

E

Xavi Gordo

**LANGUEDOC-
ROUSSILLON**

L

E

**PRIMEURS
PÂTISSIERS
CAVISTES...**

***les bonnes
adresses
des chefs***

SPÉCIAL PERPIGNAN

Spécial
PERPIGNAN

MENUS DE RÉVEILLON

LES BONNES ADRESSES DES CHEFS

Besoin d'un coup de pouce pour faire pétiller vos repas de fêtes ? Trois grands cuisiniers nous dévoilent leurs meilleurs fournisseurs et leurs astuces faciles.

GUILLEM MONIER, DE LA RENCONTRE

A 27 ans, le jeune chef de La Rencontre est la figure montante du Roussillon. Après avoir fait ses armes chez Michel Guérard, il a ouvert son restaurant intime dans une petite rue du vieux Perpignan. Il y sert une cuisine raffinée qui sent bon le terroir.

■ La Rencontre. 18, rue des Cardeurs, Perpignan.

Tél. : 04 68 34 42 73. www.restaurant-larencontre.fr

SES ADRESSES

Pour le pain

✓ **La Boulangerie du couvent.** « Henri Poch, Meilleur ouvrier de France, nous livre une incroyable variété de pains cuits dans un four à bois. Au seigle, céréales, épeautre... Notre préféré pour les fêtes reste celui aux noix, excellent avec un foie gras. »

■ 100, route Nationale, Ille-sur-Têt. Tél. : 04 68 84 15 65.

www.boulangeriepoch.com

Pour les vins

✓ **Domaine Danjou-Banessy.** « Benoît Danjou cultive un profond amour du terroir et produit des vins d'une grande noblesse. A l'apéro ou en entrée, je ne manque pas le rancio sec, dont les notes iodées sont parfaites sur les fruits de mer. »

■ 1 bis, rue Thiers, Espira-de-l'Agly. Tél. :

04 68 64 18 04. domainedanjou-banessy.com

Pour les vinaigres

✓ **La Guinelle.** « Les vinaigres de Nathalie Herre sont originaux et ont du caractère. Ses perles au vinaigre de Banyuls explosent en bouche. On les marie avec du saumon fumé, ou bien du foie gras pour lui apporter un peu d'acidité. »

■ 20 bis, rue Saint-Sébastien, Banyuls-sur-Mer.

Tél. : 04 68 85 54 12. www.levinaigre.com

Pour l'épicerie fine

✓ **Aux bonnes olives.** « Légumes et fruits secs, olives, confiture de lait du Mexique, riz d'Inde... Dans cette caverne d'Ali Baba, c'est à chaque fois un nouveau voyage. »

■ 2 bis, rue Paratilla, Perpignan.

Tél. : 04 68 34 62 08.



Guillem Monier, le jeune chef qui buzze à Perpignan.

Pour les desserts

✓ **Pâtisserie Pruja.** « On y trouve les meilleures rousquilles du département. Délicatement parfumé, ce dessert traditionnel catalan révèle un parfait équilibre entre l'anis et la fleur d'oranger. J'aime en faire une crème glacée qui apportera une jolie touche de fraîcheur au repas de Noël. »

■ 6, rue Fontfroide, Perpignan. Tél. : 04 68 51 21 00.

Pour les légumes

✓ **Fabrice Font.** « Je sélectionne mes légumes dans cette belle exploitation maraîchère et arboricole créée en 2005. Tous sont issus de l'agriculture raisonnée et récoltés à maturité. J'y trouve une incroyable variété de produits : des betteraves de toutes les couleurs, des navets noirs, des pommes Fuji, dont je fais des crumbles ou que je sers avec un foie gras poêlé. »

■ Chemin du Pas-d'Avall, L'Aspinesere, Saint-Cyprien. Tél. : 06 60 56 04 00.

SON ASTUCE

Pour un foie gras savoureux. « Préparez un mélange de sel, poivre et rancio avec lequel vous assaisonneriez votre foie la veille de la cuisson. Vous pouvez même remplacer le poivre par du piment d'Espelette. Le jour J, sortez votre foie gras du réfrigérateur dix minutes seulement avant de le déguster. »



Aux bonnes olives, à Perpignan.



