

Fresh Magazine

Paris



L'Art de Vivre Premium



PINKO

ÉDITO

FRESH MAGAZINE PARIS

Original, c'est le mot clé de ce troisième numéro Fresh Magazine Paris, le média sur l'art de vivre haut de gamme.

Pour ce troisième numéro, nous avons souhaité mettre en avant l'aspect marginal de notre guide. Tant par les thématiques des Fashion Edito que par l'originalité des intervenants.

Nous avons souhaité interviewer des personnalités hautes en couleur comme le chef triplement étoilé Christian Le Squer et le sympathique Christophe Beaugrand.

Escapades, Bonnes Adresses, Shopping Mode et Beauté, pénétrez dans l'intimité de la vraie vie parisienne.



Directrice de publication
Janaina De Macedo



Directeur de rédaction
Yanis BARGOIN



FRESH MAGAZINE PARIS - www.freshmagazine.com - contact@freshmagparis.com

Directeur de rédaction : Yanis Bargoïn - Directrice de publication : Janaina De Macedo

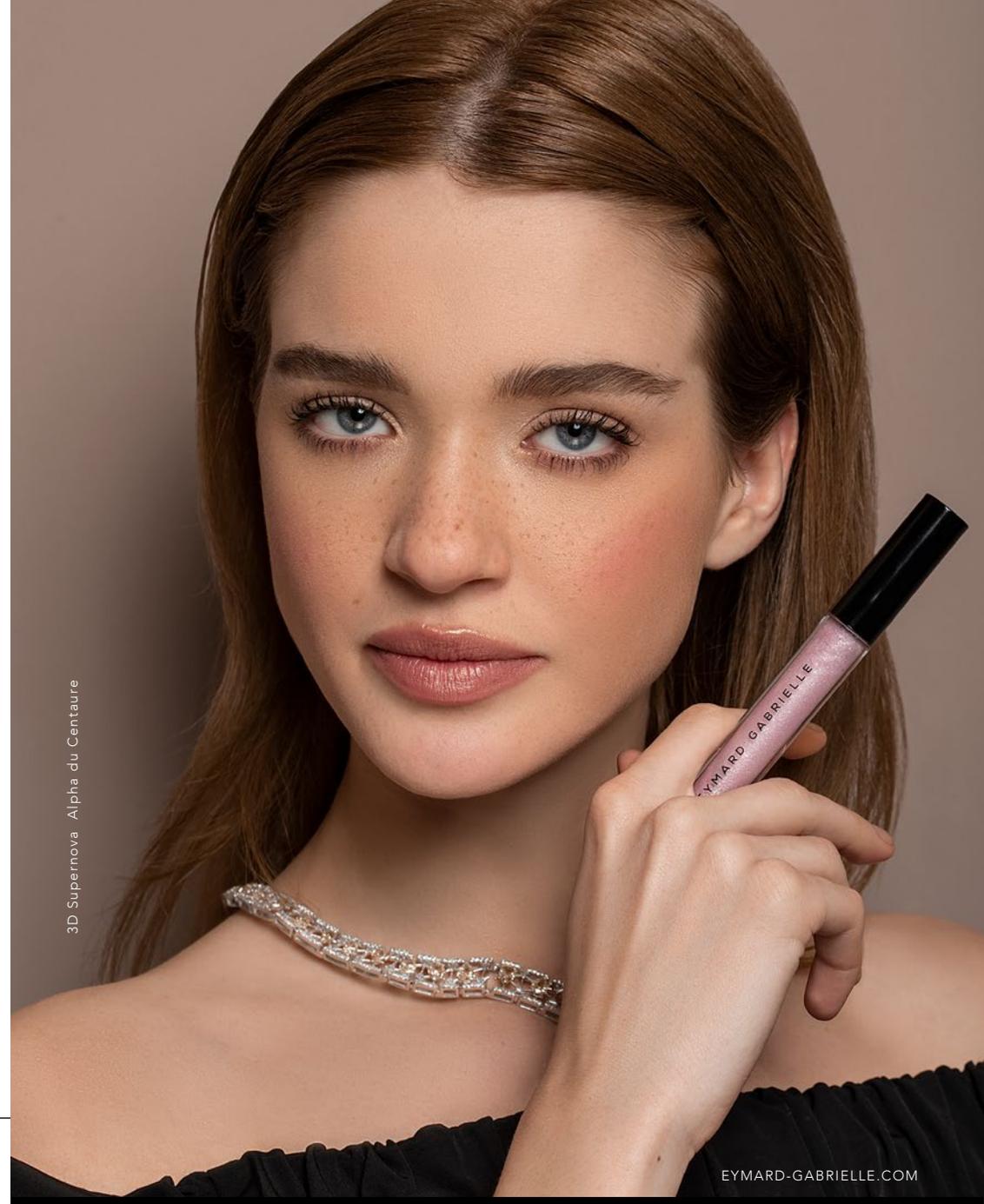
Attaché commercial : contact@freshmagparis.com - Attachée de presse : Sandra Ammara et Véréna Deymier

Rédaction : Yanis Bargoïn, Janaina De Macedo, Graziella Rossi, Sandra Bargoïn, Léonie Lama-kotrych, Corinne Kelhetter, Nicole Rousseau, Sandra Ammara

Photographe : Christina Henningstad - Direction Artistique : Mila Eva, Antoine Schmidt - Couverture : Criss Rosu

Crédit photo : Freepik - Distribution : hôtels, instituts, boutiques, restaurants... de la région parisienne.

La reproduction même partielle des articles et illustrations parus dans Fresh Magazine Paris est interdite et constitue une contrefaçon. Le contenu des publicités est sous la responsabilité des annonceurs. Fresh Magazine Paris décline toutes responsabilités pour les documents remis. La rédaction n'est pas responsable des textes et illustrations qui engagent leurs seuls auteurs. Les différentes indications de prix et tarifs figurant dans cet ouvrage peuvent être soumis à des modifications. Ils ne sont pas contractuels et ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité de l'éditeur. Les photos adressées à la rédaction engage la seule responsabilité de leur expéditeur. Dépôt légal à parution. Code ISSN : 2801-5363. Ne peut être vendu sur la voie publique, ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé en UE.



3D Supernova Alpha du Centaure

EYMARD-GABRIELLE.COM

GE | EYMARD
GABRIELLE
COSMÉTIQUE

SOMMAIRE

FRESH MAGAZINE PARIS



LIFESTYLE

- 13 Christian Le Squer : un chef trois étoiles
- 17 Nos bonnes adresses
- 27 Appenzeller®
- 33 Le Bien «Boire»
- 35 Escapade à la montagne
- 37 Hôtels

FASHION

- 47 Retro Glitter
- 59 L'homme Dom Juan
- 61 Christophe Guillarmé
- 63 Mamacita

BEAUTÉ

- 79 Benjamin Debuc :
Medecine esthétique
- 83 Soins cheveux
- 85 Make-Up Glowy

CULTURE

- 89 Christophe Beaugrand :
Rencontre avec le papa cool
- 97 DeLonghi X Brad Pitt
- 99 Emmanuelle Rybojad
- 101 Moulin Rouge



PERDEZ JUSQU'À
30% DE MASSE
GRAISSEUSE
LOCALISÉE
GRÂCE À LA
CRYOLIPOLYSE

MAINTENANT CHEZ
BODYHIT
Montgeron

RÉSERVEZ VITE
VOTRE BILAN
MINCEUR GRATUIT
AU 06.50.27.06.63

Bodyhit Montgeron
79 avenue de la République
91230 Montgeron





GUIDE

FRESH MAGAZINE PARIS

Pour ce troisième numéro, nous avons souhaité donner de la nouveauté en poussant un peu plus loin notre sélection.

C'est pourquoi nous avons mis en place dans ce guide **les notes de la rédaction** représentées par des lits pour l'hôtellerie et des cloches pour la restauration.

HÔTELS



DEMEURE D'EXCEPTION

Un service de qualité irréprochable



DEMEURE PREMIUM

Une expérience haut de gamme



DEMEURE DE QUALITÉ

Confort et efficacité

RESTAURANTS



TABLE D'EXCELLENCE

Une expérience unique



TABLE PREMIUM

Raffinée et gastronomique



TABLE DE QUALITÉ

Des produits de qualité

Des **QR Codes** seront également disposés dans le magazine afin de rendre la lecture plus interactive.



Fresh Mag

535, Route de Collobrières - 83310 COGOLIN - +33 (0)4 94 95 48 48 - chateausaintmaur@zannier.com

DESIGN - www.up-design.fr



CHÂTEAU
SAINT-MAUR

— CRU CLASSÉ —

GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE

CHAQUE SOUVENIR
A UNE SAVEUR

ZANNIER.COM
RETROUVEZ-NOUS SUR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Un Noël étoilé

Vivez un shopping de Noël pas comme les autres dans notre village métamorphosé en bulle enchantée !

110 boutiques mode et luxe en plein air et proches de Paris vous proposent une sélection cadeaux à des prix irrésistibles.



**LA VALLÉE
VILLAGE**

A MEMBER OF THE BICESTER VILLAGE
SHOPPING COLLECTION®

L I F E S T Y L E

G A S T R O N O M I E & H Ô T E L S



CHRISTIAN LE SQUER
Le chef triplement étoilé

UN CHEF TROIS ÉTOILES

CHRISTIAN LE SQUER

Plus qu'un chef étoilé, Christian Le Squer donne de l'émotion dans sa cuisine. Ce breton est chef depuis 2014 dans l'un des plus prestigieux palaces parisiens, l'hôtel Four Seasons George V. Le restaurant 3 étoiles le *Cinq* est devenu une référence incontournable dans la Haute Gastronomie Française.

Est-ce que devenir Chef 3 étoiles était une consécration pour vous ?

Christian Le Squer : Oui, c'est un peu comme les Jeux olympiques, quand on a gagné la médaille de bronze, on veut l'argent puis l'or, ça nous fait rêver.

Quand on commence à mettre les pieds dans la « cour » des étoiles en obtenant une première étoile, puis une deuxième étoile, alors on se dit pourquoi pas une troisième étoile.

