

→ **CLARINSMEN**
Gamme Rasage



Fluide Après-Rasage: Doretez votre peau. Après l'agression de la lame, aidez votre peau à récupérer avec ce baume sans alcool qui apporte confort, douceur et hydratation. Le fluide après rasage contient des extraits de Pourpier, de Centella Asiatica et de Chardon bleu des Alpes pour calmer les rougeurs, les irritations et le feu du rasoir. Non gras. Sensation totale de fraîcheur.

Prix : 34,70€ (75ml)



Lotion Après-Rasage: Équipé pour un rasage parfait. Cette lotion après-rasage vivifiante de Clarins contient des extraits de Pourpier, de Centella Asiatica et de Chardon bleu des Alpes pour purifier, limiter les irritations et soulager le feu du rasoir. Si frais que vous aurez soif de vous raser.

Prix : 34,70€ (100ml)



Rasage Idéal: Le gel de rasage conçu pour se raser de très près en un seul passage, en évitant coupures et sensation d'échauffement. Ce gel sans alcool qui se transforme en une mousse dense et généreuse, soulève le poil et l'assouplit, permet une glisse et une conduite parfaites de la lame. Un soin de rasage enrichi d'un extrait de grindélia pour prévenir les irritations et adoucir et du complexe ClarinsMen énergisant.

Prix : 19€ (150ml)

Disponible sur Clarins.fr



→ **PARENTHÈSE PRINTANIÈRE ENCHANTÉE AU MONT SAINT-MICHEL**

Pour découvrir le Mont St Michel et ses paysages uniques, la célèbre Auberge de La Mère Poulard*** et le fabuleux hôtel panoramique Le Relais Saint-Michel**** proposent un séjour unique.

Séjour découverte pour deux personnes comprenant: Un dîner gastronomique «*Printemps au Mont Saint-Michel*». Une nuit, un petit déjeuner et la visite des musées du Mont Saint-Michel.

Une offre valable du 1^{er} avril 2017 au 1^{er} juillet 2017

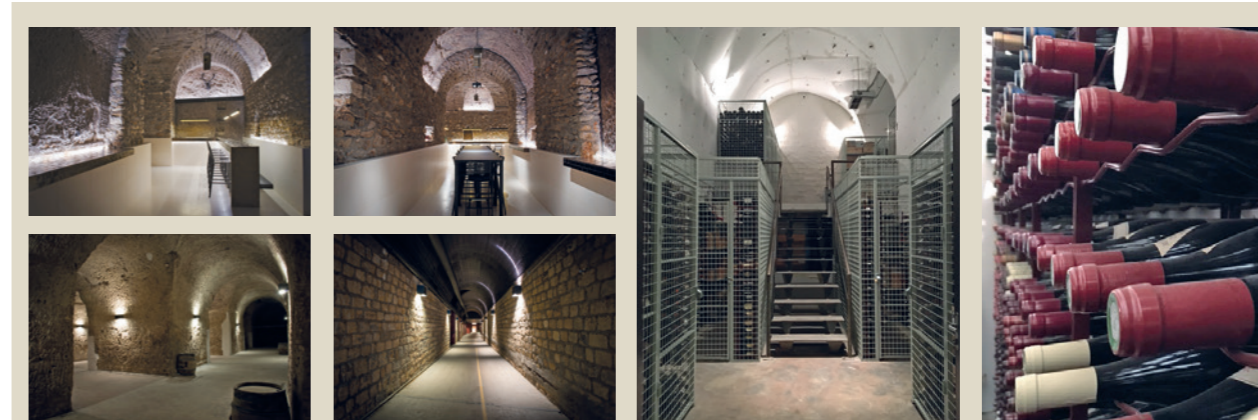
Prix : 180 euros par personne boissons non comprises



→ **LE PRESSEUR D'OR**
Cidrier depuis 1993.

