

Fresh Magazine

Paris



ILLUSTRATED BY

Criss Rosu

L'Art de Vivre Premium



LA VALLEE
VILLAGE

ÉDITO

FRESH MAGAZINE PARIS

Changement, c'est le mot clé de ce cinquième numéro Fresh Magazine Paris avec des modifications pour continuer notre objectif de guider nos lecteurs.

Pour ce début d'année 2023 et malgré un début chargé, Fresh Mag Paris propose une nouvelle formule. Le city guide deviendra un bi-annuel et genré pour suivre les saisons et s'adapter plus précisément à nos lecteurs.

Dans cette édition, vous pourrez découvrir la charmante Nathanya Sonia et le sympathique Cyril Benzaquen dans nos Fashion Edito ainsi que les interviews exclusives de Camille Lellouche.

Bonne lecture...



Directrice de publication
Janaina De Macedo



Directeur de rédaction
Yanis BARGOIN



FRESH MAGAZINE PARIS - www.freshmagparis.com - contact@freshmagparis.com
Directeur de rédaction : Yanis Bargoin - Directrice de publication : Janaina De Macedo
Attachée de presse : Sandra Ammara

Rédaction : Yanis Bargoin, Janaina De Macedo, Roxane Legrand, Harmony Jerome
Léonie Lama Kotrych, Carla Perdereau.

Photographe : Valentina Tupaeva et Marcelo Rudit - Couverture / Illustration : 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.

CÉLÉBREZ LES GOOD HAIR DAYS PLUS QUE JAMAIS



COLLECTION GHD GRAND LUXE

POUR CETTE FIN D'ANNÉE 2022, VOYEZ GRAND ET VIVEZ LUXE AVEC LA NOUVELLE COLLECTION GHD GRAND LUXE EN ÉDITION LIMITÉE.

Inspirés par l'opulence des années 1920, découvrez les outils ghd parés d'une fascinante teinte champagne dorée et sublimés dans leurs somptueux écrans au rouge vibrant et au toucher velours.

Un cadeau d'exception pour laisser libre cours à votre créativité et créer des coiffures mémorables, pour des soirées que vous n'êtes pas prêt d'oublier.



SOMMAIRE

FRESH MAGAZINE PARIS



LIFESTYLE

- 11 Cinq minutes avec Mercotte
- 13 Le nouveau prodige de la pâtisserie Etienne Leroy
- 15 Nos Bonnes Adresses
- 29 Le Bien « Boire »
- 35 Evasion en Thaïlande
- 39 Hôtels
- 45 Adresses à Istanbul



FASHION

- 49 Seduction Lovers
- 63 Sandra Sisley X Cathy Guetta BE DJAAZY
- 67 Lover Style
- 77 La Reine de la Mode Cristina Cordula

BEAUTÉ

- 83 Interview avec Delphine wespiser
- 85 Parfums

CULTURE

- 91 l'Energique artiste Camille Lellouche
- 97 Laurence Jenk
- 99 Bel Canto



 **KAPTEN & SON**

GUIDE

FRESH MAGAZINE PARIS

Fresh Mag Paris, devient une référence parmi les City Guides Parisiens grâce au **Label de Qualité** « *Recommandé par Fresh Magazine Paris* » qui certifie la qualité de l'établissement.

Afin de mieux orienter les lecteurs, Fresh Mag Paris propose une **notation faite par la rédaction** représentée 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



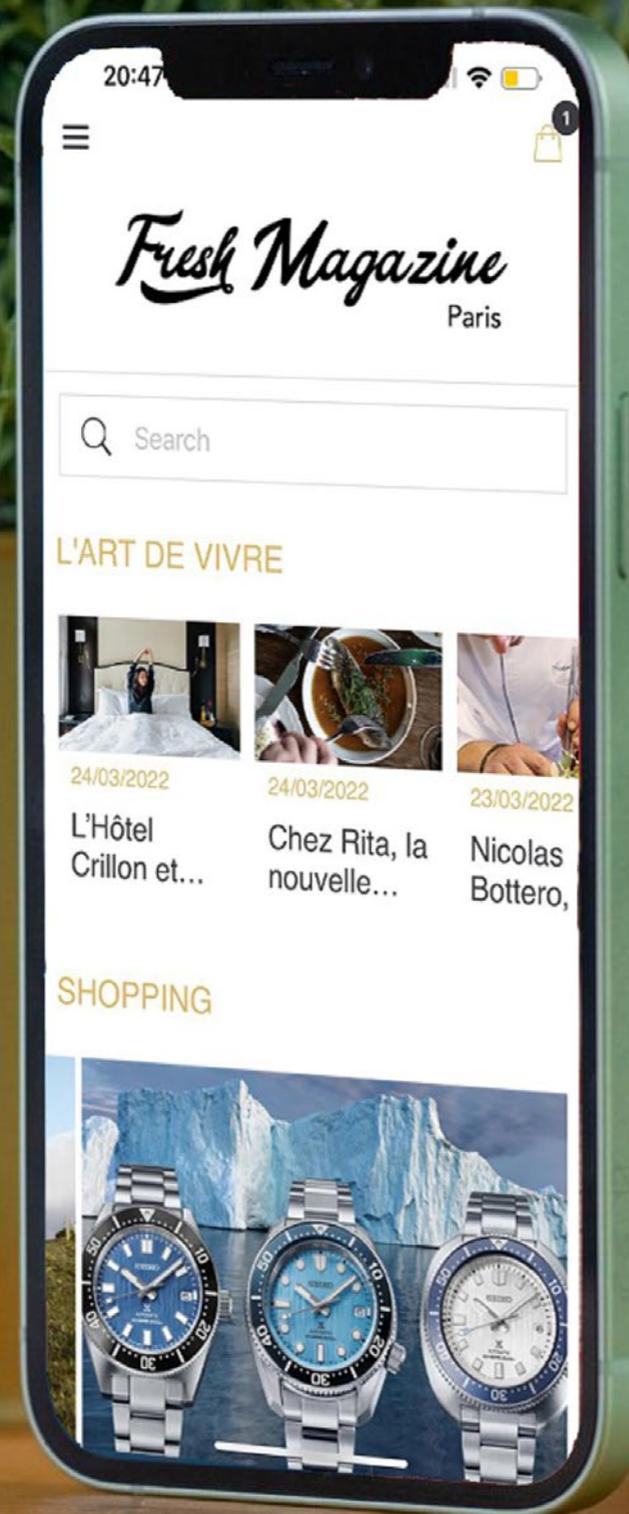
TABLE DE QUALITÉ

Des produits de qualité

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



Fresh Mag



Fresh Mobile App

Disponible sur App Store et Play Store



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



CINQ MINUTES AVEC MERCOTTE

A l'occasion de la 5e édition du festival de cuisine Toquicimes de Megève se déroulant du 20 au 23 octobre, nous avons pu rencontrer le Chef Mercotte pour un entretien inédit.

Vous êtes marraine du festival Toquicimes. Pouvez-vous nous parler de votre rôle et du festival ?

Mercotte : C'est la première année où l'on s'intéresse à la pâtisserie en particulier. Pierre Hermé a choisi le thème "Chocolat et Chartreuse" pour un concours spécial dédié aux tartes.

Nous avons qualifié douze candidats. Les candidats devaient respecter certaines contraintes. Par exemple, l'épaisseur de la tarte ne devait pas dépasser 3 cm.

Certes il faut que ce soit une tarte, mais une tarte n'est pas forcément ronde, mais doit avoir une pâte. Nous notons l'aspect visuel bien sûr, mais finalement, ce qui compte, c'est le goût.

En parlant de télévision, vous êtes membre du jury de l'émission " Le Meilleur Pâtissier " sur M6. Souhaitez-vous toujours continuer à participer à l'émission ?

Mercotte : Bien sûr, tant que je ne suis

pas morte, je continue ! (rires) Oui, je souhaite toujours continuer. Ce qui est drôle, c'est que Cyril (Lignac) dit toujours : « Si Mercotte arrête, j'arrête. » Lui et moi formons vraiment un duo : Je pense que tant que je suis là, il sera là. Et moi, tant qu'il sera là, je serais là !

Vous avez sorti un livre, pouvez-vous nous en parler ?

Mercotte : En effet, au printemps dernier, j'ai sorti mon livre « La Savoie Gourmande de Mercotte ». Un ouvrage dédié aux richesses de la gastronomie savoyarde.



Je suis savoyarde et fière de l'être. Comme je suis très attachée aux produits locaux et à la gastronomie de cette région, j'ai décidé de faire un livre sur le sujet.



Interview complète

lacuinedemercotte

Crédit photos :
©Marie Etchegoyen/M6
Propos recueillis par Yanis Bargoin
Redaction par Harmony Jérôme



"Je suis savoyarde et fière de l'être."



LE NOUVEAU PRODIGE DE LA LA PATISSERIE ETIENNE LEROY

Lors du festival culinaire Toquicimes qui a eu lieu en Novembre à Megève, Fresh Mag Paris a pu s'entretenir avec le nouveau chef pâtissier de la Maison Le Nôtre : Etienne Leroy.

Depuis 2022, vous avez repris la direction de la Pâtisserie Lenôtre. La pâtisserie, discipline justement à l'honneur cette année au festival Toquicimes. Que pensez-vous de cette édition 2022 ?

Etienne Leroy : On est super bien accueilli. La ville met tout en œuvre pour réaliser un beau festival, pour que l'on puisse avoir un bon moment de convivialité entre chefs et surtout avec le public qui vient nous voir ici sur les différents événements et les animations.

Et en effet, je viens tout juste de rejoindre les équipes de la Maison Lenôtre et d'en prendre la direction pour la partie sucrée.

Vous avez présenté durant cette édition Toquicimes la bûche Lenôtre, qui ressemble à un chalet. D'où vient cette inspiration ?

Il y a plusieurs années déjà, la Maison Lenôtre avait créé la toute première bûche glacée au chocolat avec de la guimauve sur le dessus. Je voulais pousser au bout l'idée d'un chalet sous la neige jusqu'au bout. Et pour ma première création signature dans la Maison, je voulais

vraiment remettre en avant le savoir-faire artisanal que l'on a dans les ateliers.

Le chalet est tout en chocolat, composé de 70 éléments découpés, puis collés les uns aux autres, un peu comme une maquette,

avec un toit en guimauve qui apporte un côté très gourmand. Avec notre bûche qui vient se loger à l'intérieur du chalet. L'idée est d'avoir deux pièces en une.



Que seront vos nouveaux projets ? Souhaitez-vous notamment devenir MOF ?

Comme je suis devenu Champion du monde pâtisserie en 2017, je fais une pause sur les concours. Aujourd'hui, j'encadre et fait du coaching auprès de jeunes apprentis à qui je souhaite transmettre cette envie de se dépasser, d'être dans la rigueur professionnelle.



Interview complète

etienneleroy
Crédit photos :

©Collection personnelle
Propos recueillis par Janaina Pedroza &
Yanis Bargoïn
Redaction par Harmony Jérôme

"je souhaite transmettre cette envie de se dépasser, d'être dans la rigueur professionnelle"



Grand Duc
32 Rue de Picardie - 75003 Paris

Nos bonnes adresses

Ora

La plus ancienne Caserne de Paris, devenue lieu de mode et de vie écoresponsable, accueille désormais le restaurant Ora. Créé par Entourage Paris, il s'agit d'une cantine végétarienne, éthique et festive unique en son genre. Une ode à la terre et à la fête qui fait d'Ora le nouveau lieu de destination incontournable de la capitale !



Ora
12 Rue Philippe de Girard
75010 Paris
06 75 70 59 72



La grande cascade

Situé au cœur du Bois de Boulogne, La Grande Cascade accueille ses convives dans un lieu historique datant du 19e siècle. C'est dans ce décor historique que le chef Frédéric Robert exécute des plats raffinés qui ont fait la réputation de ce lieu.



La Grande Cascade
Allée de Longchamp
Bois de Boulogne
75016 Paris
01 45 27 33 51

Le Petit George

C'est au cœur du très chic 8ème arrondissement, plus précisément au 37 Rue Washington, où habituellement se croisent touristes affamés et hommes d'affaires pressés, que vient d'ouvrir une nouvelle référence en terme de bistrot. Peu commun dans les alentours, le Petit George a néanmoins déjà tout d'un grand !

Le Petit George
37 Rue Washington - 75008 Paris
01 42 89 10 97



Nos bonnes adresses



Bonhomme

Le restaurant Bonhomme est un bistro vivant rue du Faubourg Poissonnière, basé sur une amitié de 3 copains. Véritable resto de quartier c'est la table de tous les jours où se côtoient bons produits du terroir, vins minutieux et amour de la bonne cuisine.

Bonhomme
58 rue du Faubourg Poissonnière
Paris 10ème
09 87 71 69 17



Le Grand Café Fauchon

Depuis 1886, la Maison Fauchon utilise les meilleurs produits pour créer des expériences gustatives mondialement connues. Une cuisine délicieuse dans ce restaurant spectaculaire, Le Grand Café Fauchon.

Grand Café Fauchon
11 Place de la Madeleine - 75008 Paris
01 87 86 28 15



ISTR

Créé en 2016, ISTR est très vite devenu une référence dans le quartier du Haut Marais. Avec des plats à la fois gourmands et créatifs, ce restaurant bar cocktails vous accueillera dans une ambiance chaleureuse, décontractée et familiale. Nous vous présentons l'endroit parfait pour une Oyster Hour.

ISTR
41 Rue Notre-Dame de Nazareth
75003 Paris
01 43 56 81 25



Le Reminet

Un établissement riche de tradition, dans un cadre d'époque, le Reminet peut accueillir 45 couverts dans un lieu « rustique-chic ». Une immersion dans la vie parisienne d'antan. Ce désir de renouveau de la tradition est une ligne directrice pour tous les acteurs du restaurant.

Le Reminet
3 rue des Grands Degrés
75005 Paris
01 44 07 04 24



Kuku

KUKU e nom Kùkù est inspiré du dieu suprême des Mayas, Kukulkan. Eau, terre, feu, air : il est le dieu des quatre éléments.

Kuku, c'est le nouvel écrin qui vous fait quitter Paris pour une véritable invitation à l'évasion. Une fusion de deux cultures et traditions culinaires.

Kuku
23 Rue de Penthièvre
75008 Paris
07 64 77 03 79

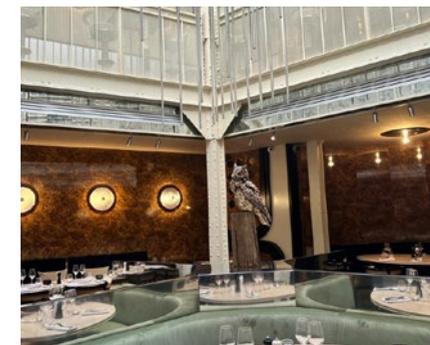


Grand Duc

Restaurant bistronomie française de haute qualité, situé derrière le Carreau du Temple. Avec un espace extraordinaire aux structures style Eiffel, sous une majestueuse verrière, une pépite architecturale de la capitale.

L'établissement vise l'excellence tout en restant dans la simplicité.

Restaurant Grand Duc
32 Rue de Picardie
75003 Paris
01 44 61 73 21



Nos bonnes adresses



Laurier

Le Laurier, c'est l'histoire d'un partenariat de confiance et de respect, une relation de près de 30 ans entre la Maison MAVROMMATIS et les Galeries Lafayette, avec qui nous partageons les mêmes valeurs.

Laurier Maison Mavrommatis
60 Av. des Champs-Élysées
75008 Paris
01 42 89 83 53



La Rhumerie

Ambiance décontractée en plein cœur du quartier Saint Germain des Prés à Paris, la Rhumerie est devenue un incontournable pour déguster de bons cocktails et des Rhums prestigieux ainsu que de plats antillais.

La Rhumerie
166 Bd Saint-Germain
75006 Paris
01 43 54 28 94



Restaurant j'Adore !

Dans un cadre burlesque et luxuriant et une ambiance chic, la cuisine propose de délicieuses bouchées gastronomiques qui viendront enchanter votre expérience culinaire.

Restaurant j'Adore
7 Rue Beudant, 75017 Paris
01 83 81 09 09



L'Enoteca

Restaurant cosy et chic au cœur du 4ème arrondissement parisien proposant une cuisine gastronomique italienne, une vaste carte des vins.

Au deuxième étage, se trouve un « salon privé » cosy et intimiste, Un menu accord mets et vins d'une région de l'Italie est possible via la privatisation de ce salon privé.

L'Enoteca
25 Rue Charles V - 75004 Paris
01 42 78 91 44



Mozami

Le Mozami est le restaurant où se retrouver à toute heure du jour et de la soirée situé au sein du Novotel Paris 20 Belleville. Des plats à partager en famille ou entre amis dans un quartier en plein changement et renouveau.

Mozami
64-74 Bd de Belleville
75020 Paris
01 78 90 79 13



Mamamia Paris

Mamamia Paris est un restaurant italien le plus branché de Paris. En effet, il possède toute une gastronomie à l'italienne mais aussi un bar club : le CosaNostra. Mamamia Paris est devenu en quelques mois une icône de la restauration festive italienne haut de gamme à Paris dans le 8ème arrondissement

Mamamia Paris
5 bis Rue Vernet
75008 Paris
01 42 89 17 93



Nos bonnes adresses

Les fous de l'île

cette adresse du 4e arrondissement de Paris accueille ses clients dans une ambiance conviviale et chaleureuse. La carte propose une cuisine française gourmande où de bonnes assiettes généreuses sont à disposition, à accompagner idéalement d'un bon verre à la main. Le nouveau chef du restaurant Jonathan Lafon reprend les manettes des cuisines.



Les Fous de L'île
33 Rue des deux ponts
75004 Paris
01 43 25 76 67

Accents Table Bourse ✿

L'expérience chez Accents Table Bourse repose sur l'alchimie entre la cuisine française ouverte sur le monde du chef français Romain Mahi, et la pâtisserie française dotée d'une sensibilité japonaise d'Ayumi Sugiyama.

Accents Table Bourse
24 rue Feydeau, 75002 Paris - 75006 Paris
01 43 54 28 94



Bofinger

Créée en 1864 par Frédéric Bofinger, la Brasserie Bofinger est dans un premier temps la première à proposer la fameuse bière « à la pompe », Cronenbourg (autrefois sans K), à Paris. La grande coupole à motifs floraux, accueille bon nombre de célébrités et d'hommes politiques.

Bofinger
5-7 Rue de la Bastille -75004 Paris
01 42 72 87 82



Le Louis Philippe

Le Louis Philippe est un bistronomique français situé dans une enclave romantique en plein cœur du marais et des quais de l'île Saint-Louis. Ce restaurant est une cuisine authentique 100 % faite maison dans un cadre familial. Ces plats vont réveiller vos papilles.

Le Louis Philippe
66 Quai de l'Hôtel de ville - 75004 Paris
01 42 72 29 42



Mori Venise Bar

Au Mori Venice bar, l'art de vivre à la vénitienne règne en maître. Haute gastronomie, partage et convivialité s'entremêlent dans un joyeux décor créé par le maestro Philippe Starck. Depuis 2005, la table éponyme de Massimo Mori régale le tout Paris.

Mori Venise Bar
27, Rue Vivienne - 75002 Paris
01 44 55 51 55



Bonnard

Restaurant végétarien situé au 18 rue Gravilliers dans le 3e arrondissement. Chez Bonnard, nous sommes fiers de servir une cuisine gourmande et inventive, mettant en avant les produits de saison. Nous proposons aussi une carte des vins soigneusement sélectionnée, privilégiant les vins issus de l'agriculture biodynamique.