Mais on n'est pas programmé pour avoir 3 étoiles. Quand j'ai débuté, je ne connaissais pas le Guide Michelin. Quand j'ai découvert le Guide, ça a changé la donne. J'ai obtenu ma première étoile en 1996 et aujourd'hui je suis mieux sous le préau avec ma 3ème étoile que dans la cour.

Comment gérez-vous la pression d'avoir les 3 étoiles ?

CLS : Cela fait 20 ans que j'ai les 3 étoiles, finalement, peut-être que j'ai la recette

ou alors c'est une idée qui correspond à ce que le Guide Michelin veut.

Je n'ai pas de pression parce que tous les jours je fais des recherches, des développements, qui me permettent d'être toujours dans le mouvement culinaire.

Ma cuisine n'est pas figée, elle est toujours en mouvement donc je n'ai pas de pression énorme.

Comment s'est passée la collaboration avec AR Collection ?



Kouign-Amann en soupe de lait томатée

CLS : C'est vrai qu'au départ je ne faisais pas partie de la famille Ruello.

Avec AR Collection, on a commencé par un premier restaurant qui s'appelle le Paris-Brest by Christian Le Squer à Rennes.

C'est un buffet de gare contemporain où il y a quand même une sacrée cuisine qui est faite, une cuisine simple mais avec beaucoup d'émotions.

Comme la famille Ruello avait différents restaurants, ils m'ont demandé de m'en occuper. Aussi bien à Pont-Aven où on a gagné l'étoile cette année, qu'au restaurant de l'hôtel AR INIZ à Saint Malo.

Vos origines bretonnes ont-elles influencé vos créations culinaires ?

CLS : Oui parce que, je suis né au bord de la mer et c'est sûr que, même à Paris ma cuisine reste très iodée.



Un produit que Paris ne connaissait peut-être pas il y a 20 ans c'était le lait Ribot. J'ai mis le lait Ribot partout dans tous les 3 étoiles ainsi que dans le kouign-amann.

J'ai valorisé le kouign-amann à Paris en associant ce gâteau à un café, depuis le restaurant Opéra jusqu'au Pavillon Ledoyen où j'ai tourné pendant 20 ans.

J'ai importé des produits, des matières typiquement bretonnes à Paris. Il y avait toujours une petite note bretonne forte.

Quelles ont été vos sources d'inspiration pour arriver là où vous en êtes ?

CLS : L'inspiration vous l'avez dans la rue. Par exemple, un jour en Bretagne, je me baladais sur la côte et je me suis

"Ma cuisine n'est pas figée, elle est toujours en mouvement donc je n'ai pas de pression énorme."

retrouvé en train de balancer des galets, c'est ainsi que j'ai créé un galet de foie-gras.

Je m'inspire beaucoup de l'endroit où je suis. Et comme je vais souvent en Bretagne, je m'en inspire beaucoup.

Avez-vous des conseils à donner aux jeunes chefs ?

CLS : Dans la cuisine il y a 2 cuisines, une bonne et une mauvaise comme disait Paul Bocuse, autant faire la bonne.

@ christianlesquer

Crédit photos :

©julien pignol

©Thomas Pellan

Propos recueillis par

Janaina De Macedo &

Yanis Bargoïn

Retranscription : Sandra

Ammara & Corinne

Kehletter



Interview complète



"Avec AR Collection, on a commencé par un premier restaurant qui s'appelle le Paris-Brest by Christian Le Squer à Rennes."



L'Ours
10 Rue de l'Église, 94300 Vincennes

Nos bonnes adresses

L'Ours Restaurant

Le chef étoilé Jacky Ribault vient d'ouvrir son deuxième restaurant avec sa femme Valérie, à Vincennes, un lieu à leur image. Il propose une décoration très élégante et contemporaine, présente une cuisine fine avec 3 menus improvisés chaque jour en fonction de leurs artisans, paysans et pêcheurs.

L'Ours
10 Rue de l'Église, 94300 Vincennes
01 46 81 50 34



Qui plume la lune

Ce restaurant récompensé d'une étoile au Guide Michelin, du chef Jacky Ribault et guidé par le chef Jean-Christophe Rizet, fête ses 10 ans. Un véritable voyage gastronomique, des plats de saison français, sous influence japonaise, sont improvisés chaque jour.

Qui plume la lune
50 Rue Amelot, 75011 Paris
01 48 07 45 48



Le Grand Colbert

Cette belle brasserie parisienne classée monument historique, située à côté du Palais Royal, ornée d'élégants pilastres sculptés du XIXe siècle, de frises et de banquettes Belle Époque, propose une cuisine française traditionnelle.



Le Grand Colbert
2 Rue Vivienne
75002 Paris
01 42 86 87 88



Nos bonnes adresses



Restaurant Disciple

Le talentueux chef étoilé Jean-Pierre Vigato s'est associé avec le chef Romain Dubuisson pour ouvrir leur Restaurant Disciple en 2020. Une jolie carte de saison : pâté en croûte ; foie gras de canard ; pinces de tourteau, servie dans une salle cosy.

Restaurant Disciple
136 Bd Murat, 75016 Paris
01 45 27 39 60



Rech

Repris par Alain Ducasse en 2007, la carte du restaurant de poisson Rech fluctue au gré des marées et des saisons. Une bonne occasion de découvrir le goût de certains poissons de ligne sauvages, simplement cuisinés avec les légumes du moment.

Restaurant Rech
Maison de l'Amérique latine
217 Boulevard Saint-Germain
75007 Paris France
01 49 54 75 10



Aux Crus de Bourgogne

Le restaurant « Aux Crus de Bourgogne » datant de 1932, situé dans le 2ème, est repris par les deux frères Margot et Félix Dumant en 2019. Dans ce restaurant, on retrouve de bons plats traditionnels de la cuisine française. Une carte réduite présentant les spécialités de la maison permettra ainsi d'apprécier quelques-uns des grands classiques de la cuisine française.

Aux Crus de Bourgogne
3 Rue Bachaumont
75002 Paris
01 42 33 48 24



Atelier Joël Robuchon

En haut des Champs-Élysées, situé à l'entresol du Drugstore Publicis, l'Atelier de Joël Robuchon Étoile propose une gastronomie originale sur le modèle du concept de la cuisine accessible au regard des convives.

Atelier Joël Robuchon
133, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris
01 47 23 75 75



Le Voltaire

Le Voltaire propose une cuisine française traditionnelle créative et élégante, élaborée à partir des précieux produits du terroir français. Dans une décoration chaude et élégante aux boiseries massives, cette table légendaire se situe au rez-de-chaussée de l'immeuble dans lequel vécut l'écrivain François-Marie Arouet, dit Voltaire.

Le Voltaire Restaurant & Brasserie
27 Quai Voltaire
75007 Paris
01 42 61 17 49



Petrus

Cuisine française, cadre repulpé par Benoit d'Aram, signature olfactive vaporisée par Akram Edonia, bougies Ladenac & Vila. Et surtout en cuisine, le chef Kumar, dix années de fidélité à Petrus. Terrasse aux beaux jours, Tea-time, afterwork, dogs friendly, music live, voiturier.

Petrus Restaurant
12 Pl. du Maréchal Juin
75017 Paris
01 43 80 15 95



Nos bonnes adresses



Restaurant Maison Bréguet

Maison Bréguet c'est LE nouvel hôtel cinq étoiles branché situé à deux pas de la place de la Bastille, dans le 11ème. La table est orchestrée par David Lanher, et propose des produits frais, sourcés avec attention.

On peut aussi venir y déguster des cocktails (signés Nico de Soto), au sein d'un lieu de vie hybride « resto-bar-terrasse » et profiter d'une atmosphère « comme à la maison ».



Restaurant Maison Bréguet
8 Rue Breguet
75011 Paris
01 43 38 04 31

Frédéric Simonin

Le chef Frédéric Simonin et ses équipes sont heureux de vous accueillir dans une toute nouvelle version de leur restaurant.

Un cadre chaleureux et propice à la convivialité pour déguster des mets d'exception préparés avec justesse par le chef Frédéric Simonin.

Frédéric Simonin Paris
25 Rue Bayen, 75017 Paris
01 45 74 74 74



Da Rosa

José Da Rosa met à l'honneur les découvertes gastronomiques de l'Europe du Sud, des saveurs uniques de la charcuterie et du tarama à l'authenticité des huiles d'olive, des vins, des conserves sélectionnées dans la plus grande tradition d'excellence.



Da Rosa
37 Rue de Grenelle
75007 Paris
06 30 00 27 22



Le Grand Colbert
2 Rue Vivienne, 75002 Paris



Villa Maasaï
9 Bd des Italiens, 75002 Paris

Nos adresses exotiques



Villa Maasaï

Située à quelques encablures du réputé boulevard Haussmann et de la place de l'Opéra, la Villa Maasaï aux spécialités africaines. Un safari gustatif vous reçoit dans le 2e arrondissement de Paris, pour offrir une balade culinaire à vos papilles et vous créer des souvenirs gastronomiques et gourmands.



Villa Maasaï
9 Bd des Italiens, 75002 Paris
01 42 33 16 03

Chez Ly

Le chinois chic de Madame Ly propose des plats d'Asie, notamment hongkongais et thaïlandais, dans une salle intimiste, raffinée, ornée de vases chinois. Depuis 4 générations, l'histoire de la famille de Madame Ly est liée à la restauration. Après une enfance baignée dans la cuisine, elle ouvre avec son mari Alain, en 1988, son premier restaurant «Chez Ly».



Chez Ly
95 Avenue Niel
75017 Paris
01 40 53 88 38



EnYaa

Le Chef Daisuke Endo présente une cuisine authentique de Kyoto caractérisée par la qualité des saveurs de produits frais et la maîtrise d'une fermentation élégante en accord avec une sélection de sakés japonais et de champagnes.



EnYaa
37 Rue de Montpensier
75001 Paris
01 40 26 78 25

Fresh Restaurant

Karlito

La nouvelle cantine italienne du MOB HOTEL à Saint-Ouen est certifiée Agriculture Biologique à 95% dès fin août 2021 ! Depuis septembre 2021, un nouveau Bio Chef étoilé, Paolo Sari, présente sa nouvelle cuisine.