OYSTER PERPETUAL DATEJUST LADY 31



Joillier-Créateur

13, PLACE DE L'HÔTEL-DE-VILLE - NARBONNE
TÉL. 04 68 32 12 71
WWW.QUINTANA-JOAILLIER.COM



ROLEX

ELLE LANGUEDOC-ROUSSILLON

Spécial
PERPIGNAN

VINCENT BRICAUD,
DES FLAMANTS ROSES

Depuis 2007, Vincent Bricaud excelle derrière les fourneaux de l'hôtel 4 étoiles Les Flamants roses. Cet amoureux des saveurs du Sud prône une cuisine diététique aussi gourmande qu'inventive, qui respecte le produit.

■ Hôtel Les Flamants roses. Voie des Flamants-Roses, Canet-en-Roussillon. Tél. : 04 68 51 60 60.
www.hotel-flamants-roses.com

SES ADRESSES

Pour le safran

✓ **Safran Della Roma.** « C'est au pied du Canigou, dans la vallée de la Rotjà, que Fabien Della Roma et Martine se sont mis à récolter la "poudre d'or". Une petite merveille cultivée en bio qui ensoleille les tables de fête. Je l'aime particulièrement dans une nage de crustacés avec des crevettes pochées façon cuisine asiatique. »

■ Les Restagnines, Sahore. Tél. : 06 11 56 86 77.
www.safran-bio.fr

Pour l'huile d'olive

✓ **Huile des orgues.** « La famille Fabre est de celles qui perpétuent la tradition d'une huile authentique. Egrappées à la main, les olives gardent toute leur saveur. Si la maison Fabre propose des huiles au basilic ou encore à la truffe, ma préférée reste l'Olivière. Concentrée, elle se marie très bien avec un écrasé de pommes de terre pour accompagner le chapon. »

■ Mas Fabre. Route de Perpignan, Ille-sur-Têt. Tél. : 04 68 84 70 94. huiledesorgues.com

Pour les poissons

✓ **Chez Mericq.** « Jérôme et François ont fait du négoce de poissons et crustacés leur spécialité. J'aime leur rigueur et la qualité de leurs produits. Pour les fêtes, ils me fournissent en daurades de lamparo, rougets ou encore lous sauvages. »

■ Anse Gerbal, Port-Vendres. Tél. : 04 68 82 44 44.
www.mericq.com



Les pots de miel gourmands du Rucher de Flora.



Vincent Bricaud, le magicien des saveurs, dans sa cuisine des Flamants roses.

Pour les légumes

✓ **Le Jardin de Perpignan.** « Cette association de producteurs locaux travaille dans le respect de l'environnement. J'y achète des courges butternut, des panais et topinambours, qui font merveille avec les chapons et les dindes. »

■ 325, avenue de Milan, Perpignan. Tél. : 06 06 53 73 95.
www.jardindeperpignan.com

Pour le pain d'épices

✓ **Le Rucher de Flora.** « Stéphanie et Frédéric produisent du miel mais aussi des pains d'épices aux figues ou au gingembre hérités d'une recette du XIX^e siècle, sans œufs et sans lait. Denses et parfumés, ils me rappellent mon enfance. Goûtez celui à l'écorce d'orange confite toasté avec du foie gras. »

■ Lieu-dit Terre-Forte, Fenouillet. Tél. : 06 14 43 48 59.

SON ASTUCE

Pour une volaille parfaite. « Blancs et cuisses ne cuisent pas à la même vitesse. Faites dorer la volaille huilée dans un four départ à froid. Après quarante-cinq minutes, sortez votre volaille, détachez les cuisses et entrecuisses, et remettez celles-ci quinze minutes au four. Puis remettez le tout cinq minutes au chaud. »

Les temps forts de l'hiver à
Bolquère Pyrénées 2000

23/12 • Concert de Noël

(Jean Dekynt, Bernard Soustrol et la chorale Bompas Canta)

24/12 • Spectacle de Noël

25/12 • Spectacle russe

26/12 • Courcirkui

(jongleurs, clowns et acrobates)

27/12 • Contes

30/12 • Défilé de mascottes

03/01 • Soirée cabaret

04/01 • Sculpture sur glace



www.pyrenees2000.com • Tél. 04 68 30 12 42



ELLE LANGUEDOC-ROUSSILLON

Spécial
PERPIGNAN



Laurent Lemal, le cuisinier ultra créatif de l'hôtel Riberach.

