

# marie claire

www.marieclaire.fr

NOUVEAU  
**1,90€**  
SEULEMENT

FEMMES  
MANAGERS  
ET SI ÇA NE  
CHANGÉAIT  
RIEN...

DIANE KRUGER  
LE FEU SOUS  
LA GRÂCE

**MODE**  
SPÉCIAL  
ACCESSOIRES  
LE BEST OF DES  
TENDANCES

SEXE 2.0  
LA NOUVELLE  
REVOLUTION  
EROTIQUE


CONFESSIONS  
CONVERTIES  
PAR AMOUR

DU MONTANA  
À L'UTAH  
SUR LA PISTE  
DES DERNIÈRES  
COW-GIRLS

PLUS  
JEUNE  
EN  
DOUCEUR  
LES MÉTHODES SOFT  
QUI MARCHENT  
VRAIMENT

OCTOBRE 2013

M 09228 - 734 - F: 1,90 € - RD



## CANTINES FASHION

Équilibrés et branchés, les nouveaux restos de celles qui aiment déjeuner stylées. Par Eugénie Adda



### CONCEPT STORE THE BROKEN ARM

Fondé par les trois trend setters de De Jeunes Gens Modernes, ce nouveau multimarque parisien à la sélection pointue (Carven, Kenzo, Jacquemus ou Swash London) s'est doté d'un café où il fait bon s'attarder. Au menu : des planches de charcuterie et fromage arrosées de vins de qualité, mais aussi des sandwiches, soupes et salades à base de produits ultra-frais. **Entre 6 et 15 € le plat.**  
12, rue Perrée, 3<sup>e</sup>, 01 44 61 53 60.



### BRUNCH GRIFFÉ Arola

Passer son dimanche matin dans le resto d'un grand hôtel à dévorer le brunch d'un chef étoilé tout en admirant la collection d'un créateur branché, ça n'existe pas que dans « Gossip Girl ». C'est l'idée d'Arola, restaurant de l'hôtel W, qui invite chaque mois un très jeune créateur. Brunch Couture : 42 €. 4, rue Meyerbeer, 9<sup>e</sup>, 01 77 48 94 44.

### SPOT DÉTOX Café Pinson

Une déco comme à Stockholm, un service motivé et une cuisine aussi saine qu' inventive, il n'en fallait pas plus au Café Pinson pour devenir le nouveau spot du Haut-Marais. Les recettes 100 % bios ne contiennent ni gluten, ni lactose, ni protéines animales, mais des légumes de saison, super-graines et autres plats « raw food » (cuisinés crus ou très peu cuits) bourrés de vitamines et de nutriments. Une néo-détox à essayer d'urgence. Menu déjeuner à 17 €. 6, rue du Forez, 3<sup>e</sup>, 09 83 82 53 53.



### VEGGIE EAST SIDE BURGERS

Ce fast-food chic est un havre de branchitude et le repaire des hipsters. L'idée ? Allier junk food et bonne conscience, avec ces burgers 100 % végétariens dont le steak a été remplacé par une galette de tofu. On adore l'Oriental, au houmous maison, et le Basque, au fromage fondu et poivron caramélisé, avec des frites bien dorées. 9 € le menu.  
60, bd Voltaire, 11<sup>e</sup>, [www.eastsideburgers.fr](http://www.eastsideburgers.fr).

### CAFÉ BLANC PAR DUCASSE

Décidément, les grands chefs n'ont jamais tant aimé la mode. Pour régaler les shoppeuses qui sortent de chez Courrèges, Alain Ducasse a installé son Café Blanc, néo-cantine à la déco immaculée, fidèle au style de la maison. Sur place ou à emporter, on choisit parmi des salades copieuses, plats chauds réconfortants et desserts créatifs élaborés par le chef lui-même et vendus à des prix antibling. 10 à 15 € pour un repas.  
40, rue François 1<sup>er</sup>, 8<sup>e</sup>, 01 53 67 30 13.