BONNARD
18 Rue des Gravilliers
75003 Paris
01 45 31 89 60



Nos bonnes adresses



Anona

Un établissement gastronomique et écologique ouvert en 2018 par le chef Thibaut Spiwack. Après avoir été commis au Four Seasons George V, il fut chef de partie d'Alain Senderens au Lucas Carton. En 2011, il occupa le poste de sous-chef au restaurant Jules Verne d'Alain Ducasse pendant quatre ans.



ANONA
80 Boulevard des Batignolles
75017 Paris
01 84 79 01 15

Brasserie Martin

Avec une cuisine traditionnelle française et 100% maison, la brasserie Martin devient le nouveau lieu incontournable à la bonne franquette dans la rue Saint-Ambroise du 11ème arrondissement de Paris. Un vaste restaurant qui peut accueillir 130 convives à l'intérieur et 90 sur sa terrasse.



Brasserie Martin
24 rue Saint-Ambroise
75011 Paris
01 48 05 34 36

Alcazar

Alcazar, un restaurant bar dans le 6ème arrondissement de Paris. Vous y retrouverez une ambiance conviviale avec sa décoration chinée et son intérieur fleuri à l'allure de jardin.

Découvrez en un clic sa salle principale ainsi que son balcon bar à l'étage.

Alcazar
62 Rue Mazarine, 75006 Paris
01 53 10 19 99



Kuku
23 Rue de Penthièvre, 75008 Paris

Nos adresses

en IDF



Restaurant Ochre
56 Rue du Gué - 92500 Rueil-Malmaison

Ochre ✿



Situé au coeur d'une jolie maison dans le centre historique de Rueil-Malmaison, à 15 minutes de Paris, ce gastronomique propose ses créations dans un cadre agréable. En effet, l'architecture typique d'une bâtisse provinciale vous charmera.

Restaurant Ochre
56 Rue du Gué - 92500 Rueil-Malmaison
09 81 20 81 69



L'Andouille

Le restaurant l'Andouille du chef Jean Pierre fraîchement ouvert à Puteaux, propose une cuisine traditionnelle française maison et généreuse. Avec une carte qui s'adapte aux matières premières, produits de saison. Qui met en valeur, les cycles naturels de l'agriculture et des saisons.



L'Andouille
6 rue collin
92800 Puteaux
01 45 06 45 20



Aubergine

L'Aubergine un lieu parfait pour faire la découverte de plats de plus en plus élaborés au fils du temps. Mais aussi avec une cuisine de plus en plus personnels et engagés. Faire la découverte de recettes faussement simples, qui dévoilent en bouche de multiples saveurs inattendues.



Restaurant Aubergine
36 Avenue Henri Ginoux
92120 Montrouge
01 40 84 00 00

Nos adresses

exotiques

Riv'K

Riv'k vous propose une cuisine fusion israélo asiatique. Le restaurant est situé en plein cœur de Montmartre à seulement quelques minutes de l'incontournable place Pigalle.

Parmi les spécialités de la maison vous pourrez découvrir la baklava, la challah ou encore l'incontournable pain perdu.

Riv'K

5 Rue Véron - 75018 Paris
09 81 39 31 67



Saljave

Salvaje propose une cuisine originale associant le Japon avec une influence méditerranéenne et Latino Américaine ! Encadré par le Chef Fermín Azkue né au Venezuela. Le chef veut proposer à sa clientèle des plats qui leur fasse voyager et découvrir le monde. Des recettes novatrices inspirées par deux passions : le Japon et l'Amérique latine.

SALVAJE

51 Rue de Courcelles
75008 Paris
06 79 67 49 42



Mr. T

Mr. T, c'est le bistrot tendance du Marais. Ouvert en 2017, on retrouve toujours à la barre l'infatigable Guillaume Guedj ainsi que le chef japonais Tsuyoshi Miyazaki. Après plusieurs années au Passage 53, Tsuyoshi multiplie les expériences, notamment à New-York. Il revisite certains classiques de street food tout en leur ajoutant une touche gastronomique.

Mr. T

38 Rue de Saintonge
75003 Paris
01 42 71 15 34



Riv'K
5 Rue Véron - 75018 Paris

LE BIEN «BOIRE» POUR LES ÉPICURIENS

Envie de Rhum gras, de Whisky de caractères, de Vodka ou encore de Liqueurs sucrées ? Vous trouverez ici notre sélection à déguster pour se détendre après une journée de travail, lors d'un moment entre amis ou en amoureux.



1 **MARTELL XO**
COGNAC 40%
Une association puissante entre 140 eaux-de-vie de Borderies., terroir signature de la Maison de cognac Martell depuis 1715. Un assemblage donnant un arôme floral et fin.
195,15 € les 430 ML

3

BUFFALO TRACE
BOURBON 45%
Distillé à base d'un moût de maïs, seigle et orge, ce straight bourbon dévoile des notes de caramel et d'agrumes alliées à des arômes de sucs bruns et de pomme. Savoureux autant en dégustation qu'en cocktail.



5



COGNAC PARK
COGNAC 40%
Ce breuvage a passé 12 mois en fûts de chêne japonais Mizunara puis est mis en fûts roux. On y retrouve des notes fruitées, florales et épicées, et une longueur et rondeur en fin de bouche.
215€ les 70cl

2 **MOUNT GAY**
MADEIRA CASK
RHUM 45%
Limitée à 2706 bouteilles numérotées dans le monde entier, ces éditions uniques dans des coffrets élégants dévoilent des arômes de fruits secs et de noisettes.
199 € les 70 cl



4

VODKA PEGASUS
On ressent toute la sensation de rondeur impulsée par les qualités de l'eau de Meursault dans cette vodka se dégustant en cocktail classique tel un Martini ou un Blue Lagoon, ou bien pure.
45€ les 70cl



6

ARLETT
SINGLE MALT ORIGINAL 45%
3 ans de vieillissement en fûts de chêne américain neuf et en fûts de bourbon pour un single malt offrant une belle puissance aromatique.
43,90€ les 70cl



SPIRITUEUX D'EXCEPTION

7 **OCTOMORE EDITION 13.3**
WHISKY 61,1%
Elaboré à partir d'orge récoltée en 2015, 100% originaire de la ferme Octomore sur l'île d'Islay, ce whisky dévoile des arômes maltés, gourmands et fumés de la tourbe.
249€ les 70cl



8

COGNAC CAMUS
SPECIAL DRY BORDERIES SINGLE ESTATE 40%
Le Borderies Special Dry présente un relooking raffiné, se proposant comme un objet design essentiel, parfait pour une consommation à la maison ou en déplacement.
88€ les 50cl



9

GIN ORION
GIN
Un gin français, bio, et mis en bouteilles à Meursault se caractérisant par des notes de fraîcheur et d'acidité grâce aux agrumes de Menton et aux plantes des Alpes qui le composent.
45€ les 50cl



10

THE BOTANIST
DRY GIN 46%
Elaboré par la distillerie Bruichladdich obtenu à partir d'une distillation lente de 22 plantes sauvages et locales (baies, pétales et feuilles), toutes cueillies à la main sur l'île, puis infusées. Ces plantes sont sublimes par 9 autres botaniques macérées.
45€ les 70cl



11

DJEBENAH BUNA
LIQUEUR DE CAFÉ 25%
Une liqueur de café 100% issue du sud-ouest Éthiopien. Elle tire son nom de la « cérémonie du café » en langue amharique, un rituel éthiopien millénaire.
79€ les 70cl



12

COQUEREL CALVADOS
PORTO
Cette référence de 5 ans d'âge présente des notes de noisette, de confiture ou encore de fruits exotiques, obtenues par un affinage de 9 mois en fûts de Porto rouge Tawny venant d'un producteur artisanal au Portugal.
52€ les 70cl



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

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

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Des champagnes Blanc de blancs pour accompagner de belles fêtes et soirées... oui c'est possible ! C'est pour cela que nous vous avons fait une sélection des meilleurs blanc de blancs pour que vos festivités soient inoubliables.



PANNIER



COMTE DE
CHEURLIN



CHARPENTIER



MAISON MUMM
RSV



MOUSSÉ
GALOTEAU ET FILS



CHASSENAY
D'ARCE



TRIBAUT
SCHLOESSER



CHAMPAGNE
DELAMOTTE

CHAMPAGNE PANNIER - Cuvée Blanc Velours - 48,50€
 CHAMPAGNE COMTE DE CHEURLIN - Cuvée des Ambassadeurs Bouteille Claire - 69,00€
 CHAMPAGNE CHARPENTIER - Terre d'émotion Blanc de blancs - 43,50€
 CHAMPAGNE MUMM RSV - Blanc de blanc 2015 - 59,90€
 CHAMPAGNE MOUSSÉ GALOTEAU ET FILS - Cuvée prestige - 17,00€
 CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE - BLANC DE BLANCS 2014 - 33,40€
 CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER - Blanc de Chardonnay Brut - 31,80€
 CHAMPAGNE DELAMOTTE - Blanc de Blancs - 38,00€

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



CHAMPAGNES DE FÊTES

Le champagne est la boisson incontournable des fêtes de fin d'année. Il accompagne un repas, un apéritif ou juste un dessert. En un mot, le champagne est le breuvage à avoir toujours chez soi pour passer une super soirée festive.