LAURENT LEMAL, DE RIBERACH

Ce Ch'ti débarqué dans le Roussillon fait honneur au terroir local à La Coopérative, le restaurant de l'hôtel et cave Riberach, où il élabore une cuisine juste, raffinée et créative.

■ Riberach. 2a, route de Caladroy, Bélesta. Tél. : 04 68 50 30 10.

SES ADRESSES

Pour les escargots

✓ **La Ferme aux escargots.** « Produit phare de la gastronomie catalane, les escargots de Nathalie et Stéphane Ferrat sont élevés loin de toute pollution. Les petits et gros gris se révèlent délicats, intenses, avec un léger goût de noisette. A cuisiner en cassolette avec des champignons, des panais et une pointe de beurre d'ail. »

■ Lous Padréguts, Estoher. Tél. : 04 68 05 83 63.
www.unautreescargot.fr

Pour la fleur de sel

✓ **Aux sels du Roussillon.** « Gérard Rivière va puiser l'eau en pleine mer, là où elle est la plus pure. Créatif, il aromatise ensuite ses sels à la vanille, au poivre du Sichuan ou encore au curry. Mon préféré? Le Sel fou catalan, parfait sur les crustacés. »

■ 3, rue du Bac-Prolongé, Saint-Laurent-de-la-Salanque.
Tél. : 04 68 59 66 06. www.fsr66.fr

Pour la viande

✓ **La Maison Guasch.** « En cette saison, je prends du quasi de veau Vedell des Pyrénées catalanes. C'est le plus beau et le plus tendre des morceaux de veau. Il se mange rosé à cœur, ce qui lui donne un fondant incomparable. Je le sers nappé de noix de macadamia et d'amandes hachées, et finement détendu avec quelques gouttes de vinaigre blanc de Banyuls, de l'estragon et un jus de citron. »

■ Dans les boucheries et grandes surfaces de la région comme par exemple la boucherie Pierre Vila & Fils, avenue du Stade, Toulouges. Tél. : 04 68 56 46 25.

Pour les produits régionaux

✓ **Terroir Catalan.** « Aude, Marina et Alexandra ont créé une Scop pour proposer le meilleur de la terre catalane à travers une belle sélection de petits producteurs. Ils composent des paniers garnis et organisent des dégustations de produits à domicile. Une bonne idée de cadeau. »

■ 41, boulevard Archimède, Elne.
Tél. : 04 34 12 35 39. www.terroir-catalan.fr

Pour le jambon

✓ **La charcuterie Xifre.** « Préparé de manière traditionnelle, le jambon de la maison Xifre est excellent, simplement posé sur un risotto pour que la chaleur du plat exhale toutes ses saveurs. »

■ Rue Fontaine, Sahorre. Tél. : 04 68 05 51 09.

Pour le fromage

✓ **La fromagerie La Callola.** « Il faut impérativement goûter au fromage blanc et au mató de Sophie Sola. Celui-ci, à base de petit-lait de vache, possède un parfum et un crémeux incomparable. Avec une pointe d'huile d'olive et un peu d'estragon, il est délicieux sur le saumon, mariné ou fumé. »

■ 12, rue Quintar, Sahorre. Tél. : 04 68 05 57 04.

Pour les huîtres

✓ **Martine Chea.** « Cette ostréicultrice nous livre chaque année de belles huîtres charnues, pas trop iodées, au léger goût de noisette. N'hésitez pas à lui demander la n° 3, à déguster avec quelques gouttes d'huile d'olive pour encore plus d'onctuosité. »

■ Centre ostréicole rive droite, Mas 34, Leucate.
Tél. : 04 68 45 62 76.

SON ASTUCE

Pour attendrir les viandes rouges. « Une fois la cuisson terminée, il faut emballer le morceau de viande dans un papier aluminium pendant une demi-heure hors du four. Cela permet au sang de regorger les chairs et de donner plus de souplesse. »

VALÉRIE FERRER



Terroir Catalan sélectionne le meilleur des petits producteurs locaux.