Karlito
6 Rue Gambetta
93400 Saint-Ouen
01 43 29 19 77



Montecito

Inauguré en 2021, le nouveau restaurant californien situé dans le quartier de l'Opéra à Paris, au sein de l'Hotel Kimpton St Honoré Paris, propose une carte savoureuse et généreuse typique de la côte Ouest des Etats-Unis.



Montecito
27 - 29 Bd des Capucines
75002 Paris
01 80 40 76 40



Mavrommatis

Dans un cadre clair et boisé, ce restaurant familial étoilé sert une cuisine grecque et chypriote traditionnelle raffinée. Récompensé avec une étoile Michelin en 2018, le restaurant Mavrommatis est la référence en matière de gastronomie hellénique à Paris depuis 1993.



Mavrommatis Restaurant
42 Rue Daubenton
75005 Paris
01 43 31 17 17



MONTECITO
29 Boulevard des Capucines, 75002 Paris

APPENZELLER®

LE FROMAGE LE PLUS CORSÉ DE SUISSE

L'Appenzeller® est l'un des fromages suisses le plus connu en France. Fabriqué dans l'Est de la Suisse dans le respect de la nature et de l'environnement, au cœur des cantons d'Appenzell d'où son nom Appenzeller®.



La fabrication de l'appenzeller® est un grand art. Les vaches sont nourries avec de l'herbe fraîche l'été et de l'herbe séchée à l'air pour l'hiver, ce qui leur permet de fournir un lait à haute teneur en protéines, sans antibiotiques, sans conservateurs ni additifs, bref un lait parfait pour la santé.

Après 3 ou 4 semaines de maturation en cave, les meules partent chez un affineur. Chaque meule est brossée avec la saumure Sulz, et authentifiée individuellement.

C'est la période d'affinage qui détermine le goût du fromage et lui donne sa classification.

Doux : affiné au moins 3 mois

Surchoix : affiné de 4 à 6 mois

Extra : affiné au moins 6 mois

Raffiné : affiné au moins 9 mois

À la crème : affiné 3-4 mois

27 APPENZELLER - LIFESTYLE

Nos coups de CŒUR

Appenzeller® Extra

Son goût extra-fort provient de ses 6 mois d'affinage. Son étiquette est noire et or.

Fresh conseil : À déguster avec un bon verre de vin blanc Suisse ou de la bière douce mais aussi du jus de pomme.

L'Appenzeller® Extra peut aussi se marier avec du chou-fleur, du brocoli, mais aussi des fraises, du citron ou encore des amandes.

Appenzeller® Raffiné

Les 9 mois d'affinage lui donne un goût piquant et équilibré auquel s'ajoutent des cristaux d'affinage tout en gardant son crémeux.

Fresh conseil : À tester autour de vins blancs secs et fruités, mais aussi d'une bière artisanale fruitée ou d'un cidre demi-sec.

Il peut s'associer aux champignons, aux poireaux, au jambon mais aussi avec le raisin, la pomme, la poire, le coing et la noisette.

Contact France : bpivoir@orange.fr
www.appenzeller.ch

Rédaction par Corinne Kehletter
Reportage par Yanis Bargoïn



Appenzeller®

SWITZERLAND

Le fromage le plus CORSÉ de Suisse.



www.appenzeller.ch/fr

[appenzellerfromage_fr](https://www.instagram.com/appenzellerfromage_fr)

LE BIEN «BOIRE» POUR LES ÉPICURIENS

Puissance, intensité, mais aussi richesse des arômes et complexité, gin, cognac, vodka, rhum, whisky, tequila, les spiritueux vont titiller vos sens.



1 TRIBUTE

DRY GIN 43%

Sept végétaux différents sont utilisés pour aromatiser ce gin : outre le genévrier, on y trouve du citron vert, du kumquat, des agrumes tels que le pamplemousse et la mandarine, de la cardamome et de la citronnelle.

42,00€ les 70cl

3

TROIS RIVIÈRES

RHUM VIEUX DE L'OcéAN 54%
Rhum minéral et iodé vieilli en fûts de chêne et proposé à haut-degré. Sa particularité vient d'une pointe d'eau de la mer des Caraïbes prélevée au large du célèbre « Diamant » ajoutée au moment de sa reminéralisation.

41,90€ les 70cl



2 DIPLOMATICO

RHUM RESERVA EXCLUSIVA 40%

Rhum élégant et complexe soigneusement élaboré à partir de miel, de canne à sucre. Il est distillé de façon artisanale dans d'anciens alambics à repasse en cuivre et vieilli dans de petits fûts de chêne blanc américain pendant douze ans maximum.

49,00€ les 70cl



4

BOMBAY SAPPHIRE

LONDON DRY GIN 42%

Résultat d'une infusion à vapeur d'une dizaine de plantes différentes (dont le genièvre, la coriandre, les amandes, le citron, l'angélique et la réglisse) suspendues dans des paniers en cuivre.

19,75€ les 70cl



6

LE PHILTRE VODKA

PHILTRE VODKA LAPIS-LAZULI 40%

Le Philtre Organic Vodka est 100% naturel et biologique et sans aucun sucre ajouté. Chaque bouteille, en édition limitée, est signée par son créateur, Frédéric Beigbeder.

49,00€ les 70cl



L'ORBE VODKA X CAVIAR
VODKA INFUSEE AU CAVIAR
40%

Une vodka artisanale d'avant-garde associée à un caviar raffiné de la Maison Nordique. En bouche, le Caviar de Sologne révèle toute son intensité grâce à des notes de noix et de noisettes, légèrement beurrées.

110,00€ les 70cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

DRINKS - LIFESTYLE

SPIRITUEUX D'EXCEPTION

7

GRAND MARNIER

LIQUEUR D'AGRUMES 35%

Elaboré à partir de raisins issus des 5 meilleurs crus du vignoble cognaçais, Grand Marnier Cordon Rouge révèle une vraie diversité aromatique. Les oranges amères exotiques "citrus bigaradia" apportent à Grand Marnier Cordon Rouge un arôme spécifique.

29,90€ les 70cl



9

HIGHLAND PARK

WHISKY 21 ANS 46%

Relancée en 2019, cette édition de 21 ans d'âge a été vieillie dans plusieurs fûts de Sherry et refill. Des notes fruitées et épicées en bouche : mangue, zeste d'orange, poire, gingembre, muscade, vanille et une légère pointe fumée.

330,00€ les 70cl



11

CAZCABEL HONEY

TEQUILA À LA LIQUEUR DE MIEL 34%

Cazcabel Honey est issue d'un mélange de miel avec une véritable tequila. C'est la première et seule tequila au miel au monde.

27,00€ les 70cl



8

BLANTON'S

BOURBON 46,5%

Blanton's dévoile son édition limitée annuelle du Single Barrel avec son «Blanton's édition France», toujours imprégnée par l'héritage de la distillerie Buffalo Trace, riche de 200 ans de savoir-faire.

175,00€ les 70cl



10

GLENFIDDICH

SINGLE MALT SCOTCH 43,8%

La Maison Glenfiddich dévoile Grande Couronne, un Single Malt de 26 ans d'âge au finish en fûts de Cognac. Glenfiddich Grande Couronne rend un vibrant hommage à la l'art de vivre à la française.

530,00€ les 70cl



12

NORMANDIN-MERCIER

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE RARE 42%

Cognac d'exception, la patience et les années ont permis à ce 1er Cru de Cognac de s'assouplir et de concentrer ses arômes pour exprimer toute la longueur et l'élégance de la Grande Champagne.

316,00€ les 70cl



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

DRINKS - LIFESTYLE

SPÉCIAL ROUGE

Du Nord au Sud de la France, notre terroir propose une large palette œnologique de vins rouges. Quoi de plus français, qu'un bon vin rouge durant un repas festif ou quotidien. De l'entrée au dessert, le vin rouge se marie très bien avec la saison hivernale.



MAISON EDOUARD DELAUNAY



CHÂTEAU DE FRANCE



VIGNERONS DE CASCATEL



DOMAINE COURBIS



DOMAINE CHRISTOPHE PICHON



JOSEPH MELLOTT



DOMAINE FRANCK CHAVY



CHÂTEAU DE GAURE

MAISON EDOUARD DELAUNAY - Nuits Saint-Georges Le Village 2018 - 47,00€

CHÂTEAU DE FRANCE - Pessac-Léognan rouge - 25,60€

VIGNERONS DE CASCATEL - AOC Corbières 2019 - 9,90€

DOMAINE COURBIS - Saint-Joseph La Cotte Sud 2018 - 40,00€

DOMAINE CHRISTOPHE PICHON - Côte Rôtie La Comtesse en Côte Blonde 2018 - 110,00€

JOSEPH MELLOTT - Les Champs de Chaume 2018 - 9,00€

DOMAINE FRANCK CHAVY - Morgon 2020 sans sulfite - 15,00€

CHÂTEAU DE GAURE - Pour Mon Père 2019 - 23,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.



ROUGE PROVENCE

Contrairement aux idées reçues, la région de Provence ne produit pas que du vin rosé. De nombreux vins rouges de renom sont issus de cette région et rivalisent avec les meilleurs vins.



CHÂTEAU MAIME



DOMAINE LA COURTAIDE



CHÂTEAU TRIANS



CHÂTEAU SAINT-MAUR



CHÂTEAU MENTONE



FIGUIERE PROVENCE



DOMAINE LA NAVICELLE

CHATEAU MAIME - « Héritage » Rouge 2019 Côtes de Provence - 15,80€

DOMAINE LA COURTAIDE - Rouge 2019 AOP Côtes de Provence - 30,00€

CHÂTEAU TRIANS - Saint-Clément 2018 - 22,00€

CHATEAU SAINT-MAUR - Excellence AOP Côtes de Provence - 25,00€

CHATEAU MENTONE - 1033 Rouge 2016 - 40,00€

FIGUIERE PROVENCE - Confidentielle rouge 2019 Côtes de Provence - 27,70€

DOMAINE LA NAVICELLE - Eole Syrah Indication Géographique Protégée Var - 12,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

FRESH COCKTAILS SIGNATURE



FRESH COCKTAIL #1

WAKANDA FOREVER

À base de Cointreau
Cocktail inspiré du film Black Panther.

