

ES STARS QUI ONT EXPLOSER EN 2015

> LA SORCIĒRE QUI VOIT NOTRE VIE EN 10 SECONDES

90 IDĒES Ā MOINS DE 50 EUROS

COMMENT SE FAIRE UNE MINE D'OR

> CES CREATEUR **QUI INCARNENT** LA MODE **FRANÇAISE**

SMOKING, DENTELLE ET PYJAMA

TROUVEZ VOTRE STYLE EN UN CLIN D'ŒIL

M 01648 - 3598 - F: 2,20 €



E BUZZ DE LA SEMAINE

<L'ADRESSE

A Cantina, c'est la petite sœur chic du Comptoir Corse. Dans ce resto bistronomique du Triangle d'Or, le chef Sébastien Sevellec (ex-étoilé de la Villa de Calvi) marie saveurs corses et spécialités du terroir bordelais. Le service continu permet d'apaiser tous les appétits, du petit-déjeuner (pain toasté, beurre, confiture maison, viennoiserie et orange pressée, 7,50 €) au dîner, en passant par le goûter (Thé Chris'teas + crêpe au choix, 8 €). 19, rue Mably, Bordeaux. Tél.: 05 56 81 54 86. Fermé le dimanche.



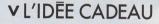
A LE BON PLAN

Vous hésitez à emmener les petits à la montagne? Pour une approche en douceur, on leur propose un cours sur la piste synthétique du centre indoor <u>Urban Ski France</u>, modulable en vitesse et en inclinaison. Cours de ski (dès 5 ans) ou snowboard (dès 9 ans) tous niveaux, matériel fourni. 1 h: 21 €. Forfaits à partir de 165 €. 3, rue des Frères-Lumière, Eysines. Tél.: 05 56 45 32 56.



L'envie

Surprise! Une bougie
Black Edition de la marque
Popup Paris (24,90 €) sur
cinquante cache un diamant
noir de 0,25 carat!
Alphonse Alphonsine.
8, rue du Temple, Bordeaux.
Tél.: 05 56 06 76 29.



Pour Noël, la jeune marque familiale girondine <u>Océopin</u> propose un coffret beauté composé de deux soins certifiés bio : l'Huile de graines de pin maritime, un concentré de bienfaits anti-âge, restructurant et protecteur pour le visage, le décolleté et les cheveux, et la Poudre de graines de pin maritime, un exfoliant corps 100 % végétal pour une peau douce, souple et tonifiée. Petit rituel : huile 15 ml + poudre, 50 €. Grand rituel : huile 30 ml + poudre, 80 €. *oceopin.com*



Jus Gratea, de fi puis à pa de ret sa au I jus 2-5, Tél.

<L'ĒVĒNEMENT

Jusqu'au 4 janvier, le chef pâtissier du <u>Grand Hôtel</u> nous régale d'un afternoon tea, concocté spécialement pour les fêtes de fin d'année. Le samedi 13 décembre, puis tous les après-midi (de 15 h à 18 h) à partir du 20 décembre, un buffet royal de muffins, marmelade à l'orange, scones et sandwichs salés attend les gourmands au Pressoir d'Argent (adulte: $35 \, \text{€}$, enfant jusqu'à 12 ans: $15 \, \text{€}$).

2-5, place de la Comédie, Bordeaux. Tél.: 05 57 30 44 44.

ANNE-FLORE GASPAR-LOLLIOT