L'alliance de deux références.



www.selena.fr - ©photo www.dimthilien.com



Joaillerie
Bijouterie

DUCOMMUN

expose

BARRO

Créateur Joaillier

www.bijouterie-ducommun.com

23 rue Louis Blanc PERPIGNAN

www.pierrebarro.com

**Spécial
PERPIGNAN**

VENDREDI 14 DÉCEMBRE **FESTIVAL Hip-Hop Addict**

Exposition de graffs, concert de hip-hop le vendredi à Elmediator et, le samedi, toute une journée dédiée au human beatbox à La Casa musicale : vivez un condensé de cultures urbaines !

■ Jusqu'au 15 décembre. Divers lieux, Perpignan. Tél. : 04 67 68 17 22.
www.casamusicale.net

EXPO Christian Bonnefoi

Avec l'exposition « Pile et Face », l'artiste propose trois immenses collages qui interprètent les fameux « Dos » de Matisse, dont le peintre est admiratif.

■ Jusqu'au 3 février. Musée d'Art moderne, 8, bd du Maréchal-Joffre, Céret.
Tél. : 04 68 87 27 76. www.musee-ceret.com



Slava's Snowshow

CIRQUE Slava's Snowshow

Rêveries, prouesses et fantaisies sont au programme de ce spectacle où les clowns vous font partager leur univers surréaliste.

■ Jusqu'au 16 décembre. Théâtre de l'Archipel. Avenue du Général-Leclerc, Perpignan. Tél. : 04 68 62 62 00.

LUNDI 17

CIRQUE Cirque national de Hong Kong

Quarante acrobates du plus grand cirque de Chine multiplient les prouesses et livrent

un éblouissant spectacle. La perfection artistique est au rendez-vous.

■ Palais des congrès. Place Armand-Lanoux, Perpignan. Tél. : 04 68 68 26 26.

VENDREDI 21

CLASSIQUE Anne Queffelec

La pianiste virtuose se joint à l'Orchestre Perpignan Méditerranée pour une soirée consacrée à Beethoven, avec notamment la célèbre symphonie n° 5 en ut mineur, dite « Symphonie du destin ».

■ Théâtre de l'Archipel. Avenue du Général-Leclerc, Perpignan. Tél. : 04 68 62 62 00.

8

JOYAUX CATALANS

Prades

Le choix de l'excellence,
naturellement...

DÉCOUVREZ LA COLLECTION JOYAUX CATALANS CHEZ VOTRE BIJOUTIER

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Amélie-les-Bains : L'Opaline
Argelès-sur-Mer : Le Carré d'Or
Banyuls-sur-Mer : Sagols
Céret : Farro, L'Atelier de Céret
Claire : L'Azurite
Le Boulou : Magalior
Perpignan : Ducommun, Fallier,

Foch 21, Jalotte, L'Azur
Le Donjon, Lepage, Terrats
Prades : Casa Perez
Rivesaltes : L'Azurite
St-Laurent-de-la-Salanque :
Saint Laur Bijoux

AUDE

Carcassonne : Miro
Limoux : Peille

HÉRAULT

Béziers : Bonnafous,
Vidal Dominique
Clermont l'Hérault : Au Rubis
Montpellier : Escolano, Lignon
Pézenas : Pruniaux

GARD

Alès : Roux
Beaucaire : Aicardi
Nîmes : Monciero, Sylvestre
Uzès : Pupil Veistroffer
Vauvert : Lachize



Il y a un cadeau parfait pour tous ceux que vous aimez chez iTribu.

Venez découvrir nos offres spéciales de financement

TM et © 2012 Apple Inc. Tous droits réservés.

**Rendez-vous chez iTribu Perpignan.
Votre expert Apple le plus proche**



iTribu Montpellier Centre - 36, rue Saint Guilhem - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 555 111
iTribu Fréjorgues Ouest - 39, rue René Fonck - 34130 Mauguio - Tél. 04 67 222 333
iTribu Perpignan - 9, bd Georges-Clemenceau - 66000 Perpignan - Tél. 09 71 002 450

Réservez vos Réveillons de Fêtes

ROUSSILLON HOTEL
PRESTIGE

Du 23 au 31 décembre 2012



LES FLAMANTS ROSES
HOTEL **** RÉSIDENCE THALASSO SPA

Découvrez nos
Menus de Fêtes

À partir de **80€**/pers.