- 3 cl de Cointreau
- 5 cl de Mezcal
- 3 cl de Jus de citron vert frais
- 0,5 cl de Jus d'orange frais
- 3 Mûres

Humidifiez le rebord d'un verre à l'aide d'un citron, puis posez le rebord sur le sel fumé. Écrasez 3 mûres dans un shaker avec du Cointreau. Ajoutez les ingrédients restants dans le shaker avec des glaçons. Secouez et filtrez dans le verre rempli de glaçons.



FRESH COCKTAIL #2

NEGRONI À LA FRANÇAISE

À base de Gin Nouaison

- 45 ml de Nouaison Gin
- 45 ml de La Quintinye Vermouth
- Royal Rouge
- Un trait d'orange Bitters

Versez tous les ingrédients dans un verre type "old fashioned" rempli de glace. Remuez à l'aide d'une cuillère à mélange. Décorez le verre d'un zeste d'orange.

FRESH CONSEIL

Comment obtenir une belle mousse ?

Le blanc d'œuf est très souvent utilisé dans les cocktails pour obtenir une belle mousse et une texture crémeuse. C'est en effet un émulsifiant très fort. Mais attention à ne pas trop en ajouter : 1/5 du blanc suffit largement.

ENCORE +

FRESH COCKTAIL #3

CRÉOLE TEA

À base de Rhum Bologne

- 4 cl de rhum Silver de Bologne
- 6 cl d'infusion de citronnelle, de pamplemousse et de menthe
- 3 dashes de thé Bitter truth Créole Bitter
- 2 cc de Miel infusé au gros thym
- 2 cl de Jus de citron vert

Versez le rhum, l'infusion, le jus de citron, la cuillère à café de miel et 3 dashes de bitter dans le shaker. Ajoutez une dizaine de glaçons et shaker pendant 15 secondes. Filtrez dans un verre «old-fashioned», rempli de quelques glaçons ou d'un ice ball.



FRESH COCKTAIL #4

REGAL RUBY

À base de La Quintinye Vermouth Royal

- 50 ml La Quintinye Vermouth Royal Rouge
- 200 ml Premium Tonic ou Ginger Ale
- Un zeste d'orange

Dans un verre long drink, ajoutez La Quintinye Vermouth Royal Rouge, le Premium Tonic le Ginger Ale et des glaçons. Remuez l'ensemble avec une cuillère à cocktail. Décorez avec un zeste d'orange.



ADRESSE COCKTAIL

Une adresse secrète qui mixe décoration art-déco et jazz.

Mobster Bar

8 rue de Crussol - 75011 Paris
www.mobsterbar.com

ESCAPADE EN MONTAGNE

LA STATION DE SKI FRANÇAISE : LA ROSIÈRE

Située à quelques minutes de l'Italie (10 minutes du Val d'Aoste) et perchée à 1850m d'altitude, la station La Rosière est idéale pour un séjour montagnard. La station se partage entre 2 cultures, l'une savoyarde et l'autre italienne.

UN SEJOUR RICHE EN ACTIVITES

À La Rosière, les activités sont diverses et variées. Il y en a pour tous les goûts et adaptées à tous les âges.

Pour les fans de ski, les 152 km de pistes avec 8 vertes, 25 bleues, 35 rouges et 14 noires seront parfaites. Pour les adeptes de randonnée, l'espace découverte propose 3 parcours pour le ski de randonnée. De



plus, la station organise des randonnées nocturnes encadrées par des moniteurs afin de s'initier à cette discipline.

DES LOGEMENTS AUTHENTIQUES ET TRADITIONNELS

La station a gardé son charme authentique en privilégiant l'architecture de chalets traditionnels en pierre et en bois.

Adresse coup de coeur
**HÔTEL ALPEN
LODGE ******

Situé au pied des pistes, l'hôtel & Spa, composé de 27 chambres et suites,

d'un Spa Montagnes du Monde qui offre un espace de détente de plus de 1000m² avec piscine intérieure chauffée, bain bouillonnant, 2 saunas, hammam, douche sensorielle et bain nordique.

Le restaurant le Brenva propose une cuisine à la braise et le M'Bar, des soirées piano-bar.



Article complet

373 rue des eucherts,
73700 Montvalezan
www.larosiere.ski

Rédaction par Lise Monjardin
Reportage par Yanis Bargoin





MAISON NABIS



HÔTEL À PARIS



MAISON NABIS ****

Au cœur de Pigalle

Mise en scène par l'architecte d'intérieur Oscar Lucien et fondateur de Maison numéro 20, la Maison Nabis rend hommage à la décoration chic inspirée de la Belle Époque de la fin du XIXème siècle.

Seulement 30 chambres dans cet hôtel intime et précieux qui réinvente les codes du palace, dans une maison au charme feutré au cœur du 9ème arrondissement.

MAISON NABIS BY HAPPYCULTURE

7 Rue de Parme

75009 Paris

www.maison-nabis.com



HÔTEL LES DAMES DU PANTHÉON ****

En face du Panthéon

L'Hôtel Les Dames du Panthéon se situe au cœur du 5ème arrondissement de Paris sur la place du Panthéon.

Chaque étage représente une femme extraordinaire, son univers particulier, sa vie. Une ode à la féminité.



HÔTEL LES DAMES DU PANTHÉON
19 Place du Panthéon
75005 Paris
www.hotellesdamesdupantheon.com



KIMPTON ST HONORÉ PARIS *****

Quartier de l'Opéra

Entre les murs de l'ancienne Samaritaine de Luxe, l'architecte d'intérieur Charles Zana, imagine un décor d'inspiration années 1930.

L'hôtel dispose de 149 chambres et suites ainsi qu'un toit-terrasse baptisé Sequoia, au 10e étage offrant une vue saisissante sur tout Paris.



KIMPTON ST HONORÉ PARIS
27 - 29 Bd des Capucines
75002 Paris
www.kimptonsthonoreparis.com



MAISON MÈRE ****

Quartier du square Montholon

Ouvert en 2021 et niché en plein cœur du 9ème arrondissement de Paris, Maison Mère est le nouveau lieu de vie où l'on se sent comme à la maison,.

Chaque espace a un vocabulaire propre, avec sa logique constructive, ses propres matériaux, ses textiles, ses gammes chromatiques, sa sonorité.



MAISON MÈRE
7 Rue Mayran
75009 Paris
www.maisonmere.com



MONSIEUR GEORGE HÔTEL & SPA *****

Quartier George V

Situé dans le 8ème dans un style chic et contemporain, Hôtel George propose des chambres secrètes à l'abri d'un jardin avec balcons offrant une vue imprenable sur Paris et la Tour-Eiffel. Un Spa au détour d'une déambulation en sous-sol.



MONSIEUR GEORGE HÔTEL & SPA
17 Rue Washington
75008 Paris
www.monsieurgeorge.com



HOTEL À 2H DE PARIS

LE RONCEMAY ****

Le Château Hôtel en Bourgogne qui propose une expérience hôtelière authentique, où sport, bien-être et gastronomie se cotoient dans un cadre idyllique.

Au cœur de l'Yonne en Bourgogne, à 1h40 de Paris, le Domaine du Roncemay offre 140 hectares de verdure pour venir se ressourcer avec 21 chambres spacieuses et lumineuses, une table bistronomique et un restaurant gastronomique ainsi qu'un magnifique terrain de golf et un tout nouveau SPA ouvert cet été 2021.



Le paradis des golfeurs

Pour les amateurs de golf, le domaine propose un parcours de 18 trous qui traverse une forêt de chênes centenaires, de hêtres et de bouleaux.

Un SPA de Luxe

Un lieu de relaxation de 800m² avec une piscine, un hammam, un sauna, un jacuzzi mais également des douches sensorielles.



LE DOMAINE DU RONCEMAY
Chassy
89110 Aillant-sur-Tholon
www.roncemay.com



DOMAINE DE LA CORNICHE ****

Proche de Giverny

Offrant une vue panoramique sur la vallée de la Seine, le Domaine de la Corniche est un véritable hôtel de charme.

Cet hôtel-restaurant dispose de 44 chambres élégantes et contemporaines, un spa de 600m² dédié au bien-être, un restaurant panoramique doté d'une vue remarquable et une piscine surplombant les méandres de la Seine.



DOMAINE DE LA CORNICHE
5 Rte de la Corniche
78270 Rolleboise
www.domainedelacorniche.com



TRIANON PALACE *****

À côté du château de Versailles

Le Trianon Palace est un établissement 5 étoiles de 85 chambres et 15 suites qui présente une architecture néoclassique.

Il dispose d'un Spa Guerlain de bien-être avec 14 cabines de soins, sauna, salles de fitness et piscine intérieure d'inspiration grecque.



TRIANON PALACE
1 Bd de la Reine
78000 Versailles
www.waldorfasteriaversailles.fr



HOTEL DANS LE SUD

HOTEL CASAROSE ****

Dopé au charme, aux nouveautés et à l'énergie positive, CASAROSE fait partie de cette nouvelle tendance d'hôtels feel-good, entre resort balnéaire, boutique-hôtel design et lieu de vie qui serait à la fois loisirs, lieu d'échanges et bar-lounge-restaurant trendy.

L'hôtel Casarose, idéalement situé entre plage, boutiques et restaurants, tire son inspiration de l'iconique Beverly Hills Hôtel sur Sunset Boulevard à L.A. Parfait pour se détendre au bord de la piscine ou boire un cocktail mais encore faire une partie de golf ou de tennis.

Cet hôtel est l'endroit à voir si on est de passage à Mandelieu-la-Napoule. En effet, avec son style vintage mais modernisé, il offre sérénité et détente à ses convives. L'hôtel se situe dans un très beau jardin à proximité du golf Old Course. Le jardin est ombragé avec de nombreuses terrasses colorées comme des « cocons ».

L'hôtel Casarose est une adresse intime à taille humaine avec 56 chambres et suites, toutes avec terrasse, dont 32 chambres de 24 m² et 8 chambres Famille avec un lit supplémentaire. Plus 6 Junior suites de 33 m² et 10 suites de 36 m².



