour les fêtes. Jean Paul Gaultier et Bertrand Tavernier sont fans !

DÉCOR CLASSE. Créée en 1932 par Robert Jenny, jeune traiteur alsacien, le restaurant a conservé ses paysages

marqués signes Charles Spindler, ses statues en chêne massif d'Alben Erny et ses mosaïques d'origine.

L'ASSIETTE. Outre la carte habituelle (aux prix habituels), le chef, Jean Pierre Lambert, mitonnera pour les 24 et 25 décembre : saumon fumé maison, gelée de tourteau au riesling (24 €), et chapon fermier farce aux marrons (32 €). Et pour le 31 décembre et le 1^{er} janvier : rosace de saint-jacques vinaigrette d'agrumes à la truffe (25 €), et filet de bœuf Rossini (36 €), avant de vous faire succomber à sa forêt : noire revisitée - dont raffole Gilles Pudlowski !

✓ 39, bd du Temple, 75002.
Tel. 01 44 34 39 00.

LA TRUFFE À LA LETTRE

■ **QUAND ON ÉVOQUE DROUANT,** on pense au lieu d'élection du Goncourt et du Renaudot, et à son chef, Antoine Westermann, né à Wissembourg. Mais l'établissement doit son nom à Charles Drouant, originaire de la Haute-Bruche, qui reprit en 1880 un simple bistrot et y installa le premier banc d'huîtres de Paris !

■ **SUR SON 31.** Pour la Saint-Sylvestre sera concocté un menu spécial avec la truffe en guest star : foie gras de canard confit au porto, chutney de tamarin ; saint-jacques crues marinées à l'huile d'olive et truffes ; bar cuit à la vapeur et tartare d'huîtres sauce au riesling ; chapon fermier rôti aux truffes fraîches du Vaucluse, et purée de pommes de terre à la truffe ; dessert surprise (150 €).

✓ Drouant, 16-18, place Gaillon, 75002. Tel. : 01 42 65 15 16