&
Séjours

2 jours et 1 nuit
avec petit-déjeuner

À partir de **149€**/pers.

hotel-flamants-roses.com
04 68 51 60 60
CANET EN ROUSSILLON



L'ÎLE DE LA LAGUNE
BOUTIQUE HOTEL · THALASSO SPA
RESTAURANT L'ALMANDIN

Découvrez nos
Menus de Fêtes

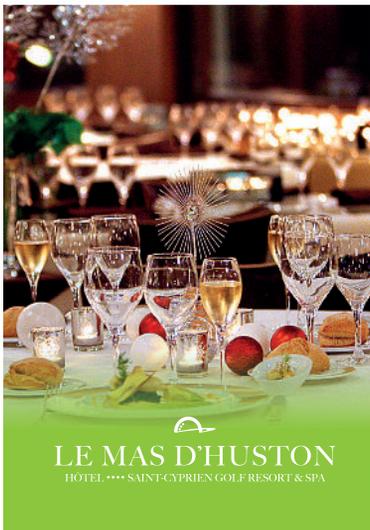
À partir de **80€**/pers.

&
Séjours

2 jours et 1 nuit
avec petit-déjeuner

À partir de **187€**/pers.

hotel-ile-lagune.com
04 68 21 01 02
SAINT-CYPRIEN



LE MAS D'HUSTON
HOTEL **** SAINT-CYPRIEN GOLF RESORT & SPA

Découvrez nos
Menus de Fêtes

À partir de **49€**/pers.

&
Séjours

2 jours et 1 nuit
avec petit-déjeuner

À partir de **96€**/pers.

hotel-mas-huston.com
04 68 37 63 63
SAINT-CYPRIEN

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

ELLE LANGUEDOC- ROUSSILLON LOISIRS

Spécial
PERPIGNAN

Qu'est-ce que je pourrais
bien faire?...



VENDREDI 14 DÉCEMBRE

On flâne au Marché de Noël Chants de Noël, ateliers et spectacles pour enfants, chalets garnis d'idées cadeaux et dégustations gourmandes : voilà de quoi préparer de belles fêtes de fin d'année.

■ Jusqu'au 22 décembre. Place Desnoyer, Saint-Cyprien. Tél.: 04 68 21 01 33. www.saint-cyprien.com

On remonte le temps Vous saurez tout sur l'alimentation des premiers hommes, les armes et ustensiles utilisés, en visitant cette exposition très complète, conçue par des archéologues.

■ « Manger et boire, de Lucy à Apicius ». Jusqu'au 31 décembre. Château-musée de Bélesta. 5, rue du Château, Bélesta. Tél.: 04 68 84 55 55. www.belesta.fr

DIMANCHE 16 DÉCEMBRE

On se régale Foies gras, gésiers, magrets de canard, miels, olives et fruits vous sont présentés par les producteurs catalans toute la journée lors de ce marché annuel.

■ Foire au gras. Sur les boulevards, Céret. Tél.: 04 68 87 00 53.

On fait le plein de livres et de joujoux

Saint-Cyprien accueille le premier « vide-papiers » du département, où vous trouverez livres, bandes dessinées, affiches, timbres... et même des jouets !

■ « Vide-papiers ». Gymnase des Capellans. Rue Giuseppe-Verdi, Saint-Cyprien. Tél.: 06 12 74 94 19. www.saint-cyprien.com

RÉDACTRICE EN CHEF DES ÉDITIONS RÉGIONALES : VÉRONIQUE PHILIPPONNAT. EDITING : ANNE LINDVAT. RÉALISATION : RELAX-NEWS. RÉDACTRICE EN CHEF : SANDRINE BOUILLOT. PREMIÈRE MAQUETTISTE : GANAELLE TILLY. MAQUETTISTE : SÉBASTIEN DE POORTERE. SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE RÉDACTION : MARION CLÉMENT. SECRÉTAIRES DE RÉDACTION : SONIA GARRIGUES, AVEC EMMANUEL MANGIN, BÉNÉDICTE NANSOT. RESPONSABLE SERVICE PHOTO : SANDRINE SALUVIN. A COLLABORE À CE NUMÉRO : VALÉRIE FERRER. DIRECTRICE ADJOINTE DES ÉDITIONS RÉGIONALES : INMA BEVAN. SERVICE PUB : LAGARDÈRE PUB MÉTROPOLES. TEL. : 04 67 13 85 80.



BIBIMOB DU BIBERON À LA MOBYLETTE...

Famille et professionnel de l'enfance dans les Pyrénées-Orientales, vous recherchez une idée de sortie, une association parents-enfants, des stages de vacances ou du soutien à la parentalité ? Retrouvez toute l'information concernant les 0-15 ans sur le site internet Bibimob, autour de trois grandes rubriques. Tout d'abord l'actualité avec ses coups de cœur ; ensuite un annuaire de près de 3 000 adresses, de la gym'poussette à l'orientation scolaire en passant par les parcs de loisirs, les PMI et les Points jeunes... et enfin un agenda de tous les spectacles pour les jeunes, les festivités en famille et les conférences pour les parents et les professionnels.

www.bibimob.fr

Actualités commerciales

ELLE N'EST JAMAIS EN NOUVEAU NOUVELLES



HÉLÈNE UN COCON D'ÉLEGANCE

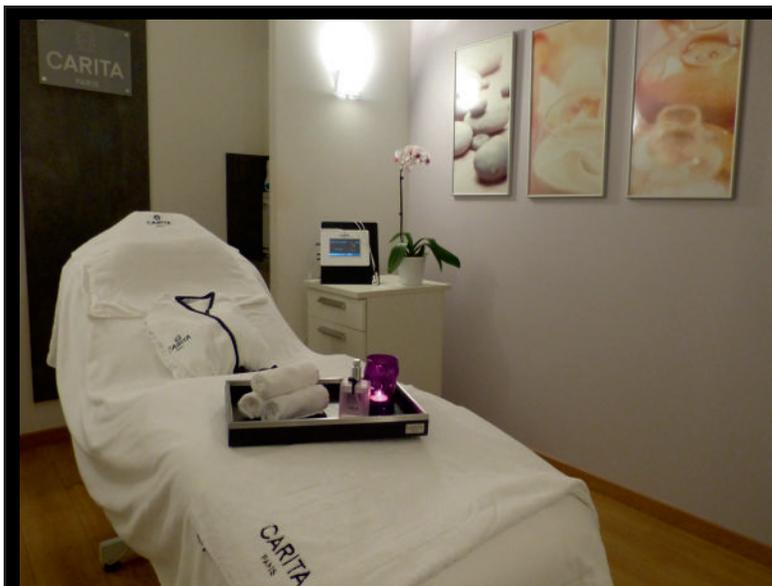
Dans une atmosphère intimiste et discrète, Hélène vous ouvre les portes d'un univers dédié à la femme. Une adresse raffinée, en plein cœur de Perpignan, où la propriétaire des lieux vous propose des marques exclusives : Escada Sport, Piazza Sempione, Nathalie Chaizo, Tara Jarmon, Marella, lBlues, Fabiana Filippi. Vous découvrirez des tenues correspondant à tout emploi du temps et toute humeur du jour et de la saison, dans des matières confortables et des coupes étudiées. Manteaux, vestes, pantalons, robes, tops, maille, étoles, gants, écharpes, maroquinerie... Votre personnalité sera révélée avec raffinement.

Hélène, 1 rue de l'Incendie (place de la Loge), à Perpignan (66). Tél. 04 68 80 44 49.

GALERIE MARIANNE RENCONTRES...

Après un mois de fermeture pour se refaire une beauté, la galerie Marianne initialement dévouée à la peinture et à la sculpture, abordera en 2013 la photographie et les expositions thématiques. Par le biais d'expositions éclectiques, des peintres de toutes origines feront découvrir leur talent. Des artistes de renom (national ou international) invités par la ville, viendront à leur tour enrichir le programme. Au vu du succès rencontré l'année passée, ce lieu d'art aux multiples facettes continuera de recevoir ponctuellement les Musicales d'Argelès, pour des moments de partage et de recueillement.

Galerie Marianne, espace Liberté, rue du 14-Juillet, à Argelès-sur-Mer (66). Tél. 04 68 81 50 60.



