

ma femme

FIGARO

MINCEUR

détox, massages, spas
**UNE TAILLE DE GUÊPE
EN UN MOIS**

MODE

LA LIBERTÉ SIGNÉE
RAF SIMONS

LA BÛCHE SANS LES EMBÛCHES

Nos idées
no stress
pour un Noël
parfait!

SPÉCIAL

FÊTES

TENUES DE SOIRÉE ULTRA-GLAM

+ notre sélection cadeaux

COVER STORY
**EMMANUELLE
SEIGNER**
LA MAGNÉTIQUE



UN RÉVEILLON DE CHEFS

ENVIE DE MIJOTER UN MENU DE FÊTE INOUBLIABLE ? HISTOIRE DE METTRE HAUT LA BARRE, ON TESTE LES RECETTES DE CINQ GRANDES TOQUES AU FÉMININ.



VIRGINIE BASSELOT POUR L'APÉRITIF

BIO EXPRESS : la piste aux étoiles pour cette jeune Normande, qui, une fois montée à Paris, a travaillé chez les plus grands, de Guy Martin à Éric Frechon. Elle est maintenant aux commandes au Saint-James.

SON ENTRÉE APÉRITIVE : des langoustines en kadaïf. « Une fois décortiquées, on roule les langoustines dans le kadaïf – des cheveux d'ange croustillants – avant de les frire. Cela permet de les déguster à l'apéritif en finger food ou en entrée avec une gelée de concombre et une sauce au yuzu. »

SA BONNE ADRESSE : « J'aime choisir mes langoustines bien fraîches chez Lecourbe Marée (93, rue Lecourbe, 75015. Tél. : 01.40.65.96.96.). Cette poissonnerie est une plongée sous-marine au cœur d'un banc de super qualité. »

✓ *Saint-James, 43, avenue Bugeaud, 75116. Tél. : 01.44.05.81.81.*
et www.saint-james-paris.com



ANNE-SOPHIE PIC POUR L'ENTRÉE

BIO EXPRESS : fille du chef Jacques Pic dont elle a repris la maison à Valence, elle est la seule femme chef triplement étoilée. Anne-Sophie vient d'ouvrir son premier restaurant parisien, La Dame de Pic.

SON ENTRÉE : l'huître au chou-fleur et au jasmin. « Issue de mes recherches autour des accords floraux, j'aime l'association iode-fleurs : on la retrouve dans ce plat autour du jasmin et du chou-fleur que vient rehausser et prolonger la note iodée de l'huître. C'est une histoire de ciel, d'effluves, de terre et de mer, une subtilité qui me touche. »

SA BONNE ADRESSE : « J'utilise les huîtres de la maison Gillardeau que l'on peut trouver à la Poissonnerie du Bac (69, rue du Bac, 75007. Tél. : 01.45.48.06.64). »

✓ *La Dame de Pic, 20, rue du Louvre, 75001. Tél. : 01.42.60.40.40.*
et www.ladamedepic.fr

AMANDINE CHAIGNOT POUR UN PLAT DE LA MER

BIO EXPRESS : beau parcours pour cette ex-étudiante en pharmacie qui a pris en charge la cuisine d'un palace. Il est vrai que la chef du Raphaël a été à bonne école avec Jean-François Piège, Éric Frechon et Yannick Alléno.

SON PLAT DE LA MER : la raviole de bulots, pommes de terre et caviar. « On farcit des fines lamelles de pommes de terre d'un mélange de bulots cuits et concassés avec une fondue de poireaux. Et, pour le côté iodé festif, un dôme de caviar. »

SA BONNE ADRESSE : « Alain Dietrich, mon fournisseur, tient une poissonnerie à Nogent : l'Odysée Marine (113, grande rue Charles-de-Gaulle, 94130 Nogent-sur-Marne, tél. : 01.48.75.86.05.). C'est un sacré personnage, et il a le plus beau poisson de la région parisienne! »

✓ *Hôtel Raphaël, 17, avenue Kléber, 75116. Tél. : 01.53.64.32.00.*
et www.raphael-hotel.com