CHAMPAGNE
GREMILLET



CHAMPAGNE
POMMERY



PIPER-HEIDSIECK



PIERRE
MIGNON



LAURENT
LEQUART



CHAMPAGNE
LALLIER

CHAMPAGNE GREMILLET - cuvée Esprit de Noël 2009 - 90,00€
 CHAMPAGNE POMMERY - Apanage Blancs de Blancs - 60,00€
 CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK - Hors-série 1982 - 590,00€
 CHAMPAGNE PIERRE MIGNON - Cuvée esprit de Noël - 90,00€
 CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - Millésime 2015 - 70,00€
 CHAMPAGNE LALLIER - Cuvée R.019 Brut - 39,00€

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

FRESH COCKTAILS SIGNATURE



FRESH COCKTAIL #1

CITRUS SNAP

À base de de Black Bottle

- 5cl de Black Bottle
- 2cl de jus d'orange
- 2cl de sirop miel et gingembre
- Des feuilles de menthe

Versez les ingrédients dans un verre à mélange. Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère à mélange. Déposez quelques glaçons dans un verre type Old Fashioned. Versez la composition dans le verre Old Fashioned. Décorez avec quelques feuilles de menthe.

FRESH COCKTAIL #2

GIN TONIC

À base de Gin Tobermory des Hébrides

- 50 ml de Gin Tobermory des Hébrides
- Tonic au choix
- Orange Sanguine ou pamplemousse
- Un brin de thym
- De la glace

Remplissez le verre de glace. Ajoutez 50 ml de Gin Tobermory. Complétez avec du Tonic. Ajoutez en garniture une tranche d'orange sanguine et une branche de thym.

FRESH CONSEIL

Des glaçons transparents

C'est la grande tendance, pour faire des glaçons transparents, mettre de l'eau à bouillir puis les mettre dans des bacs à glaçons pendant 18 à 24 heures dans votre appareil.

ENCORE +

FRESH COCKTAIL #3

FRESH MAPPLE

À base de Crémant de Bourgogne Sainchagny Extatic

- 4cl de rhum blanc
- 2 cl sirop de gingembre
- 2 cl de sirop d'érable
- 2 cl de crème de pêche
- 2 cl de jus de citron
- Crémant de Bourgogne Sainchagny Extatic
- Glaçons

Dans le shaker, versez le sirop d'érable, le rhum blanc et la crème de pêche. Secouez fermement et complétez avec le sirop de gingembre et le jus de citron. Rafraîchissez deux verres Old Fashioned avec des glaçons. Allongez avec le Crémant de Bourgogne.

FRESH COCKTAIL #4

ST-GERMAIN ROYAL

À base de liqueur St-Germain

- 1,5 cl de liqueur St-Germain
- Une flûte de Champagne
- Des pétales d'or
- Fruits rouges au choix

Versez le Champagne dans une flûte. Ajoutez la liqueur St-Germain. Agrémentez d'une fraise ou d'une framboise. Décorez de pétales d'or.

ADRESSE COCKTAIL

Un bar dissimulé au sein du restaurant Mamamia Paris.

Bar CosaNostra

5 bis Rue Vernet, 75008 Paris
www.mamamia-paris.com



ÉVASION EN THAÏLANDE

Koh Samui

Balades sur le sable fin de la plage de Chaweng, vadrouille dans la rue piétonne de Lamai et son marché traditionnel...

L'île du sud de la Thaïlande Koh Samui est la destination idéale pour les voyageurs avides de vacances rythmées. Ses eaux limpides sont parfaites pour une excursion en plongée sous-marine. Le Big Buddha, une statue de 12 mètres de haut, est le monument incontournable de l'île.

L'hôtel Centara Reserve Samui

L'établissement a ouvert ses portes au public fin 2021. Cet hôtel offre un havre de paix dans un cadre sophistiqué empreint de luxe et de tranquillité. Idéalement situé à l'extrémité la plus calme de la plage de Chaweng et

à moins de 15 minutes en voiture de l'aéroport, l'hôtel propose des prestations haut de gamme dans des suites et des villas joliment décorées avec piscine privée, un spa avec des services qualitatifs et un restaurant aux saveurs traditionnelles thaïlandaises en bord de mer .



Avec Centara Hotels & Resorts, partons en évasion en Thaïlande !

Envie de visiter un pays à la culture riche et à la nature généreuse ? Nous vous proposons de partir avec nous en évasion en Thaïlande avec Centara Hotels & Resorts !

Thaïlande, le "Pays du sourire"

La Thaïlande est un pays tellement réputé pour sa légendaire hospitalité qu'il est surnommé le "Pays du sourire". Ces terres fascinent et intriguent à travers ses paysages idylliques et sa richesse culturelle incomparable. Une culture rayonnante à travers ses oeuvres architecturales, son histoire et sa cuisine généreuse. C'est un pays offrant autant une tranquillité tropicale que la stimulation par l'animation effrénée typique des grandes villes thaïlandaises.

Nous vous proposons de découvrir quelques unes de ses villes et îles avec Centara Hotels & Resorts, le premier groupe hôtelier de Thaïlande.





Chiang Mai

C'est au nord de la Thaïlande que la ville de Chiang Mai transporte les amoureux de l'aventure au cœur d'une nature florissante.

Un lieu luxuriant avec ses falaises couvertes de jungle, idéal pour faire de la randonnée, des balades en VTT, du rafting... Les visiteurs pourront également s'immerger dans la vie culturelle de la ville en découvrant ses temples spectaculaires.



L'hôtel Khum Phaya Resort & Spa, Centara Boutique Collection accueille ses clients dans un établissement au style architectural qui reflète l'héritage thaïlandais, ses arbres centenaires et ses canaux sinueux. Un cocon où chaque chambre et chaque villa sont équipées d'un jacuzzi. Et certaines ont un accès direct à la piscine, ou à un bassin de plongée privé.

De nombreuses activités sont disponibles au sein de l'établissement : se détendre dans la piscine-lagon, tester la cuisine nord-thaïlandaise au Kham Sean, restaurant de l'hôtel, ou bien profiter d'un massage thaïlandais apaisant au Spa Cenvaree. Le Resort & Spa étant seulement à dix minutes de la vieille

ville, les touristes pourront s'immerger totalement dans la culture thaïlandaise et la vie locale.

Krabi

Partez à la découverte attractions touristiques les plus iconiques de Thaïlande à Krabi, avec ses merveilleuses plages, ses karsts vertigineux et ses baies cachées. La plage Railay, célèbre pour ses falaises à couper le souffle. Surtout en fin de journée pour pouvoir être témoin d'un superbe spectacle pyrotechnique.

L'hôtel Centara Grand Beach Resort & Villas Krabi est un complexe cinq étoiles niché sur une baie cachée et surplombée par des falaises vertigineuses avec une vue imprenable sur la mer d'Andaman. À noter

que l'hôtel est accessible uniquement par bateau. Cet établissement offre un choix varié de chambres, suites et villas privées. Avec la possibilité de demander un accès à une piscine ou un jacuzzi privé.



Ko Chang

À l'est de la Thaïlande, l'île de Mu Ko Chang est la deuxième plus grande île du pays. Proche de la frontière avec le Cambodge, Koh Chang, également appelée l'île éléphant, est un refuge bercé de tranquillité. Ses plages de sable blanc invitent les voyageurs à se détendre et à déguster ses fruits de mer frais dans un magnifique paysage maritime.

L'hôtel Centara Koh Chang Tropicana Resort offre des services totalement adaptés autant aux groupes d'amis qu'aux familles avec enfants. Ses multiples piscines, ses toboggans aquatiques, son jacuzzi, son spa et son club pour enfants... Des activités donnant l'occasion à tous et à toutes de savourer des instants d'exceptions.

Bangkok

Avis aux explorateurs urbains ! La métropole

fascinante qu'est Bangkok vous accueille dans atmosphère particulière et dynamique ne laissant personne indifférent.

Les touristes pourront tester la gastronomie locale ou faire du shopping sur les marchés ou dans les centres commerciaux.

L'hôtel Centara Grand at CentralWorld situé au cœur même du quartier commercial de Bangkok, il est idéalement entouré des attractions culturelles et des activités incontournables de la ville. Ses chambres et suites cinq étoiles dévoilent une vue imprenable sur Bangkok. Le Red Sky, un des toits-terrasses les plus encensés de Bangkok, s'y trouve au 55ème étage de l'hôtel. Les clients pourront y savourer un repas autour de créations du chef Christian Ham ou juste y partager un verre.



Article complet

Rédaction par Harmony Jerome



HÔTEL À PARIS



HÔTEL VERNET *****

Au coeur du 8ème arrondissement

Situé entre le Triangle d'Or et la Place de l'Etoile, l'hôtel Cinq Etoiles est idéalement situé pour des événements privés et professionnels. L'hôtel dispose de deux salons, d'un restaurant et d'une suite.

L'hôtel Vernet est un immeuble parisien, décoré dans le plus pur style haussmannien.

Les chambres et suites élégantes accueillent les convives dans des tons chauds

et un mobilier moderne, dans des décors travaillés par l'architecte d'intérieur François Champsaur.

Le restaurant de l'hôtel Vernet, nommé « V », propose ses mets confectionnés par le chef Exécutif Richard Robe.

Le tout avec une carte réinventant avec créativité et savoir-faire les classiques de la gastronomie française.

HOTEL VERNET
25 RUE VERNET
75008 PARIS
www.hotelvernet-paris.com



 * VOIR PAGE 7



HOTEL PARIS ET IDF



LE PARIS J'ADORE

Quartier des Batignolles

Situé au sein dans le 17^e à Paris, le Paris j'Adore est une destination qui convient aux amoureux, par son luxe et son raffinement.

En plus, l'expérience offerte par l'hôtel se complète avec un accès au spa et aux bains-jacuzzi. Bien sûr, les hôtes sont au service des visiteurs pour un séjour qui permet de profiter de l'art de vivre parisien.

Paris j'Adore, Hôtel & Spa
7 Rue Beudant
75017 Paris
01 88 61 72 22



WALDORF ASTORIA VERSAILLES TRIANON PALACE *****



Proche Chateau de Versailles

A seulement 20 minutes de Paris, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace, est idéal pour se ressourcer le temps d'un week-end. Planté en bordure du Parc du Château de Versailles, ce somptueux établissement propose un séjour « Digital Detox ».

Les clients se prélassent sur la pelouse des jardins et profitent d'un risqué-niqué élaboré par le Chef Frédérique Larquemin et le Chef pâtissier Eddie Benghanem.

L'après-midi est rythmée par sieste au bord de la piscine du Spa Guerlain, promenade le long des allées du Château de Versailles.

Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace
1, Boulevard de la Reine



78000 Versailles

www.waldorfastoriaversailles.fr



25 HOURS HÔTELS ****

Proche Gare du Nord

Situé en plein cœur du 10^e arrondissement de Paris, l'Hôtel 25 Hours Paris Terminus Nord se trouve juste en face de la Gare du Nord : un carrefour parfait pour tous les amoureux des voyages nationaux et internationaux. D'une superficie allant de 30 à 33 m², elles sont équipées d'un balcon privatif.



25hours Hotel Paris Terminus
12 Boulevard de Denain
75010 Paris
www.25hours-hotels.com

41

HOTELS - LIFESTYLE



GRAND MAGIC HOTEL ****

Proche Disneyland Paris

Inaugurée en septembre 2022, cet hôtel de 396 chambres propose une expérience multimédia dans un univers mêlant réel et imaginaire. Le Grand Magic Hotel dispose de salons lounge qui sont le théâtre d'une expérience multimédia immersives en 4 actes « French Garden



», le « Forest Pavilion », le « Water Palace » et le « Sky Gallery ».

Grand Magic Hotel
20 avenue de la Fosse des Pressoirs 77700
Magny-le-Hongre
www.grand-magic-hotel.com



HOTEL DANS LE SUD

ORIGINES

C'est au cœur de l'Auvergne à proximité d'Issoire que l'Hôtel Restaurant Origines étoilé Michelin vous accueille dans un cadre moderne épuré avec une vue panoramique sur la région, rempli de caractère grâce aux vieilles pierres du château féodal ainsi qu'une façade harmonieuse avec de beaux volumes intérieurs.

L'Hôtel dispose de 6 chambres modernes, chaleureuses et lumineuses avec un confort garanti.

HÔTEL RESTAURANT ORIGINES
Rue du plateau de la Chaux
63500 Le Broc
restaurant-origines.fr



CHÂTEAU VILLAGE CASTIGNO – WINE HOTEL & RESORT ****

Bienvenue dans le pittoresque village d'Assignan, en Occitanie. Un décor de carte postale où le temps se fige pour laisser place au véritable repos.

À l'Est, à l'Ouest ou au centre du village, découvrez "l'hôtel éclaté" de Castigno. Un ensemble de 24 chambres et suites près d'un domaine oenotouristique atypique et riche. Pour savourer ses vins accompagnés des spécialités du Sud, rendez-vous à la Table, le restaurant de l'hôtel une étoile au Guide Michelin.

CHÂTEAU VILLAGE CASTIGNO –
WINE HOTEL & RESORT
9 avenue de Saint-Chinian
34360 Assignan
www.villagecastigno.com



BELLES RIVES*****

Situé au Cap d'Antibes, l'Hôtel Belles Rives est un établissement iconique de la Riviera Française. Ses quatre chambres et trois suites offrent une vue imprenable sur les jardins de l'Hôtel. Elles accueillent les convives dans un style Art Déco original disposant de tout le confort nécessaire.

Le Chef Exécutif Aurélien Véquaud dirige le restaurant



étoilé La Passagère, proposant à sa clientèle des plats où le terroir méditerranéen est au centre des assiettes, accompagnées de vins aux saveurs ensoleillées.

L'HÔTEL BELLES RIVES
33 boulevard Edouard Baudoin
06160 Juan-les-Pins
04 93 61 02 79



RELAIS DES TROIS MAS ****

Situé dans la très belle ville de Collioure, en Occitanie, l'hôtel le Relais des Trois Mas accueille ses convives dans un cadre provençal, à l'ombre de pins centenaires avec ses 19 chambres et les 4 suites de l'établissement.

Le restaurant La Balette propose à sa clientèle de savourer les spécialités de l'Occitanie sur la terrasse au bord de l'eau. Laurent Lemal, Chef étoilé au Guide Michelin y travaille une cuisine locale et novatrice. Il y élabore ainsi



des menus gastronomiques entre Mer et Terre.

HÔTEL RELAIS DES 3 MAS
Route de Port-Vendres
66190 Collioure



HOTELS - LIFESTYLE





DES ADRESSES INCONTORNABLES À ISTANBUL



Le Grand Bazar

C'est dans une zone couverte de plus de 45 000 mètres carrés que se trouve le Grand Bazar un des marchés les plus vastes et les plus anciens du monde. Avec plus de 3 600 boutiques, réparties dans 64 rues, c'est le lieu idéal pour faire son shopping et ramener de beaux souvenirs !
Objets d'artisanat, des bijoux, des vêtements...

Fresh Mag Paris vous invite à découvrir ses adresses incontournables à Istanbul, la belle métropole de Turquie.

Possédant un grand passé historique et un patrimoine culturel d'une grande richesse, Istanbul offre de nombreuses activités à ses visiteurs émerveillés.

Voici quelques uns de ces lieux magiques à découvrir ou à redécouvrir :



Pour y accéder, vous pouvez emprunter une des 22 portes du lieu !

Le Palais de Dolmabahçe

Construit entre 1843 et 1856, sous les ordres du sultan Abdülmedid, le palais de Dolmabahçe a accueilli les sultans de 1856 à 1924 dans

un décor mêlant les styles baroque occidental, rococo, néoclassique et ottomane traditionnelle.

Musée archéologique d'Istanbul

Fondé en 1891 par le peintre et archéologue turc Osman Hamdi, le musée archéologique d'Istanbul est l'un des plus riches et imposant au monde. Ce lieu abrite divers objets et oeuvres connus dans le monde entier, dont une vaste collection de sarcophages, parmi lesquels celui du célèbre Alexandre. Le musée possède également une vaste collection d'objets d'art orientaux.

En 1984, le palais a été converti en musée et est le plus grand monument du pays, avec sa façade haute de plus de 600 mètres et sa superficie de 15 000 mètres carrés.

Rédaction par Janaina



Article complet

FAS HION

MODE JOAIL LERIE & LUXE

SEDUCTION LOVERS

FASHION EDITORIAL "SEDUCTION LOVERS"

Photographe : Valentina Tupaeva @tupaevaphoto

Modèle Femme : Nathanya Sonia @nathanya.sonia

Modèle Homme : Enzo Carini @enzo.carini

MUA & Coiffeur : Ozzi Alves @ozzimize

Stylistes : Fergui @ferguistylist & Thibault Leroy @leroythibault

Productions : Yanis Bargoin @yanis.bargoin & Janaina de Macedo @parisabor
& Harmony Jerome @harmonysurinsta

Lieu : Hôtel Vernet @hotel_vernet

COLLIER : CHOPARD
ROBE : GEORGES CHAKRA
CHAUSSURES : ROGER VIVIER





COLLIER : PHILIPPE FERRANDIS
VESTE : STEVEN PASSARO
PANTALON : STEVEN PASSARO





COLLIER : PHILIPPE FERRANDIS
ROBE : HERVÉ LÉGER + ZALANDO.FR
VESTE : ON AURA TOUT VU



COLLIER : PHILIPPE FERRANDIS
DÉBARDEUR : STEVEN PASSARO
MANTEAU : NATAN COUTURE
PANTALON : UNGARO



BIJOUX D'OREILLE ET BAGUE : CHOPARD
ROBE : GUY LAROCHE



COLLIER : ON AURA TOUT VU
COSTUME : UNGARO



BIJOUX D'OREILLE : ON AURA TOUT VU
HAUT : GEMY MAALOUF
JUPE : GEMY MAALOUF
SAC : RENAUD PELLEGRINO

FOURRURE : GUY LAROCHE
PANTALON : ESTHER BANCEL
BASKET : GIUSEPPE ZANOTTI



VESTE : GUY LAROCHE
COLLIER : ON AURA TOUT VU
PANTALON : WOOD WOOD + ZALANDO.FR



COLLIER : PHILIPPE FERRANDIS
CHEMISE : ESTHER BANCEL
PERFECTO : ESTHER BANCEL



COSTUME : BUDOAR
BIJOUX : ON AURA TOUT.VU

SANDRA SISLEY X CATHY GUETTA BE DJAAYZ

Après le Kimpton Festival organisé par la femme de l'acteur Tomer Sisley en juin dernier, Fresh Mag Paris vous propose aujourd'hui de découvrir la collaboration entre Sandra Sisley X Cathy Guetta pour la collection capsule BE DJAAYZ à travers un entretien inédit !

Sandra Sisley, pourquoi est-ce que vous avez créé la marque BE ?

Sandra Sisley : J'ai créé la marque BE pendant le confinement parce que, à la base, j'ai une boîte dans l'événementielle et les relations publiques. Par définition, mon travail est de mettre les gens en relation les uns avec les autres dans différents endroits pour des événements particuliers. Donc autant vous dire que, pendant cette période, mon activité était équivalente à celle du Père Lachaise ! (Rires)

Je n'avais plus rien à faire et c'est très compliqué pour moi de rester inactive, comme pour beaucoup. J'avais un sentiment d'inutilité et je me suis rendu compte que l'on n'est pas fait pour ne rien faire.

Je passais ma journée toujours habillée de la même manière avec un gros hoodie à capuche. Selon les jours, je n'avais pas la même humeur : je pouvais être un jour joyeuse, le lendemain très énervée, le

jour d'après glamour...

C'est là où je me suis dit : "Ce ne serait pas mal d'avoir un vêtement qui indique ton état d'esprit, ton mood du jour !" Comme si ce vêtement signalait "BE careful" ou "BE Crazy", "BE Wild"... Donc l'idée a germé dans ma tête de créer une marque de fringue autour de l'affirmation de soi.



J'ai contacté une de mes connaissances, un artiste extraordinaire : Nicolas Ouchenir, un calligraphe incroyable qui travaille avec les plus grandes maisons de couture : Dior, Vuitton, Hermès... J'ai la chance d'être ami avec lui. Je suis très admirative de son travail. Je l'ai appelé pour lui proposer de participer à cette aventure avec moi. Ce qu'il a accepté avec plaisir ! C'est ainsi qu'il a

créé cet alphabet, comme des traces d'encre, qui a donné un résultat extrêmement joli.

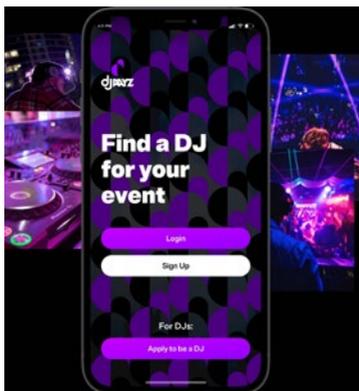
Lui comme moi, on est des gens qui

BE DJAAYZ,
LA COLLECTION CAPSULE
BY SANDRA SISLEY X CATHY GUETTA

privilégient la différence et l'éclectisme. On aime le fait d'affirmer qui on est, qui que l'on soit.

Vous avez lancé récemment la collection capsule "BE DJAAYZ" avec Cathy Guetta. Pouvez-vous nous en dire plus sur cette collaboration ?

Sandra Sisley : Oui, Cathy Guetta qui est quelqu'un de très important dans ma vie puisque c'est avec elle que j'ai commencé mon premier travail. J'étais serveuse à l'époque, elle venait de prendre la direction des Bains Douches.



J'ai énormément appris à ses côtés. Ça a été ma sœur, ma première et ma dernière patronne puisqu'après, j'ai monté ma propre société. On a donc créé ensemble une collection capsule pour le lancement de son application DJAAYZ.

Pour cette occasion, on lui a fait une collection de hoodies disponibles en plusieurs couleurs nommée BE DJAAYZ.

Cathy Guetta, pourquoi avoir choisi la marque BE de Sandra Sisley pour cette collaboration ?

Cathy Guetta : Sandra est plus qu'une collègue. Je l'ai sollicité, car je la suis depuis longtemps.

Avant même cette collaboration

"Ce que fait Cathy a toujours une résonance mondiale"

professionnelle, on était déjà en collaboration humaine. De plus, j'aime sa marque, sa démarche et la qualité de ces habits.

Cela permet ainsi de mieux communiquer sur l'application DJAAYZ, mon nouveau bébé. C'est un projet qui est très important pour moi et j'avais besoin de véhiculer ma marque de la manière la plus élégante, la plus cool et la plus moderne possible. DJAAYZ est une appli révolutionnaire que j'ai créé en partenariat avec Raphaël Aflalo et avec des grands développeurs. Elle facilite la mise en relation entre les clients

et les DJs. Elle permet aux particuliers comme aux professionnels de réserver les services d'un DJ pour leurs événements parmi une communauté de DJs expérimentés et sélectionnés.

Dans la collection BE DJAAYZ, que ce soit avec la qualité du coton, le lien, le bout du lien, les typos, la broderie... Tout est fait de manière très haute gamme. Nous en sommes fières de pouvoir présenter cette collection !



Interview complète

 sandraandcoparis  cathyguetta

Crédit photos :

© Yanis Bargoin

Propos recueillis par Yanis Bargoin

Rédigé par Harmony Jerome



" Tout est fait de manière très haute gamme. "

LOVER STYLE

FASHION EDITORIAL "LOVER STYLE"

Photographe : Marcelo Rudit @rudit & @chaaaves

Modèle Femme : Kiara Amato @kiara.amt

Agent modèle femme : @we.are.influence

Modèle Homme : Cyril Benzaquen @cyrilbenzaquen

Coiffeur & MUA : Ozzi Alves @ozzimize

Styliste : Fergui @ferguistylist

Assistante Styliste : Sonya Layouni @@sonialayouni19

Productions Fresh Mag Paris : Janaina de Macedo @parisabor &
Yanis Bargoin @yanis.bargoin

Assistante Fresh Mag Paris : @harmonysurinsta

Lieu : Hotel Baume @hotel_baume_paris

ROBE : MOÏRA CRISTESCU PARIS

JUPE : GEORGES CHAKRA

CHAUSSURES : ROGER VIVIER





COLLIER : DELPHINE-CHARLOTTE
PARMENTIER
VESTE : UNGARO

BIJOUX D'OREILLES : DELPHINE-CHARLOTTE PARMENTIER
VESTE : GEORGES CHAKRA
PANTALON : ROSE CARMINE
FOULARD : VERSACE
CHAUSSURES : GIUSEPPE ZANOTTI



ROBE : GEORGES CHAKRA
BAGUE : CHOPARD
BIJOUX D'OREILLES : DELPHINE-CHARLOTTE PARMENTIER



COLLIER : DELPHINE-CHARLOTTE PARMENTIER
HAUT ET VESTE : VALETTE STUDIO
PANTALON : STEVEN PASSARO
CHAUSSURES : GIUSEPPE ZANOTTI





COLLIER : THOMAS SABO
VESTE : TOM VAN DER BORGH
HAUT ET PANTALON : VALETTE STUDIO
CHAUSSURES : BALENCIAGA



BIJOUX : DELPHINE-CHARLOTTE PARMENTIER
VESTE : GEORGES CHAKRA
HAUT : GEMY MAALOUF



BIJOUX : CHOPARD
ROBE : LA MÉTAMORPHOSE

CHEMISE : VALETTE STUDIO
PANTALON : WE ARE SPASTOR
COLLIER : AKILLIS PARIS





CRISTINA CORDULA

L'animatrice de télévision préférée des Français

LA REINE DE LA MODE CRISTINA CORDULA

Pour Fresh Mag Paris, Cristina Cordula, l'animatrice de télévision préférée des Français et conseillère en image, nous livre ses confidences sur son parcours.

Après avoir travaillé dans le mannequinat, vous êtes devenu animatrice de télévision et conseillère en image avec votre agence ouverte depuis 2002. Pouvez-vous nous parler de votre travail en agence ?

Cristina Cordula : En tant que consultante en image, je m'occupe de l'image de gens, que ça soit homme comme femme, de tous les horizons et de tous les âges. Des personnes qui m'appellent parce qu'elles ont envie d'améliorer leur image.

Il a été déjà prouvé que, quand on travaille notre extérieur, forcément, ça travaille sur l'intérieur. On se donne ainsi confiance en soi et on s'aime plus.

L'image, les vêtements et la mode sont pas quelque chose de futile.

Ce sont des choses qui nous font du bien.

Le style vestimentaire, la coiffure et le maquillage : tout cela doit correspondre à la personnalité de la personne.

Parce que si cette image qu'on va travailler ne correspond pas à sa personnalité, la personne va se sentir déguisé. C'est un travail qui est au-delà du physique,

c'est un travail très psychologique aussi. On est là pour dire ce qui va, ce qui ne va pas et on est là pour tirer les gens vers le haut, jamais pour les rabaisser.

Si vous deviez définir votre propre style, comment le définiriez-vous ?

CC : J'aime beaucoup la sophistication. J'aime bien être bien habillé, mais dans la vie de tous les jours, ce que j'aime le plus est le style chic et décontracté.

Quels conseils donneriez vous aux lecteurs pour leurs looks ?

C'est très important de respecter sa personnalité. Ce n'est pas parce qu'une tenue ou un style est à la mode qu'on doit forcément le porter.

Pour réussir son look, il faut connaître sa morphologie.

C'est la chose la plus importante, se connaître, comment votre corps est dessiné et respecter sa personnalité.

Et puis, surtout, oser être soi.



Vous étiez auparavant un mannequin ayant travaillé avec des grands noms de la mode comme Kenzo, Chanel... Comment vous êtes venus cette envie de faire du mannequinat ?

Depuis toute petite, j'adore les vêtements. Ma mère et moi sommes très coquettes. Je me souviens de ma maman très élégante avec des vêtements faits par une couturière qui venait à la maison toutes les semaines.

Quand j'ai obtenu mon diplôme, j'avais 21 ans et j'étais assez connue au Brésil en tant que mannequin. Mais mon rêve, c'était de venir en Europe.



Je voulais être reconnue de façon internationale.

Et surtout, venir à Paris pour faire les couvertures des magazines, participer aux grands défilés.

C'est à ce moment-là qu'une agence d'Espagne est venue me démarcher. Je pars donc là-bas, j'y ai travaillé, je voyageais un peu partout, mais je n'arrivais pas à faire modèle comme je le souhaitais.



Interview complète

Je vais ensuite à Milan dans une autre agence. Mais ce fut une période très difficile et psychologiquement dure.

Lors de mon dernier jour à Milan, je vais dans un showroom où je

"C'est comme ça que j'ai lancé cette gamme qui s'appelle Magnifaik."

rencontre mon idole et mon amie Betty Lago. Je voulais être comme elle, c'était mon exemple.

Elle me propose de la rejoindre dans son agence à Paris. C'était de la folie car à l'époque, je ne parlais pas français. Mais ils m'ont fait confiance, au point de me préparer des plannings avec déjà 22 défilés prévus ! Paris m'a reçu à bras ouverts et c'est pour ça que j'ai choisi d'habiter ici et d'y rester.

Est-ce que vous pouvez nous parler un peu de vos nouveaux projets ?

J'ai lancé ma ligne de maquillage à l'époque des premiers confinements. Il y a eu cette personne qui travaille sur Internet et qui m'a contacté pour me demander si je voulais faire ma propre ligne de maquillage. C'est comme ça que j'ai lancé cette gamme qui s'appelle Magnifaik.

C'est comme dans mes émissions de télé : je dis à tout le monde que c'est très important de commencer par des basiques de la garde-robe. Je vois ça comme l'extension de mon travail parce que l'image, ça passe aussi pour le maquillage.

 [cristinacordula](#)
Crédit photos :

©Collection personnel Christina Cordula
Propos recueillis par Janaina De Macedo
et Cassio Alves Event
Rédigé par Harmony Jerome



" L'image, les vêtements et la mode ne sont pas quelque chose de futile."

BEAUTY

PARFUMS & COSMÉTIQUES

INTERVIEW AVEC DELPHINE WESPISER

Delphine Wespiser a été élue Miss France en 2012. Aujourd'hui elle est chroniqueuse dans l'émission *touche pas à mon poste* et égérie de la marque *color & soin*.



Durant le confinement une passion pour l'écriture et pour les ondes vibratoires lui ont inspiré d'écrire un livre sur les énergies positives afin de mieux accepter les aléas de la vie de tous les jours.

Vous avez sorti votre livre en Mars 2022. De quoi s'agit-il et pourquoi l'avoir sorti ?

Delphine Wespiser : J'ai constaté lors de mes 30 ans que beaucoup de personnes autour de moi n'étaient pas bien dans leur vie. En effet, ils avaient tout pour être heureux : une famille, un toit, un emploi mais malgré tout ça, ils étaient malheureux.

C'est pourquoi j'ai décidé d'écrire ce livre pour faire attention à notre esprit, à notre corps afin de savoir gérer la vie en utilisant les valeurs énergétiques.



Ce livre est une bible pour tout simplement apprendre à être heureux.

On peut trouver mon livre dans les librairies, en achat en ligne ou la Fnac. Ce livre peut être lu par tout le monde c'est-à-dire par les hommes, les femmes, les enfants. Il est dédié à tout ceux qui veulent être heureux et libre dans leur vie.

Pour la marque color et soin, qu'est ce qui vous a donné envie de collaborer avec cette marque ?

Color et soin est la 1ère marque de coloration capillaire en pharmacie et parapharmacie la plus naturelle et qui respecte notre santé.

Tout est dans le nom, elle est à la fois un soin et une coloration. En plus color et soin partage les mêmes valeurs que moi le respect de la nature et ses biens faits. Cette marque est connue dans le monde entier depuis l'Asie jusqu'au Maghreb.



En 2012 tu as été élue Miss France et tu avais les cheveux rouges. Est ce qu'un jour on te reverra avec ta belle chevelure rouge grâce à Color & Soin ?

Tout le monde me pose cette question car c'est ma marque de fabrique la miss France au cheveux rouges. Depuis que j'ai 14 ans je me teins les cheveux en rouge, j'ai toujours adoré mettre de la couleur dans mes cheveux. Enfant, je me dessinais les cheveux en rouge. aujourd'hui, j'ai suis dans une phase naturelle, en ce moment, j'ai besoin de retrouver ma couleur naturelle.

Un jour peut-être je reprendrai ce rouge. Dans le nuancier de color et soin il y a un rouge flamboyant donc on est pas à l'abri de me revoir un jour en rouge !

 wespiserd

Rédaction par Léonie Lama-Kotrych
Propos recueillis par Yanis Bargoin



PARFUMS

Le parfum a une place intégrante dans vos accessoires. C'est pourquoi nous vous avons sélectionné les meilleurs parfums pour femme afin que vous soyez la personne la plus unique et authentique.

POUR LES FEMMES

Les parfums sont la touche finale pour finaliser votre tenue. Il a une place intégrante dans vos accessoires. C'est pourquoi nous vous avons sélectionné les meilleurs parfums pour femme afin que vous soyez la personne la plus unique et authentique.



1



2



3



4



5



6

1. HUGO BOSS - BOSS The Scent Magnetic for Her- 107€ les 50ml
2. MARINA DE BOURBON - Princess Style - 87€ les 100ml
3. LACOSTE - Rose au Intense - 70€ les 50ml
4. LOLITA LEMPICKA - Le Parfum - 124€ les 100ml
5. VALENTINO - Born in Roma Intense Donna- 115€ les 50ml
6. BON PARFUMEUR - LE 106 - 85€ les 100ml



IDÉE BOUGIE
Maison Goutal
Bougie Petite Chérie
60€ les 185g

POUR LES HOMMES

Nous nous vous avons sélectionnés les meilleurs parfums pour homme, la touche finale pour agrémenter votre style. Les parfums ne sont pas réservés uniquement aux femmes



1



2



3



4



5



6

1. CARLOTA RAY - Myrrhe & Bois Brulés - 85€ les 50 ml
2. DSQUARED2 - Original Wood - 50ml - 64,50€
3. ARTHUR DUPUY - Le Portrait pour Lui - 98€ les 50ml
4. MARCUS SPURWAY - Bois ambré - 69 € les 50ml
5. CASTELBAJAC - Homme Cool - 63,99€ les 100ml
6. PARFUMS DE MARLY - Haltane - 273€ les 125ml



IDÉE BOUGIE
Les Bougie de charroux
Aquae Calidae
10€ les 60h

PARFUMS MIXTES

Voici 6 fragrances de niches aussi envoûtantes les unes que les autres. Derrière chaque parfum se cache une histoire et une démarche artistique. 6 parfums audacieux, différenciants et rares.



1



2



3



4



5



6

1. NICOLAÏ - Caravansérail Intense - 204€ les 100ml
2. KILIAN PARIS - Can't stop loving you - 225€ les 50ml
3. CARON - Desert Sugar- 145€ les 50ml
4. LES BAINS GUERBOIS - 1986 Eclectique - 190€ les 100ml
5. MALIN + GOELZ - rhum brun EDP -50 ML 92€
6. MARC-ANTOINE BARROIS - Encelade - 95€ les 30 ml



IDÉE BOUGIE

Hozho
Flamme protectrice
75€ les 450g

NICOLAÏ
PARFUMEUR - CRÉATEUR



NOUVELLE CRÉATION

CULT URE

ARTISTES &

TALENTS



L'AUTHENTIQUE CAMILLE LELLOUCHE

L'ENERGIQUE ARTISTE CAMILLE LELLOUCHE

Actrice, humoriste et chanteuse... Aujourd'hui, Fresh Mag Paris vous propose un entretien avec Camille Lellouche, une artiste multi-facette pleine d'énergie.

Vous êtes une chanteuse engagée avec à chaque fois des paroles intenses. Quels seront les prochains sujets que vous souhaiteriez aborder dans votre musique ?

Camille Lellouche : C'est marrant cette question parce que je suis actuellement enceinte de 8 mois et que je vais accoucher peut-être devant vous. (rires)

Ce que j'ai constaté, c'est qu'en étant enceinte, je compose des chansons très positives, très solaires. Ce qui n'était pas le cas avant de rencontrer mon conjoint et avant cette grossesse.

Dans mes dernières compositions, je parle notamment de l'homme qui partage ma vie. Je ne parle pas encore de mon bébé parce que je ne l'ai pas encore rencontré, mais je parle un peu de la grossesse dans une des chansons. Les derniers sons sont plus enjoués : si on pleure, c'est plus de joie que de tristesse !

La vie fait que l'on s'inspire par notre parcours, ce qui est le cas pour moi dans la composition musicale. J'exprime en chanson ce que je ne pourrais jamais dire dans l'humour.

Dans l'humour, on est là principalement

pour faire rire, même si de temps en temps, j'en profite pour placer des messages.

En musique, je parle beaucoup plus de mon vécu. Des choses qui sont parfois tellement durs à dire que c'est plus simple pour moi d'en parler à travers les chansons. Je n'ai pas de carapace avec la musique.

Je reste toujours honnête, autant sur la scène humoristique que sur la scène musicale. Mais je ne ressens pas de barrière avec la musique.

Votre dernier single s'appelle "Ohna" en featuring avec Tayc. Quels sont les prochains artistes avec lesquels vous souhaiteriez collaborer ?



CL : Il y a beaucoup d'artistes avec qui je souhaite collaborer dans le futur. Je suis déjà heureuse d'avoir collaboré avec certains d'entre eux.

Pour la réédition de mon album, j'ai collaboré avec Enzo, un rappeur que j'adore. Il m'a dit d'ailleurs que c'était la première fois qu'il collaborait en duo. J'apprécie cette personne parce qu'il est comme moi, il est multifonction. A la fois, il est un



businessman, un producteur, un rappeur, un acteur. De mon côté, je suis chanteuse, actrice, productrice, humoriste... C'est important pour moi de revendiquer ce côté " multifonction " .

Je pars du principe que pour moi, tu peux te permettre de dire et de faire plein de choses si tu les fais bien.

Dans la réédition, d'autres gens devaient participer, mais on n'a malheureusement jamais trouvé le timing et le bon moment. Comme avec Kerry James ou IAM, avec qui on essaye de s'organiser sur nos plannings respectifs. Heureusement, il y aura d'autres occasions.

Est-ce que la grossesse vous a changé ?

CL : La grossesse m'a apaisé, autant que la personne avec qui je suis. Je pense que j'ai trouvé une forme d'équilibre. Je me sens plus cool, alors que je suis de nature angoissée avec des tocs. Je me rendais malade parfois à être perfectionniste, à vouloir trop tout le temps m'investir partout.

Depuis que j'ai conscience que je vais avoir un enfant, je n'ai pas envie de lui transmettre que des choses négatives. On me dit souvent dans mon entourage que, depuis que je suis en couple et que je suis enceinte, je suis devenue beaucoup plus apaisée.

En plus, j'ai aussi 36 ans, donc à un moment donné, il faut se détendre quoi ! (rires) J'aimerais bien mourir vieille, genre pas à 60 ans d'une crise cardiaque !

Vous allez être en tournée l'année prochaine, avec trois dates en février 2023 à l'Olympia de Paris. Comment vous vous sentez par rapport à cette tournée ?

CL : En fait, vu que je suis monté sur scène depuis 1742, je pense que pour moi que c'est incroyable ! (rires) Surtout d'aller à l'Olympia en musique. Car je l'avais déjà fait, mais en tant qu'humoriste. C'est une belle récompense pour moi que de faire cette scène dans les deux domaines que j'aime le plus. Je suis contente parce que je vais voir durant trois jours d'affilée mon nom sur la devanture de l'Olympia. C'est un truc dont on ne peut jamais être blasé.

Entre le chant et l'humour, avez-vous une préférence ?

CL : C'est une question qu'on m'a posée, je pense, 742 fois ! (rires) Mais non, je n'ai de préférence à proprement parler. C'est plus des périodes où je me sens plus à l'aise dans l'un ou l'autre de ces domaines.

Dans l'humour, je trouve que c'est beaucoup plus dur. Parce que faire rire demande beaucoup de travail en amont. Il y a des moments durs où des fois ça rit moins. Des fois, tu te dis : "- Cette vanne là n'est pas du tout passée, je dois la réécrire." Quand tu fais des scènes ouvertes, tu testes constamment avec le public.

Dans la musique, une chanson, tu l'écris, tu la composes et tu la sors. Après, tu vois

« La grossesse m'a apaisé, autant que la personne avec qui je suis. »

si ça marche ou pas. Je dis ça entre guillemets, mais c'est quand même rare, car quand on sent quand la chanson est bonne.

L'humour prend beaucoup plus de temps que la musique. Par exemple, dans mon spectacle, j'ai joué 400 fois et j'ai enlevé deux sketches qui ne marchaient qu'une fois sur trois. J'ai écrit entretemps d'autres choses. L'humour, c'est plus dur car c'est le rire qui rythme ton spectacle. De plus, tu es seule sur scène, ce qui n'est pas forcément évident.

En musique, on t'écoute, on chante avec toi, donc c'est plutôt positif. Tu es entouré avec ton groupe, avec ton équipe. C'est différent comme ambiances.

Est-ce vous vous considérez comme une influenceuse, avec le succès rencontré sur Instagram notamment ?

CL : Je suis influenceuse, mais malgré moi ! Car influence, je considère que c'est un vrai métier ! Si je suis influenceuse, j'essaye de l'être de manière positive par rapport aux messages que j'essaye de délivrer. Quand je fais des vidéos, il ya toujours



derrière celles-ci l'envie d'être la plus positive et la plus bienveillante possible, notamment sur la consommation même des réseaux .

Je ne dénigre pas, mais je trouve que l'on est dans un monde où il n'y a pas forcément que de bonnes influences. Tout ça peut être parfois nocif. Quand, par exemple, je vois des filles de 15 ans qui veulent utiliser du botox pour imiter leurs idoles. Je ne pense pas que ce soit le meilleur message à transmettre.

Moi, quand j'avais 15 ans, j'avais deux mèches grasses sur le front et je n'avais pas l'envie de me refaire le nez. Je pense que sur les réseaux sociaux, on veut un idéal qui est un peu surréaliste. La vraie beauté, c'est d'être naturelle.



J'essaie de prôner l'acceptation de soi pour rassurer, toujours avec humour. J'essaie toujours de penser à la jeune génération qui me suit et à ce que je leur transmets dans les réseaux que j'utilise. Même si j'essaie d'être la plus naturelle possible sur Instagram, je maîtrise au minimum mon image. Comme je n'utilise pas de filtres et que je suis le plus nature possible, je me suis pris des commentaires. Mais ça me passe au-dessus, car ça me sens plus libre de parler de tout et de rien.

J'ai ressenti ce rapport biaisé au corps durant ma grossesse où j'ai pris 17 kilos et que je voyais sur Instagram des femmes enceintes qui sont des bombes atomiques, sans cellulite. Mais je rétablis la vérité en montrant les réalités de la grossesse : les vergetures, le mal de dos...

Avez-vous des projets dont vous pouvez nous parler ?

CL : Pour les projets, il y aura bientôt un film sur les plateformes de streaming. Je serais au casting accompagné de Kev Adams.

Vous pourrez bientôt voir le clip d'un morceau qui me tient beaucoup à cœur intitulé "Ne me jugez pas". Le casting sera composé de gens de mon public qui transmettent leurs vécus, des gens magnifiques. Une manière de remercier ma communauté et de continuer à véhiculer des valeurs positives.

 camillelrouche

Crédit photos : © Gil Zetbase
Propos recueillis par Yanis Bargoin
Rédaction par Harmony Jerome

"La vraie beauté, c'est d'être naturelle."



« Si je suis influenceuse, j'essaie de l'être de manière positive par rapport aux messages que j'essaie de délivrer. »





LAURENCE JENK

L'ARTISTE SCULPTRICE

l'environnement par exemple. Certaines ventes de mes œuvres sont par ailleurs reversées dans leur intégralité à des associations.

En tant qu'artiste, quand on vous parle des NFT's, qu'est-ce que cela vous inspire ?

LK : C'est vrai qu'on peut faire de grandes choses avec les NFT's, c'est l'avenir. En ce qui me concerne, je le constate par rapport à mes certificats d'authenticité sur des blockchains.

Maintenant, il y a eu une grande envolée avec des NFT's et là, j'ai l'impression que tout cela tombe un peu comme un soufflé.

Je dis "oui" aux NFT sans forcément courir derrière ce concept. Je trouve cela fabuleux, fascinant, mais en même temps, je me tiens un peu en retrait quand même par rapport à ça.

Quel est l'avenir de l'art pour vous ?

LK : C'est toujours le grand débat : qu'est-ce que l'art ? Marcel Duchamp avait déjà beaucoup fait couler d'encre à l'époque sur ce sujet.

Tout peut être de l'art. Mais après, il faut que ce soit que ce soit de l'art pour l'art. Parce que, quand c'est l'argent le sujet principal, on perd en crédibilité et le message est faussé.



Interview complète

 laurencejenk

Crédit photos : © Gil Zetbase
Propos recueillis par Yanis Bargoin
Rédaction par Harmony Jerome

L'artiste est notamment connue et reconnue pour ses sculptures monumentales en forme de bonbons aux couleurs éclatantes. À l'occasion de son exposition, l'artiste s'est entretenue avec nous pour parler de son travail et de ses projets.

Pourquoi est-ce que vous avez choisi le bonbon comme symbole ?

Laurence JENK : Je n'ai pas choisi le bonbon, c'est le bonbon qui m'a choisi ! (rires) Je n'avais absolument pas prévu et cela s'est imposé à moi. J'adore les bonbons, dont d'ailleurs, je fus privée étant enfant.



C'est un objet qui me parle, avec ses formes à la fois sensuelles et sucrées. Certes, cela rappelle l'enfance. Mais en même temps quand on regarde cet objet, il y a cette torsion qui n'est pas un geste anodin. C'est vrai que je règle un peu aussi mes comptes sous une forme douce et sucrée.

Cette forme me permet aussi de pouvoir parler de sujets qui me tiennent à cœur, comme la violence, la défense des enfants maltraités, les droits des femmes, la société de consommation et la protection de





BEL CANTO

QUAND LE CHANT S'INVITE AU DÎNER

Depuis plus de 20 ans les restaurants Bel Canto, au concept unique, font passer des moments chaleureux entre le spectacle lyrique et le dîner gastronomique. La chaîne de restaurants haut-de-gamme possède deux établissements en France, l'un dans le 4^{ème} arrondissement parisien et l'autre à Neuilly-sur-Seine.

Un établissement chargé d'histoire

Depuis 2000, le Bel Canto propose des dîners mêlant chants tirés de véritables spectacles d'Opéra, et une gastronomie française par excellence.

En effet, le Bel Canto c'est l'histoire de deux univers passionnants : la restauration traditionnelle et le chant lyrique.

Ainsi, un ensemble de chanteurs lyriques accompagnés au piano se mélange à la valse des serveurs, jouant toutes les dix minutes des extraits de Don Giovanni, Tosca, La Flûte Enchantée... L'ambiance et la proximité avec les chanteurs créent une expérience unique.

En bref, on se laisse emporter par la puissance des voix du quatuor de Rigoletto et on se laisse séduire par le jeu de séduction de Carmen.

Des prestations de grandes qualités

De plus, le chef et sa brigade vous proposent une carte sans cesse renouvelée, Foie gras de canard aux 5 épices ou encore le Saumon Gravlax, St Jacques snackées, topinambour aux arômes de Truffe et champignons, Potimarron rôti...

Pour terminer, une touche sucrée avec le « Merveilleux » aux pommes façon Bel Canto ou encore la Crème au Yuzu vegan.

Un menu enfant (6 – 12 ans) est également disponible.

Enfin, la cave du Bel Canto et ses grands crus satisferont les palais les plus exigeants avec son large choix de blancs, rouges et rosés.

« Menu Lyrique » à 87 € au « Menu Mozart », au prix de 175,00 €.

Bel Canto
72 Quai De L'Hotel de Ville
75004 Paris

Bel Canto
6 Rue du Commandant Pilot
92200 Neuilly-sur-Seine



Article complet

Rédaction par Carla Perdereau



Fresh Magazine

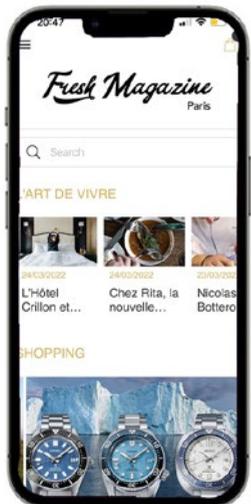
Paris

L'art de vivre Premium



Fresh Mag

www.freshmagparis.com



NEW

Fresh Mobile App

Disponible sur App Store et Play Store



@freshmagparis





ENCELADE

MARC-ANTOINE
BARROIS
PARIS