

# E L E

*Témoignages*  
**QUE FAIRE  
DE NOS EX ?**

**SIGOURNEY  
WEAVER**  
*"LE CINÉMA  
REGARDE  
ENCORE  
LES ACTRICES  
DE HAUT"*

**MAKE-UP + COIFFURE**  
**LES  
BONNES  
ÉQUATIONS  
BEAUTÉ**

# *Spécial* **CADEAUX**

# 80

**IDÉES À PETITS PRIX**  
+  
**LES CHICS LISTES  
de LA RÉDAC**

*Iran*  
**LES 1001  
VISAGES  
DE LA  
RÉVOLTE**

**YOGA  
DU FROID,  
SPÉLÉO,  
ESCALADE...  
TOUT SAUF LE SKI !**

*Annie Ernaux*  
**ET SON FILS:  
L'ENTRETIEN CROISÉ**

CMI FRANCE L 14149 - 4016 - F: 2,80 €



**HEBDOMADAIRE 8 DÉCEMBRE 2021** FRANCE MÉTROPOLITAINE : 2,80 € - AND : 4,50 € - D : 5,80 € - BEL : 3,30 € - ESP : 4,50 € - GR : 5,60 € - IT : 4,50 € - ILL : 3,30 €  
PORT CONT : 4,50 € - BOM A : 7,50 € - DOM S : 5,90 € - TOM A : 2300 XPF - TOM S : 810 XPF - CAN : 7,49 CAD - CHF : 5,20 CHF - MAR : 50 MAD - TUN : 11 TND



KALANK

## *Avé* L'ACCENT !

Marseillais d'origine, Patrick Sacchetti a transporté un petit bout de la Canebière sur le boulevard de Charonne. Ça tombe bien, car il n'y a pas pléthore d'adresses attractives dans le secteur. Aux fourneaux de **Kalank**, le chef japonais Kei Miura réinterprète des recettes de Provence comme cette aubergine fumée ou œuf sauté de veau sauce tomate, olives et riz de Camargue. Si on aime les découvertes, ce chef inventif sait nous surprendre (et nous régaler) à la fin du dîner. Chut, c'est une surprise !  
Formule déjeuner à 18 €, dîner à 39 €.  
52, boulevard de Charonne (20<sup>e</sup>). Tél. : 01 43 73 60 96.



MICH0

*Julien Sebbag ouvre **MICH0** pour nous régaler avec ses pains hallah (de chez Mamiche) mi-chauds et garnis de bœuf mijoté, de patates douces ou de porclet jaune et salade de fenouil, arrosés de sauces. À dévorer accompagnés de légumes rôtis. ●*

Sandwich de 12 € à 15,50 €. 46, rue de Richelieu (1<sup>er</sup>). Pas de réservation.

## *Ode* IODÉE

Stéphanie et David Le Quellec ont réalisé un rêve : ouvrir avec **Vive, Maison Mer** un lieu chaleureux où le poisson est roi ! Dans une déco pop imaginée par l'agence Costa, la cuisine de David sublime le poulpe dans un bouillon de harissa, magnifie la saint-jacques baignée de moutarde ou le thon au pistou et à la coriandre. En bon Breton, il trouve des produits de la mer issus de pêche à pied ou de petites embarcations qui respectent la nature.  
Assiettes à partager entre 12 € et 39 €.  
62, avenue des Ternes (17<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 94 07 90.



## *Deux en UN*

Quel plaisir de voir ce beau bâtiment vitré des années 1940 reprendre vie ! Relooké en mode maison de vacances, **Double Vie** célèbre l'huile d'olive dans tous ses plats méditerranéens, à coup d'aubergines grillées ou de croquetas au Bellota... Après dîner, on descend au sous-sol pour apprécier cocktails et DJ set et finir la soirée en beauté.  
Assiettes à partager entre 11 € et 16 €.  
2, rue Poulet (18<sup>e</sup>).