HOTEL CASAROSE
780 Av. de la Mer
06210 Mandelieu-la-Napoule
www.chateauberne.com



HOTEL CANTEMERLE ****

Au cœur de la Côte d'Azur, l'hôtel de charme Cantemerle est installé au cœur d'un parc privé d'un hectare, baigné par un soleil azuréen et le chant des oiseaux, d'où l'origine de son nom : cante - merle.

L'hôtel Cantemerle Spa & Restaurant niché sur une colline boisée entre mer et montagnes dispose de 33 chambres tout confort au charme provençal.

La table de Cantemerle proposée par la cuisine du Chef Jérôme Héraud allie les saveurs d'hier et d'aujourd'hui, les richesses de la Provence et celles d'ailleurs. À



l'extérieur, dans un vaste parc de végétation luxuriante, une piscine offre une incroyable vue sur la Baie des Anges.

Pour une parenthèse détente et bien-être, la piscine couverte avec jets d'eau, l'espace fitness, le

hammam et les services de soins et massages.

HÔTEL LE CANTEMERLE
258, chemin cantemerle
06140 Vence
www.cantemerle-hotel-vence.com



FAS HION

MODE JOAIL LERIE & LUXE

RETRO GLITTER

FASHION EDITORIAL "RETRO GLITTER"

Photographe : Christina V Henningstad @christina_henningstad

Modèle Femme : Patricia Gloria Contreras @patriciagloriacontreras

Modèle Homme : Charly Poirier @Charly_Poirier

MUA : Serguei Chatel @serguei.chatel

Coiffeur : Kristina Movila @kristina.mv

Retouche : Anna Gruzdova @gruzdovanna_retouch et Anastasia Prosalenti @retouch_anastasia.prosalenti

Stylistes : Mila Eva @mila.eva et Antoine Schmidt @antoineschmidtvb

Productions : Yanis Bargoin @yanis.bargoin & Janaina de Macedo @parisabor & Andie Randriakova @andie_rsh

Lieu : Maison Nabis @hotelmaisonnabis_happyculture

ROBE : NICOLAS BESSON

BIJOUX : BURMA

ROUGE À LÈVRES : EYEMARD GABRIELLE PARIS





COSTUME : OSCAR PARIS



VESTE : OSCAR MADAME PARIS
LUNETTES : VICTORIA BECKHAM
BIJOUX : GEORGES MAKAROUN
BODY : NICOLAS BESSON
ROUGE À LÈVRES : EYMARD GABRIELLE PARIS

SMOKING : GEORGES MAKAROUN
SAC : PRÉLUDE
BIJOUX : BURMA
CHAUSSURES : LOUBOUTIN
BODY : ERES
ROUGE À LÈVRES : EYMARD GABRIELLE PARIS



VESTE : ALEXANDRO FRATELLI
PANTALON : ALEXANDRO FRATELLI



JUPE : OSCAR MADAME
CHEMISE : SÉE BY CHLOÉ
SAC : PINKO
BIJOUX : BURMA
LUNETTES : VICTORIA BECKHAM
ROUGE À LÈVRES : EYMARD GABRIELLE PARIS





CHEMISE : OSCAR PARIS
JEANS : KAPORAL
COLLIER : ON AURA TOUT VU



ROBE : OSCAR DE LA RENTA
SAC : OSCAR DE LA RENTA
BIJOUX : OSCAR DE LA RENTA
ROUGE À LÈVRES : EYEMARD GABRIELLE PARIS



CHEMISE : **ALEXANDRO FRATELLI**
VESTE ET PANTALONS : **OSCAR PARIS**

ROBE : **GEORGES MAKAROUN**
CHAUSSURES : **CHRISTIAN LOUBOUTIN**
BIJOUX : **BURMA**
ROUGE À LÈVRES : **EYEMARD GABRIELLE PARIS**



LE LOOK CHARMEUR

Des inspirations pour les HOMMES qui veulent
JOUER DE LEURS CHARMES



1. **IZAC** - Costume cérémonie bleu marine «Firmin» - 265.99€ / 2. **ABERCROMBIE & FITCH** - Chemises décontractées - 65.00€ / 3. **ATLAS FOR MEN** - Pantalon Jules - 54.99€ / 4. **BEXLEY** - Chaussure Richelieu RINGWOOD - 149.00€ / 5. **MURAT** - Bague 1847 argent et rhodium noir - 89.90€ / 6. **AMAZFIT**- Montre connectée GTR3 - 149,90€ / 7. **TBS** - Gant - 59.90€ / 8. **BEXLEY** - Cartable KARLINGTON III - 159.00€ / 9. **JABRA** - Écouteur elite 85T - 250.00€ / 10. **ZIPPO** - Lunette de soleil grey flash pilote - 19.90€ / 11. **EDEN PARK** - Chaussette - 15.00€ / 12. **DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE** - Douce, liqueur mi-poire mi-Cognac - 21.60€ / 13. **CHATEAU DAUZAC** - Vin Rouge Bordeaux château Margaux AOC 2016 - 48.90€ / 14. **BVLGARI** - Parfum Le gemme Empyr - 300.00€ les 100ml / 15. **CHAMPAGNE PANNIER** - Egerie Millésime 2012 Extra Brut - 96.00€ / 16. **MARC ANTOINE BARROIS** - Bougie n°6 - 65.00€ les 220g

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

L'HOMME DOM JUAN

L'homme DOM JUAN est un séducteur qui joue de ses charmes pour conquérir l'élue(e) de son cœur.



"Les hommes charmeurs font du charme à tout le monde, même à une porte"
CATHERINE DENEUVE

Il se met en valeur pour épater ses conquêtes en portant des vêtements de marque et une montre clinquante.



CHRISTOPHE GUILLARMÉ

Comment sera votre prochaine collection ?
Je me suis inspiré de mon voyage en août à avec Phuket Sandbox vers la plage de Kamala. Cette île de la mer d'Andaman est unique, les Thaïs l'appellent la "Perle du Sud". J'ai décliné des tons pastel rose poudré et écru, des écumes de tulle en volumes abstraits, ou du satin duchesse allant du rouge pourpre jusqu'à l'acajou en passant par le fuchsia foncé.

"Enfant, j'adorais regarder la montée des marches à Cannes et je dévorais les magazines de mode."

N'avez-vous pas envie de créer une collection pour les hommes un jour ?

Tout à fait, j'espère que ce sera le cas lorsque cet épisode actuel sera totalement passé, car les ateliers sont différents de ceux que j'utilise pour la femme.



Interview complète

Crédit Photo © Michelle Hansen et Thierry Marsaux
Modeles : Agatha Maksimova Elvira Jain et Adèle de Fontenay
Bijoux : Helena Joy
Brach Hôtel Paris, InterContinental Phuket Resort

 christopheguillarme

Rédaction par Corinne Kehletter
Propos recueillis par Yanis Bargoïn



Christophe Guillarmé, jeune créateur venant de la Côte d'Azur, qui compte actuellement 47K est un des designers incontournables du tapis rouge.

Ses créations sont présentes dans tous les plus grands événements comme le Festival de Cannes ou la Paris Fashion Week en incarnant la "French Couture".

Que racontent vos collections ?

Je mixe l'esprit Dolce Vita de la Riviera de mon enfance avec les couleurs vives, les matières et les broderies spécifiques avec l'élégance et le style plus structurés de la couture Parisienne.

D'où vient votre inspiration ?

L'information et la culture sont les clés, je suis accro au cinéma notamment asiatique et je suis à l'affût des principaux tapis rouges, ça nourrit mon inspiration.



*"Je me suis inspiré de mon voyage en août en Thaïlande avec Phuket Sandbox vers la plage de Kamala."
Christophe Guillarmé*

MAMACITA STYLE

FASHION EDITORIAL "MAMACITA STYLE"

Photographe : Christina V Henningstad @christina_henningstad

Modèles Femmes : Eva Mikulski @eva_mikulski & Eve Pamba @evepamba

MUA : Kristina Movila @kristina.mv

Coiffeur : Baptiste Morel @mrlbaptiste

Retouche : Kristina Chepayeva @krista_retouch & Lissa Vasilieva @retouche.lissa

Stylistes : Mila Eva @mila.eva et Antoine Schmidt @antoineschmidtvb

Productions : Yanis Bargoin @yanis.bargoin & Janaina de Macedo @parisabor & Manon Lebaigue @manon_lbb

Lieu : Maison Breguet @maisonbreguet & Saint Germain @stgermaindrinks.fr



COMBINAISON : ALEXIS MABILLE
COLLIER : VIVIENNE WESTWOOD
ECHARPE : EMPRISE PARIS



VESTE : VIVETTA
COMBINAISON : LOLA TARA
BOUCLES D'OREILLES : BALABOOSTÉ
CHAUSSURES : SANDRO



ROBE : VICTORIA TOMAS
BOUCLES D'OREILLES : BALABOOSTÉ
COLLIER : PERRINE TAVERNITI



JUPE : IMPRÉVU
VESTÉ : PINKO
CHEMISE : SEE BY CHLOÉ
SAC : COLLINI
BOUCLES D'OREILLES: ALCOOLIQUE
LUNETTES : KAPORAL



CHEMISE : IMPRÉVU
PANTALONS : NOCTURNE
BOMBER : KAPORAL
SAC : ASPASSIA TAGLIENTE
CHAPEAU : ANTHONY PETO
BRACELET : BALABOOSTÉ
COLLIER : BOKS&BAUM



ROBE : LIZZIE
BIJOUX : VIVIENNE WESTWOOD



ROBE : LIZZIE
BIJOUX : VIVIENNE WESTWOOD
SAC : ALEXANDER WANG
CHAUSSURES : SECRET



ROBE : OUD PARIS

CHEMISE : ISABELLE MARANT
VESTE : SMALTO
BIJOUX : VIVIENNE WESTWOOD
PANTALON : SAINT LAURENT PARIS
CHAUSSURES : CHRISTIAN LOUBOUTIN





CHEMISE : PINKO
PANTALONS : NOCTURNE
COLLIER : BOKS&BAUM
CHAPEAU : ANTHONY PETO
SAC : PELLEGRINO
LUNETTES : MARNI



BLOUSE : ZARA
JUPE : PACO RABANNE
SAC : DIOR

LA FEMME MAMACITA

La mamacita est un mélange de style Cubano, Latino et Gucci

CUBANO STYLE



1. **MOLLY BRACKEN** - Robe en voile imprimé - 74.95€ / - 2. **MAJE** - Veste sans manches en bouts imprimé - 195.00€ / 3. **DOLCE&GABBANA** - Sandales en cuir verni à imprimé carretto et application bijou - 1250.00€ / 4. **MACON & LESQUOY** - Chapeau modèle Large plume paon - 190.00€ / 5. **EMPREINTE** - Cassiopée shorty - 63.00€ / 6. **VANESSA WU** - Boots - 80.00€ / 7. **PINKO** - Mini Love Bag Icon Mirror Jewel - 295.00€ / 8. **BARBARISME** - Boucle Cosmos - 85,00€ / 9. **LA CAVE DE TURCKHEIM** - Crémant d'alsace cousu main - 11,10€ / 10. **CHARLOTTE TILBURY** - Rouge à lèvres matte en teinte supermodel - 32.00€ / 11. **GLENMORANGIE** - Single Malt Whisky 18 ans Edition Limitée Azuma Makoto 43% - 99.00€ / 12. **OSCAR DE LA RENTA** - BELLE ESSENCE EAU DE PARFUM 85,50€ 100ML / 13. **DESIGUAL** - Sac - 149.00€ / 14. **GUCCI BEAUTY** - EDP Flora Gorgeous Gardenia - 129.00€ les 100ml / 15. **LIP** - Montre Himalaya 29 MM Coeur Battant - 389,00€ / 16. **TOM FORD** - Lunettes GIA - 495.00€ / 17. **HONOR** - monogram white **499,90 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

LE STYLE MAMACITA

Avec l'influence des musiques latines, le look **Mamacita** est devenu **LE STYLE** tendance de cette année. On le voit notamment dans le succès des marques comme **Gucci** ou **Dolce & Gabbana**.



Popularisé par des icônes pop latina telles que **Camilla Cabello** ou **Black Eye Peas** avec leurs looks composés d'imprimés fleuris et des couleurs chaudes.

BEAUTY

PARFUMS & COSMÉTIQUES

ENTRETIEN AVEC BENJAMIN DEBUC

Avec plus de 51K sur Tiktok et 31K sur Instagram, le jeune chirurgien plastique Benjamin Débuc âgé de 29 ans casse les codes de ce milieu en démocratisant la chirurgie esthétique.



Benjamin Débuc : La lipoaspiration ne permet pas de perdre du poids, elle permet de redéfinir la silhouette du patient en réharmonisant les volumes et les formes. Pour perdre du poids il faut réaliser un régime seul ou avec les conseils d'un diététicien/coach sportif ; voire une chirurgie bariatrique (anneau/sleeve gastrique/bypass) après un certain délai de réflexion.

À partir de quel âge conseillez-vous aux personnes d'aller voir un médecin-esthétique contre le vieillissement ?

BD : J'ai une vision singulière d'un vieillissement réussi. Le botox est, selon moi, avant tout préventif. En effet, en inhibant la contraction des muscles peauciers de la face, vous évitez que la peau se plisse lors des expressions et que les rides apparaissent. Je conseille aux patients de venir au cabinet à partir de 30 ans pour les hommes et 35 ans pour les femmes, avec bien sûr des variations inter-individuelles selon le travail et l'activité physique.



Depuis combien de temps avez-vous commencé la chirurgie plastique et pourquoi avoir choisi cette voie ?

Benjamin Débuc : J'ai commencé mon internat il y a 5 ans en 2016. J'ai choisi la chirurgie plastique esthétique et réparatrice car elle touche à la fois les hommes, les femmes, les jeunes, les vieux, la peau, les muscles et les os, de la tête au pied.

Quels sont les procédés que vous conseillez pour les personnes qui souhaitent mincir, plutôt lipoaspiration, sleeve ou l'anneau gastrique ?

Quelle est la différence entre le botox et l'acide hyaluronique ?

BD : Le BOTOX est une toxine qui va inhiber la contraction des muscles du tiers supérieur de la face, détendre la peau et déplisser les rides (rides du lion/rides frontales/rides de la patte d'oie). L'efficacité n'est pas immédiate, il faut attendre 3 à 5 jours pour observer progressivement la disparition des rides, la peau est alors plus lisse, hydratée avec un teint lumineux et frais. L'effet du botox dure entre 4 à 6 mois, il est donc recommandé de réaliser deux séances par an.

L'ACIDE HYALURONIQUE est une grosse molécule qui va se gorger d'eau et permettre de donner plus de volume à la zone injectée (cernes, pommettes, lèvres...) et parfois combler certaines rides du tiers moyen (sillons nasogéniens) ou du tiers inférieur du visage (rides peri-buccales, pli d'amertume...). L'effet est immédiat et permet de déterminer en temps réel avec le patient la quantité d'acide hyaluronique nécessaire pour l'effet volumateur désiré. La résorption du produit dépend de la mobilité de la zone injectée, allant de 3 à 6 mois pour les lèvres jusqu'à une ou plusieurs années pour les pommettes/jawline.

Qu'est-ce que la mésothérapie ?

BD : La mésothérapie faciale est un super soin pour le visage, une ampoule contient de l'acide hyaluronique + 12 vitamines + 24 acides aminés + 6 minéraux et d'autres skin boosters.

Ça permet de faire disparaître les ridules, favorise la production de collagène, redonne

de l'éclat au teint et améliore la qualité de la peau. La mésothérapie est particulièrement efficace sur le traitement des cernes noires et creusées, car elle va à la fois redonner du volume et de l'éclat à la paupière inférieure en homogénéisant la teinte de la peau avec le reste du visage.

La séance se passe en cabinet, sans anesthésie, c'est très peu douloureux (plutôt désagréable comme sensation plus que douloureux) et rapide (environ 15mn). Pour un résultat visible il faut compter environ 3/4 séances.

Dernière question un peu indiscreète, qu'avez-vous fait sur votre visage et corps en terme de médecine et chirurgie esthétique ?



BD : Alors comme je l'ai mentionné précédemment pour moi la médecine esthétique est d'autant plus efficace qu'elle est précoce dans la prévention du vieillissement cutané. De mon côté je me fais une séance de botox tous les 6 mois pour prévenir l'apparition des rides du lion/frontales et de la pâte d'oie. Je présentais également comme beaucoup de

parisien(ne)s, entre la grisaille et le rythme effréné du travail, des cernes assez marquées et réalise depuis deux ans 3/4 séances de mésothérapie faciale par an. Adieu les cernes !

 benjamindebuc

Propos recueillis par Yanis



Interview complète

Bargoin

HAIR CARE

Les cheveux reflètent votre santé et quelque part aussi, votre personnalité. Plus ou moins en manque de vitalité, d'une fibre épaisse ou plutôt fine, longs, courts, d'une couleur profonde ou très claire, chaque « personnalité » se traite avec soin pour l'aider à s'enjoliver avec le temps.

ETAPE 1 : SHAMPOOINGS

Une belle qualité de cheveux commence aussi par un bon shampoing, il faut prendre soin de sélectionner un shampoing adapté à son type de cuir chevelu et de cheveux. Privilégiez un shampoing très doux en cas de lavages plutôt fréquents.

SHAMPOOINGS LIQUIDES



1 2 3 4 5

SHAMPOOINGS SOLIDES



6 7 8 9 10

1. **FORVIL** - Nourrissant Réparateur - 32.00€ les 470 ml / 2. **CHRISTOPHE ROBIN** - Baume lavant boucles fabuleuses au beurre de Kokum - 32.00€ les 250ml / 3. **KEXTRAVAGANCE** - Shampoing Nutritif - 20.90€ les 200ml / 4. **AVEDA** - Réparateur Botanical Repair™ - 34.00€ les 200ml / 5. **MALIN+GOETZ** - Shampoing à la menthe poivrée - 24.00€ les 236ml / 6. **SECRETS DE MIEL** - Ultra-doux au miel d'Oranger - 14.00€ les 100g / 7. **LOVE BEAUTY AND PLANET** - Beurre de muru & rose 6.20€ les 90g / 8. **MELVITA** - Detox - 20.00€ les 55g / 9. **BEAUTERRA** - Cheveux Gras - 6.95€ les 75g / 10. **BIOCOIFF** - À l'hibiscus - 11.90€ les 55g

ETAPE 2 : CONDITIONNERS & MASQUES

Vous pouvez choisir la texture, le format et l'action qui répond à la personnalité de votre fibre capillaire et aussi ce que vous souhaitez lui apporter. Des textures plus fluides aux plus crémeuses, et des temps de pose qui varient pour des résultats immédiats et sur le long terme.

APRÈS-SHAMPOOINGS



1 2 3 4 5

MASQUES



6 7 8 9 10

1. **SHAERI** - Conditionner soin démêlant - 12.50€ les 100ml / 2. **MARIA NILÀ** - croissance & anti-chute - 30.00€ les 300ml / 3. **APIVITA** - Nourrissant et Réparateur pour Cheveux Secs et Abîmés - 11.90€ les 150ml / 4. **ELENATURE** - Après-Shampoing Crème Restructurante - 34.00€ les 200ml / 5. **VIRTUE** - Smooth Conditioner - 32.45€ les 200ml / 6. **LUSH** - H'suan Wen Hua - 13,00€ les 225g / 7. **PHYTO** - Masque réparateur à la kératine - 17.50€ les 150ml / 8. **KEVIN MURPHY** - Angel masque, soin réparateur et revitalisant - 43.00€ les 200ml / 9. **APICIA** - Masque cheveux nutritif - 28.00€ les 150ml / 10. **NICKY PARIS** - Masque réparateur à l'huile d'Argan - 14.90€ les 500ml

ETAPE 3 : LES HUILES

Les huiles, ces élixirs qui aident à parfaire votre soin des cheveux en appliquant quelques gouttes sur vos longueurs afin de les rendre plus brillants, mais il est également possible de les utiliser en soin à laisser poser sur vos cheveux avant de procéder à votre shampoing par exemple.



Article complet

Reportage et sélection par Graziella Rossi



1. **CARITA** - Huile sèche ultra-nourrissante visage-corps-cheveux - 14.90€ les 100 ml / 2. **LAZARTIGUE** - Huile des rêve sèche nourrissante - 36.00€ les 50ml / 3. **LEONOR GREYL** - Soins avant-shampoing nourrissant des cheveux secs - 35.20€ les 95ml / 4. **NÜSSA** - Huile sèche éclat jour - 42.00€ les 100ml / 5. **LES HUILLETES** - Sérum-huile cheveux brillance mon huilette Hair - 39.00€ les 50ml / 6. **OROFLUIDO** - Elixir de beauté aux trois huiles naturelles Argan, Chypre et Lin - 16.00€ les 100ml / 7. **KORRES** - Huile Nourrissante 3 en 1 - 29.90€ les 100 ml / 8. **WESAK** - Obsidienne élixir lunaire - 69.00€ les 50ml



GHD COFFRETS D'EXCEPTION

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR GHD POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

Sublimez vos cheveux avec la collection ghd desire. Cette saison, la collection ghd se compose des meilleurs outils de coiffage professionnels ghd, accompagnés de leurs accessoires incontournables et présentés dans de luxueux coffrets. Les seuls cadeaux que toutes les femmes voudront voir sous le sapin cette année.

Avoir des cheveux sublimes en toutes circonstances n'a jamais été aussi facile. Préparez-vous à combler tous vos désirs avec ghd.

MAQUILLAGE GLOWY

Autorisez-vous à être une illuminée et faites scintiller les sommets les plus glamour avec des produits tendances, glitter, glow et scintillants. Pour faire de l'automne une saison ensoleillée.



1 SHEGLAM
COSMIC CRYSTAL MOUSSE HIGHLIGHTER
Highlighter longue tenue, anti maculage et au fini métallisé. il existe en 3 teintes : Pinky promise, Vanilla skeye, Moonbeam.
3,99€

2



LAURA MERCIER
POUDRE LIBRE DERMOPHILE BANANE
La poudre fixante captatrice de lumière est légère et floute les ridules, les pores et les imperfections. Disponible en trois teintes lumineuses
44,50€

3

RARE BEAUTY
POSITIVE LIGHT HIGHLIGHTER LIQUIDE
Composé de particules de perles qui réfléchissent la lumière avec un mélange d'extraits de plantes dans sa formule telles que : extraits de fleurs de lotus, racine, et nenuphar blanc pour un éclat nacré sur les zones de votre visage. Vegan et en 8 teintes.
27,00€



4

HUDA BEAUTY
PALETTES D'OMBRES À PAUPIÈRES
Des teintes métalliques étincelantes, les bases d'ombre à paupières ultra-crèmeuses et semi-transparentes ont été imprégnées d'un éclat plus important, ce qui leur donne un caractère encore plus intense.
29,90€



5

CHARLOTTE TILBURY
ROUGE À LÈVRES
Inspirée des superstars des années 90, cette collection est constituée de teintes nudes faciles à porter, pour toutes les carnations et toutes les occasions. Des couleurs faciles à porter et universellement flatteuses, qui mettent en valeur votre beauté naturelle.
32,00€



CULT URE

ARTISTES &

TALENTS



RENCONTRE AVEC LE PAPA COOL CHRISTOPHE BEAUGRAND

Aussi à l'aise sur un plateau de télé-réalité que sur un plateau d'informations, Christophe Beaugrand revient pour cette rentrée avec un livre-témoignage. Il raconte son parcours depuis la découverte de son homosexualité jusqu'à l'arrivée de son petit garçon. Un chemin semé d'embûches qu'il nous livre ici, non pas pour faire étalage, mais pour affirmer que tout le monde peut y arriver !

Depuis vos débuts, vous avez animé plusieurs émissions de radio et Tv, quelle émission aura été la plus intense/incroyable ? Avez-vous une anecdote à nous raconter ?

Christophe Beaugrand : Oh, il y en a beaucoup. J'ai fait beaucoup d'émissions. Je pense que les souvenirs les plus forts sont toujours les souvenirs des premières fois.

Je pense que mon premier prime-time en direct sur TF1 de Secret Story, était sans doute un des moments qui m'ont le plus marqué. Pour entrer sur le plateau, il y avait un écran qui se lève avec des fumigènes, des lumières qui clignotent. C'était un peu Johnny Hallyday au Stade de France version mini quand même.

Je me rappelle vraiment de mon cœur battant, juste avant qu'il y ait l'ouverture de ce fameux écran. Juste avant, il y avait

un magnéto avec la voix off, la voix de Secret Story. Arriver comme ça sur le plateau, c'était un énorme coup de stress. C'est de la bonne énergie comme on dit.

Quelles sont les prochaines émissions que vous allez animer à la Tv ?

CB : Il y a la prochaine saison de Ninja Warrior qui va arriver dans les semaines à venir et que l'on a tourné au mois de juin. C'est une saison qui est complètement dingue, elle va être géniale.

Je coanime toujours avec Denis Brogniart et Iris Mittenaere et toujours à Cannes. Un certain nombre de champions reviennent aussi.

On va retrouver le grand gagnant Jean Tezenas du Montcel qui va remettre son titre en jeu C'est une émission sur laquelle on s'éclate et c'est un plaisir de

retrouver le public.

Je fais aussi la matinale week-end sur LCI le samedi et le dimanche avec ma camarade Anne Chloé Bottet et toute l'équipe.

Dans 3 semaines, je tourne le Réveillon du 31 de TF1 que je présente avec Karine Ferri comme tous les ans, depuis 3 ans maintenant. J'ai aussi quelques projets à droite, à gauche, et puis les Grosses Têtes aussi sur RTL.

Vous vous êtes mis à nu dans votre livre « Fils à Papa (s) », pourquoi avoir souhaité exposer votre vie privée dans cet ouvrage ?

CB : L'idée n'est pas vraiment d'exposer ma vie privée, c'est de raconter un vécu. Évidemment c'est très personnel, je parle de mon expérience, mais c'est lié



à mes engagements contre l'homophobie, pour l'homoparentalité. Il faut y voir d'avantage quelque chose pour rendre visibles des familles qui ne sont peut-être pas tout à fait comme les autres mais qui font partie de la société malgré tout. C'est l'objet du livre.

Initialement, j'avais commencé à écrire des choses juste pour notre famille, pour se souvenir de tout ce qu'on a vécu, parce que l'expérience pour avoir notre petit garçon a été longue et compliquée. Ça a été une expérience assez exceptionnelle et je ne voulais rien oublier. Et surtout, je voulais que mon petit garçon, quand il serait un peu plus grand, puisse tout connaître.

On a toujours l'impression qu'on va oublier des choses, parce qu'on se rappelle de trucs et puis au bout d'un moment la mémoire vous fait défaut. Donc, on a mis ça sur papier. Après avoir lu une interview que j'avais donné dans un journal durant l'été 2020, un éditeur des Éditions Plon m'a contacté en me disant qu'il trouvait que c'était intéressant de raconter notre histoire. Il m'a convaincu et m'a dit que c'était important selon lui, justement pour faire évoluer les mentalités. Donc je me suis dit, bien voilà, pourquoi pas, je vais me lancer.

Le 2^{ème} confinement a été l'occasion. J'avais plus de temps car un peu moins de boulot et c'est ce qui m'a permis aussi de me lancer.

C'était un gros projet, il y a plus de 300 pages et ça a été un vrai boulot d'introspection. Ce qui me touche énormément depuis qu'il est sorti il y a 3 semaines, c'est le nombre de messages.

Finalement, ça concerne beaucoup plus de personnes que je ne le croyais.

Avez-vous toujours ressenti l'envie de devenir père ?

CB : Oui, c'est une des choses que je raconte dans le livre. Depuis tout gamin, j'ai toujours eu envie de paternité et à la maison les valeurs de la famille étaient hyper importantes.

Je me disais que j'aurai vraiment réussi ma vie le jour où je deviendrais papa, toutes les cases

seraient cochées. Je me disais que ça allait être impossible quand j'ai découvert mon homosexualité. C'était un peu le parcours du combattant, mais je pense que, quand on a vraiment envie, quand

« Je parle de mon expérience, mais c'est lié à mes engagements contre l'homophobie, pour l'homoparentalité. »

on a ce rêve au fond de soi et qu'on a vraiment envie de le réaliser, on peut déplacer des montagnes.

C'est ce qu'on a réussi à faire. On n'est pas les seuls. Il y a plein d'autres familles qui y parviennent. Beaucoup de gens nous envoient des messages assez touchants, ce ne sont pas que des couples homosexuels. Il y a parfois des femmes qui nous envoient des messages en disant : « je me suis reconnue dans votre parcours parce que j'ai dû avoir un don d'ovocytes, parce que mon mari est stérile etc... ».

On se rend compte qu'il y a beaucoup de gens pour qui devenir parents est un combat et ils se reconnaissent dans ce que l'on raconte.

Que souhaitez-vous dire à ceux qui n'acceptent pas la GPA, ni l'homoparentalité ?

CB : Je peux comprendre qu'on soit opposé à la GPA pour des raisons philosophiques mais très souvent il y a de faux arguments qui sont utilisés du genre "on utilise des femmes qui sont dans la misère".

Aux États-Unis par exemple, ce n'est pas possible, c'est ce que j'explique dans le livre. Les femmes sont sélectionnées sur leurs revenus. Ce sont uniquement des femmes qui ont de bons revenus, pour que justement, l'argent ne soit pas une motivation.

Donc il y a tout un tas de choses à déconstruire. Parfois les gens sont contre la GPA pour de mauvaises raisons parce qu'en fait ils ne savent pas vraiment comment ça se passe. Et c'est une des raisons pour lesquelles j'ai



eu envie d'écrire ce livre.

Après il y a des gens qui ne seront jamais d'accord mais je respecte leur avis et c'est comme ça. Après ce n'est pas grave, on peut ne pas être d'accord tout le temps, c'est la vie.

Sur l'homoparentalité, il y a des parents qui sont homosexuels qui élèvent leurs enfants, ça existe.

On peut se dire que ce n'est pas bien, si ça dérange, mais ça existe de toute façon donc après on ne peut pas se voiler la face et faire comme si de rien n'était.

Je pense qu'il y a des gens qui ont un peu de mal à se rendre compte que le monde a évolué mais il va bien falloir qu'ils y arrivent. De toute façon la réalité est ce qu'elle est, et aujourd'hui nos familles sont acceptées. Pour ma part, ça se passe très bien à la crèche, donc, heureusement la société évolue et c'est très bien.



Vous êtes montré à titre d'exemple sur la réussite de l'homoparentalité en France. Est-ce compliqué à gérer cette médiatisation ?

CB : Je n'avais pas conscience de ça mais c'est vrai que pour beaucoup de couples homos, on leur montre que c'est possible. Ça peut susciter un peu d'espoir.

Il ne faut jamais oublier que l'homophobie est un combat que je mène depuis

longtemps. C'est la cause de suicide n°1 aujourd'hui chez les jeunes ados. L'homosexualité rejetée ou mal acceptée.

Je suis assez fier si jamais cette médiatisation peut être utile à quelque chose et j'ai la naïveté de croire qu'elle l'est, je l'espère en tout cas.

On dit que l'arrivée d'un enfant est le plus beau jour de sa vie, pouvez-vous nous le confirmer ?

CB : Oui, je confirme. C'était un moment magique et très fort. C'est le moment le plus fort de la vie pour tout le monde quasiment. Mais c'est d'autant plus fort que ça a été très compliqué.

Lequel de vous 2 est le papa le plus cool ?

CB : Ah c'est moi ! je suis trop cool parfois. Il n'est pas commode l'autre papa. Ghislain est un peu plus autoritaire. Moi je pense que je vais être celui qui va se faire avoir à chaque fois. Quand il veut un petit gâteau ou un truc, il

demande à son papa qui lui dit non, puis il vient me voir et il fait : Papa ! et je craque.



Interview complète

Instagram icon @tof_beaugrand

Crédit photos : © Anthony Ghnassia TF1 ©
Collection personnelle – Christophe Beaugrand
Propos recueillis par Yanis Bargoin
Rédaction par Corinne Kehletter

« Il ne faut jamais oublier que l'homophobie est un combat que je mène depuis longtemps. C'est la cause de suicide n°1 aujourd'hui chez les jeunes ados. »



DeLonghi X BRAD PITT

De'Longhi le leader mondial sur le marché des expresso broyeurs domestiques, dévoile sa première campagne internationale incarnée par un homme que l'on ne présente plus : Brad Pitt.

De'Longhi, marque historique créée en 1974 est dirigée par Giuseppe De'Longhi (Président), Fabio de'Longhi (Vice-Président) et Massimo Garavaglia (directeur général et directeur général).

Aujourd'hui Fresh Mag Paris a voulu en connaître un peu plus sur cette campagne Hollywoodienne grâce au porte-parole du groupe De'Longhi Fabrizio Campanella.



Une énorme campagne a l'intensité très forte vient d'être lancée, Pourquoi aujourd'hui ?

Fabrizio Campanella : Le taux de pénétration des expresso broyeurs est de 5%. Les consommateurs ont envie de consommer du café en grains, du café fraîchement moulu et d'avoir une démarche éco-responsable.

Notre rôle en tant que leader sur le marché avec 63% de parts de marché est de faire grossir cette catégorie encore niche. Brad Pitt est un excellent levier pour démocratiser cette catégorie.

Pourquoi Brad Pitt et pas un autre acteur?

FC : C'est une question d'hommes aussi. une véritable rencontre et une envie commune

de raconter une histoire.

Et puis c'est Brad Pitt! Qui n'aime pas Brad Pitt?

Georges Clooney est l'ambassadeur de l'enseigne concurrente, n'avez-vous pas la crainte d'une comparaison?

C'est un honneur de comparer De'Longhi à Nespresso. Nespresso a permis d'apporter un véritable art de vivre. Rappelez-vous du café avant l'ère de Nespresso.

Nespresso a démocratisé la consommation café en y apportant un certain luxe.

On ne parlait pas de café mais de crus, de grands crus. Aujourd'hui, le consommateur a envie d'aller plus loin dans sa découverte café. De savoir ce qu'il consomme. Quel grain, quelle origine, quelle typicité, quel producteur, quelle histoire raconte sa tasse. Notre claim: Du grain à la tasse le meilleur de l'expresso.



Article complet

www.delonghigroup.com

Interview et rédaction par Sandra BARGOIN



"Brad est très populaire dans le monde entier, il attire et rassemble des personnes très différentes, comme le café. Nous partageons aussi les mêmes valeurs d'authenticité et d'excellence." Fabrizio Campanella



EMMANUELLE RYBOJAD

L'ART DU JEU DES MIROIRS

par ce qu'on pouvait percevoir à travers elle et qui est différent pour chacun. Ce qui m'intéresse dans une œuvre c'est la manière dont chaque regard l'interprète différemment. Jouer avec les miroirs va au-delà d'une inspiration : c'est une sorte de signature. Je travaille les miroirs afin que le spectateur ne voit pas uniquement l'œuvre mais également son propre reflet. Il passe ainsi de spectateur à acteur.

Comment qualifiez-vous votre art ?

ER : Inqualifiable ! Mon art est intuitif, pluriel et en constante évolution. Je détourne les objets du quotidien pour leur donner une nouvelle fonction, je bouscule les icônes de

la pop culture pour les inviter dans d'autres univers, d'autres espaces. Mon art a pour vocation de susciter une émotion qu'elle soit positive ou pas. Mes œuvres ne sont pas juste décoratives, elles sont pensées, imaginées et conçues pour capter le regard, générer une réflexion.

Si vous devez nous citer une de vos créations, laquelle serait-elle et pourquoi ?

ER : Et si je vous demandais de choisir votre enfant préféré ? C'est impossible de choisir une seule œuvre ! Je suis très attachée à l'œil autant par sa symbolique que par l'effet qu'il renvoie. Il hypnotise, apaise, captive.



Interview complète

 emmanuellybojad

Propos recueillis par Yanis Bargoin
Rédaction par Corinne Kehletter

A 30 ans tout juste, Emmanuelle Rybojad se détache du courant artistique avec ses créations originales. Ses tableaux lumineux jouent avec des miroirs afin de donner une illusion d'infini et susciter la réflexion !

Depuis combien de temps pratiquez-vous cet art ? Qu'est ce qui vous a donné le déclic de vous lancer dans cette aventure ?

Emmanuelle Rybojad : Je suis artiste plasticienne depuis 7 ans mais j'ai toujours été bercée par l'art et ses différents mouvements. Petite, mon beau-père m'emmenait dans les ateliers d'artistes, les expos et les vernissages plus qu'au parc ! Je me suis nourrie de toutes ces rencontres, de toutes ces découvertes. Le déclic n'est pas venu par un tableau mais par une table ! Celle que j'ai créée pour mon propre salon et j'ai eu l'envie de détourner les objets, de leur donner une autre dimension. C'est comme ça que je suis rentrée dans le monde de l'art.

D'où vient cette inspiration pour le jeu des miroirs de vos œuvres ?

ER : J'ai toujours été fascinée par la lumière,



LE MOULIN ROUGE

LE CABARET LE PLUS CÉLÈBRE DU MONDE

Le Moulin Rouge est en effet le cabaret le plus célèbre du monde grâce son histoire emblématique. Ouvert depuis maintenant 132 ans le cabaret vous propose ses spectacles tout au long de la semaine.

Crée le 6 octobre 1889, le Moulin Rouge ouvre ses portes sous la direction du tandem emblématique Oller-Zidler qui souhaite que le Moulin Rouge devienne « Le palais de la danse et de la femme » ainsi qu'un cabaret « plus luxueux, plus grand et plus élégant ».

Il devient rapidement un haut lieu de la fête parisienne et mondialement connu grâce à son French Cancan endiablé et exécuté par les célèbres Doriss Girls. Les spectacles se produisent dans une salle au décor Belle Epoque, avec des fresques murales et colonnes Moriss ainsi que les affiches originales des artistes qui se sont produits sur la scène du cabaret.

Depuis maintenant 132 ans, la plus mythique salle au monde accueille des millions de spectateurs pour admirer les célèbres revues.

Le French Cancan

Dès son ouverture, le cabaret accueille des jeunes filles qui exécutent une danse pas comme les autres le French Cancan. Dans un rythme endiablé le French Cancan c'est



des figures révolutionnaires, des frou-frou, des crins, des jupes qui se soulèvent pour montrer les jambes des jeunes danseuses et qui dévoilent leurs culottes. Cette danse est un succès, elle attire une foule de personnes tous différents. 132 ans après ses premiers pas, le French Cancan est toujours présent tous les soirs sur scène pour le plus grand plaisir des spectateurs.

Le restaurant

La brigade du cabaret est composée de 120 maîtres d'hôtel, chefs de rangs et serveur. Vous aurez le choix entre 4 menus différents : Mistinguett, Toulouse-Lautrec, Belle Epoque et VIP ainsi qu'un choix à la carte. Le Chef vous propose une gastronomie avec une

production « maison ». Il y a également des menus pesco-végétarien et végétalien. Durant le dîner vous serez accompagné par l'orchestre du Moulin Rouge et vous pourrez profiter de la piste de danse.



Article complet

Moulin Rouge
82 Boulevard de Clichy
75018 Paris

Propos recueillis par Janaina De Macedo
Rédaction par Louise Lemains



Fresh Magazine

Paris

L'art de vivre Premium



www.freshmagparis.com



Fresh Mag

FRESH MAG PARIS
75017 PARIS
CONTACT@FRESHMAGPARIS.COM



@freshmagparis



Florel
en
Provence

139 RUE MOUFFETARD
75005 PARIS

florelenprovence.fr



NYD^{MR}
PARIS

FIGUE et SANTAL

UNE DANSE OLFACTIVE AU CŒUR DES NOTES LES PLUS RICHES