

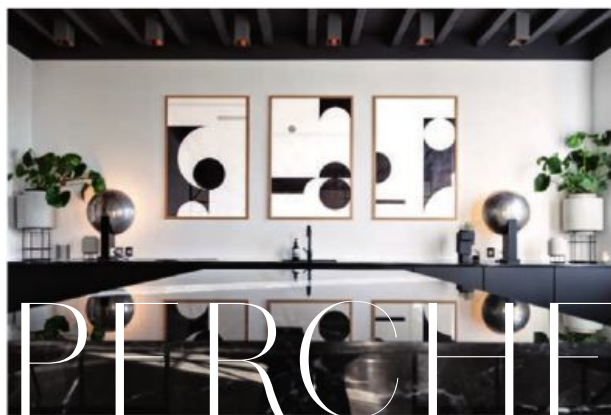


MONTE-CARLO

En plein cœur du Perche, dans un parc arboré de deux hectares, Maison Ceronne est composée de deux bâtiments indépendants. Elle abrite cinq chambres, dont certaines avec une mezzanine. La déco épurée affiche un mélange atypique de pierres, poutres apparentes, briques anciennes et de mobilier design signé des années 1950 à 1980. Une salle de cinéma, deux piscines – extérieure et intérieure –, un spa et un hammam font de Maison Ceronne un havre de paix idéal. **A.F.M.**

In the middle of a park in the Perche region of northwestern France, Maison Ceronne is a bijou hotel with five rooms, a movie theater, indoor and outdoor pools and a spa. The spare décor is an original mix of stone, exposed beams, old brick and designer furniture from the 1950s, 60s and 70s.

MAISON CERONNE, La Gilbertière, Sainte-Céronne-lès-Mortagne, France. maisonceronne.com



PERCHE

Installé dans l'hôtel Max Brown 7th District, qui vient d'ouvrir dans le quartier de Neubau, le restaurant Seven North est la création du chef Eyal Shani. Originaire de Jérusalem, le chef de Miznon met l'accent sur les légumes au cœur d'une cuisine méditerranéenne qu'il tient de son père, un agronome vegan. Parmi les assiettes à partager, on retrouve son incontournable chou-fleur rôti et bien d'autres spécialités du Moyen-Orient. **C.L.F.**

Eyal Shani has arrived in Vienna with Seven North at the hotel Max Brown 7th District. The Israeli chef (best known for Miznon in Paris) puts the emphasis on vegetables in Mediterranean dishes like his famous roasted cauliflower.

RESTAURANT SEVEN NORTH, hôtel Max Brown 7th District, Schottenfeldgasse 74, Vienne, Autriche. sevennorthrestaurant.com

Un restaurant très prometteur, nommé Gaia, du nom de la déesse de la terre, vient d'ouvrir à Monte-Carlo. Un décor contemporain à l'élégance chaleureuse, avec de somptueux bougainvilliers sur la terrasse. Les chefs Izu Ani et Orestis Kotefas se sont immergés dans l'histoire des Grecs pour comprendre leur gastronomie et imaginer une carte mixant saveurs traditionnelles, produits frais et cuisine familiale. Les plats emblématiques ? La salade grecque bien sûr, la feta rôtie, le carpaccio de daurade et les desserts grecs traditionnels. **A.F.M.**

As though in honor of its namesake, the Greek goddess of the earth, Gaia serves traditional Greek cuisine prepared from the freshest ingredients. Chefs Izu Ani and Orestis Kotefas make a specialty of dishes like Greek salad, roasted feta, sea bass carpaccio and classic Greek desserts.

RESTAURANT GAIA, 15, Galerie Charles III, Monte-Carlo, Monaco. Tél. +377 99 99 09 69.



MADAME

AIRFRANCE



Paris, Buenos Aires,
îles Aléoutiennes
**Un hiver
d'aventures**

N° 204 / DÉCEMBRE-JANVIER 2020
YOUR PERSONAL COPY



PHOTOS PRESSE - JIMMY DE PA
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX