

# madame

FIGARO

A woman with blonde hair, wearing a vibrant green, long-sleeved, form-fitting dress with large, colorful floral prints (red and pink roses) on the side. She is also wearing black high-heeled sandals and holding a black and silver sequined handbag. She is posing with one hand on her hip and the other holding the bag.

**PORTRAIT**  
**CHANTAL JOUANNO**  
**L'ÉMINENCE VERTE**

**DIPLOMATIE**  
**LES AMBASSADRICES**  
**À LA CONQUÊTE**  
**DU MONDE**

**DÉCO**  
**CHEZ CATHERINE**  
**MALANDRINO**  
**LA FRENCHIE**  
**QUI BLUFFE**  
**NEW YORK**

**SEAN PENN/  
CLINT EASTWOOD**  
**LE MATCH**  
**DES REBELLES**

**GÉNÉRATION**  
**ANDY WARHOL**  
**40 PAGES**  
**PUB POP PEOPLE**

**RENDEZ-VOUS RESTO**

**échappées  
délicieuses**

Trois adresses capitales  
pour goûter en duo la saveur  
du dépaysement. v.a.



**AMOUREUX DE LA GASTRONOMIE  
VITRUM À BERLIN**

**OÙ :** au cœur historique de la capitale allemande, à quelques mètres d'une partie sauvegardée du Mur et de la porte de Brandebourg.

**LE STYLE :** ambiance musicale feutrée pour une Saint-Valentin chic dans le restaurant gastronomique de l'hôtel Ritz Carlton.

**LA DÉCO :** sol de marbre, lustres en verre de Murano, argenterie et jolie vaisselle pour un dîner en tête à tête dans un décor à l'épure classique.

**LE CHEF :** Hendrik Otto, qui vient de recevoir sa première étoile, est un jeune

Allemand qui fait une cuisine contemporaine, minimale, extrêmement raffinée.

**ON SAVOURE :** un menu surprise en quatre services avec les vins qui s'accordent à chacun des plats. Ce menu met en avant les spécialités du chef, comme la soupe à la crème de crustacés et coquilles Saint-Jacques, la sole de Douvres, le filet de veau bio artichaut et émulsion de persil...

**L'ADDITION :** 125 €, vins compris.

Vitrum-The Ritz Carlton, Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin. Tél. : 00.49.30.337.777.

**AMANTS DES MILLE ET UNE NUITS  
LA COUR DES LIONS  
À MARRAKECH**

**OÙ :** dans le quartier de l'Hivernage, un havre de paix situé à deux pas de la médina.

**LE STYLE :** atmosphère luxueuse et orientaliste pour une soirée romantique dans le restaurant du palace Es Saadi au cœur d'un parc planté d'eucalyptus et de bougainvillées.

**LA DÉCO :** hauts plafonds en dentelle de pierre immaculée, colonnes de stuc travaillées dans le style arabo-andalou, bougies et pétales de rose épars sur les nappes blanches.

**LE CHEF :** Sébastien Bontour a fait ses classes dans les cuisines Pourcel à Montpellier. Il propose ici une cuisine marocaine gastronomique et créative qui privilégie les produits locaux, et particulièrement les légumes et les fruits d'un jardin bio.

**ON SAVOURE :** le

menu Amour et passion, avec petites huîtres aux citrons confits, tartare au gingembre, foie gras de Mohammedia, crabe d'Essaouira, gambas à la cannelle et saint-jacques panées, médaillon de lotte raviole aux fruits de mer et magret de canard en tempura, demi-langouste rôtie et calamars farcis purée de petits pois à la menthe fraîche. En dessert, le cœur fondant aux framboises, mousse chocolat blanc et litchi, sucette au gingembre, verrine de fraises, pomme d'amour.

**L'ADDITION :** 63 € avec deux coupes de champagne par personne.

La Cour des Lions, Es Saadi, rue Ibrahim-El-Mazini, Hivernage, Marrakech. Tél. : 00.212.2444.88.11.



**"TRENDY LOVERS"  
SKETCH GALLERY À LONDRES**

**OÙ :** dans un immeuble du XVIII<sup>e</sup> siècle, en plein quartier animé de Mayfair.

**LE STYLE :** le Sketch est « the place to be » au cœur de Londres. Un lieu unique où se rencontrent gastronomie, design, arts et musique, parfait pour des amoureux arty.

**LA DÉCO :** l'endroit est signé par le talentueux Noé Duchaufour Lawrance. Les meubles de style en version blanc poudré côtoient des panneaux qui diffusent au mur des images en alternance, la rencontre de Marie-Antoinette et d'une capsule spatiale.

**LE CHEF :** Pierre Gagnaire a adapté sa cuisine trois étoiles au style londonien. Avant-garde et saveurs sont au rendez-vous.

**ON SAVOURE :** pour la Saint-Valentin, un carpaccio de coquilles Saint-Jacques, mousseline au champagne avec sauce liqueur shitaké et salade de champignons, turbot poché et ses légumes ou risotto à la milanaise et glace mozzarella. Dessert de Pierre Gagnaire tout chocolat 2009 en trilogie glace au chocolat Valrhona, crème pralinée et tuile au muscat, et sirop de café et vieux malt.

**L'ADDITION :** 80 € ou 100 € selon le nombre de plats, sans les vins.

Sketch Gallery, 9 Conduit Street, Londres W1S 2XG. Tél. : 00.44.870.777.4488.