C'est d'abord via une coopérative, qu'en 1987, Eric Doré se lance dans la production de pommes. En effet, agriculteur du Vexin Normand, il a toujours voulu diversifier son travail tout en valorisant le patrimoine local. Il a d'abord planté quelques 7 hectares de pommiers, juste à côté du corps de ferme familial, afin de répondre à un besoin croissant de pommes à cidres. Parallèlement, il commence donc à fabriquer du cidre, dans l'ancienne cave du Domaine, pour ses proches. En 1993, il participe au Concours Général Agricole, et remporte un médaille d'Or pour son cidre. Cela assoie la qualité de son produit et officialise le lancement de la marque «*Le Pressoir d'Or*». C'est donc naturellement, que les nouveautés ont suivi: jus de pomme, Pétill'pomme, vinaigre de cidre, et depuis ces trois dernières années: le cidre de glace, le Pétill'pomme framboise et le cidre rosé. Cette activité de cidrier est motivée par une volonté: redonner toutes ses lettres de noblesse à cette boisson ancestrale qu'est le cidre. Le souci de la qualité, du savoir-faire et de l'image du produit sont aussi des leitmotivs quotidiens pour le producteur. Le Pressoir d'Or, attire chaque année un peu plus de 5 000 touristes, qui viennent visiter le Domaine, apprendre la fabrication du cidre et se balader au cœur du corps de ferme et du verger. Le fait d'avoir créé cette entreprise lui a permis de valoriser ce magnifique corps de ferme datant de XVIIe et XVIII siècles.

Le Pressoir d'Or - 57 route des Andelys - Saint Jean de Frenelles - 27150 Boisemont
Tél: 02 32 69 41 25 - Mob: 06 72 88 62 56
www.pressoirdor.com



→ **LES CHAIS DE FRANCE**
cathédrale sécurisée du vin

Les Crayères sous les collines d'Issy-Les-Moulineaux et du Bas-Meudon sont depuis belle lurette un lieu naturel de conservation du vin. Aujourd'hui, sous l'impulsion de la famille La Porte des Vaux, les Chais de France perpétuent de belle manière cette tradition patrimoniale, cultivent l'art de vivre à la française et séduisent la soixantaine d'adhérents qui sont essentiellement des particuliers passionnés et exigeants. Elles offrent un cadre authentique avec leurs kilomètres de galeries souterraines accessibles et faciles à arpenter, coiffées par des voûtes en croisée d'ogives de six mètres de haut. Sans oublier le caveau de dégustation du plus bel effet niché en son cœur. Chef d'œuvre modernisé et aménagé des maîtres carriers au caractère minéral brut qui permet de conserver dans des conditions optimales et dans les règles de l'art les quelques 35 000 bouteilles stockées en toute sécurité comme dans un coffre fort souterrain. Dans une couche de craie de plus de 50 mètres d'épaisseur, les précieux flacons mûrissent à l'abri des variations de lumière et de température, des vibrations susceptibles de perturber leur vieillissement. Le temps est ici comme suspendu et tout semble consacré à l'Esprit du vin.

«*Dans notre club d'amateurs de vin, nous voulons que nos membres se sentent comme chez eux. Nous ne vendons pas du vin mais de nombreux services à la carte, la possibilité de réaliser des ventes aux enchères, du troc de bouteilles, d'organiser des soirées privées, des dîners gastronomiques et des cours d'œnologie. Nous pouvons aussi un projet de bourse du vin*», déclare Guillaume de La Porte qui nous fait le tour du propriétaire dans ce lieu magique chargé d'histoire tout en répondant à nos questions. Un bien bel écrin au service du vin.

6 chemin des Montquartiers 92130 Issy-Les Moulineaux. Tél: 01 58 04 91 65. Parking privé www.leschaisdefrance.com. Accès aux caves et au bar du lundi au samedi de 9h à 19h.



→ **L'ATELIER DU TARTARE**
un concept inédit à Paris

Quartier des Halles à Paris, le Louvre tout proche, la petite place ombragée des Deux Ecus reprend vie. Face à l'ancienne halle aux blés et sa coupole, un restaurant flambant neuf et sa terrasse dédiée aux tartares et carpaccios, concept inédit à Paris, cette nouvelle table clame la cuisine du bon goût et du bien-être avant-tout.

Misant sur les produits d'exception comme les produits de saison, le Chef insuffle à la carte de l'Atelier du Tartare l'esprit grand restaurant dans une carte brasserie à juste prix. Soit 17 euros pour sa formule déjeuner, et 35 à 40 euros à la carte au dîner.

1, place des deux écus, Paris 1^{er}

Tél.: 09 73 63 34 67

www.atelierdutarare.fr

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h.