Espace soin visage et corps



Salon privé coiffure



Réception

CARITA FAIT SA RÉVOLUTION

La Maison de Beauté crée l'événement avec un nouvel appareil issu de la Haute Technologie : **CINETIC™ LIFT EXPERT**, une alternative à la chirurgie esthétique. Venez vite découvrir son efficacité.



LA MAISON DE BEAUTE CARITA
Visage - Corps - Cheveu

GALERIE RIVE GAUCHE - 29 QUAI VAUBAN
66000 PERPIGNAN - 04 68 38 62 31

RESTAURANT-GRILL-BISTRO-TAPAS

le Divil

CUISINE TRADITIONNELLE ET DE TERROIR
SPÉCIALITÉ DE VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE



OUVERT LES DIMANCHES MIDIS DE DECEMBRE

RAYON BOUCHERIE

(Aubrac, Limousin, Charolais, selon arrivage)

Desserts "maison"

Suggestions de saison

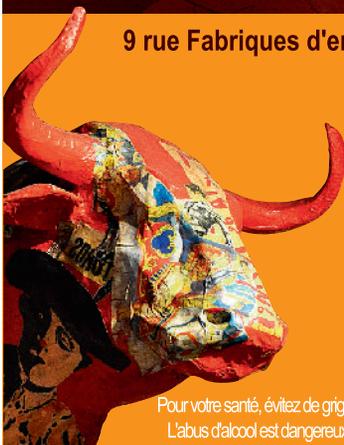
Cave exceptionnelle de vins d'ici et d'ailleurs

Armagnacs Millésimés Château de Laubade

9 rue Fabriques d'en Nabot 66000 Perpignan

à côté de la préfecture

04 68 34 57 73



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

ELLE NEUF NOUVEAU NOUVELLES



SAOR FRUITS

UN ARTISAN PUR JUS!

Voici une marque typiquement catalane à découvrir ! Olivier Denis apporte le plus grand soin à toute sa gamme gourmande, Saor, garantie sans colorants ni conservateurs, en privilégiant les producteurs de proximité, comme lui passionnés du goût véritable. Pommes, poires, fraises, raisins, fruits rouges... sont transformés artisanalement pour préserver toutes leurs vitamines et leurs saveurs. Ses dernières créations, « Pom d'Aqui » (golden, vanille ou cannelle), sont de véritables coups de cœur ! Par son amour de la vallée, Olivier entraîne avec lui bon nombre de producteurs et émoustille nos papilles !

Saor Fruits, rue de la Rotjà, à Sahorre (66). Tél. 09 65 01 96 40.

Courriel : contact@saor-fruits.com

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.
www.mangerbouger.fr



BRIGITTE

LA BRUNE ET LA BLONDE...

L'une se nomme Sylvie, l'autre Aurélie, et elles deux forment Brigitte : un duo de choc. L'album « Et vous, tu m'aimes ? » est le résultat pop folk d'une rencontre fusionnelle, entre espièglerie et séduction. Les deux moitiés de Brigitte aiment les jeux de mots, les « lascars superstars » et les brouillages de pistes. Elles passent du folk au beat box avec une aisance déconcertante. Après trois concerts dans les salles mythiques parisiennes du Trianon, de l'Alhambra et de l'Olympia, Brigitte continue sa tournée marathon et investira le Zinga Zanga pour notre plus grand plaisir.

Le 19 décembre, à 20 h 30, au Zinga Zanga, à Béziers (34).

Rens. et rés. : 04 73 62 79 00

et sur www.arachnee-concerts.com

Actualités commerciales

LILOU.S

ON NE PARLE QUE D'ELLE!

Ses imprimés floraux très colorés nous avaient séduits cet été, cette fois Lilou.S nous fait craquer avec des tissus inédits tout droit sortis de la collection personnelle du peintre nîmois Philippe Roussel. Les thèmes, toujours poétiques, sont empreints de couleurs tendres et élégantes. Cette ligne harmonieuse mêle tissu et cuir italien avec de belles finitions intérieures et vous réserve de belles surprises. Comme toujours, Lilou.S met l'accent sur la confidentialité puisque les séries sont encore limitées à 12 exemplaires, tous signés par l'artiste.

Liste des points de vente sur www.lessacsdelilous.fr

