

mode
C'EST LE
RETOUR
DU 501
COMMENT
LE PORTER
EN 2013

www.elle.fr

BEAUTÉ

MIEUX QUE
LA BB CREAM
LA CC CREAM
NOUS BLUFFE

DERNIÈRE
MINUTE
NOS BONNS
PLANS SKI

PMA, MÈRES
PORTEUSES,
ADOPTION...
LA FAMILLE
AU COEUR
DE LA
POLEMIQUE

mariage
pour toutes !

NOS PLUS BELLES ROBES

+ MAKE-UP, COIFFURES
ALLIANCES...

M 01648 - 3499 - F: 2,00 €



HEBDOMADAIRE. 18 JANVIER 2013

FRANCE METROPOLITAINE 2 € AND : 2 € BEL : 2,30 € CAN S : 5,50 CND. A : 4,60 € D : 4,20 € DOM A : 4,70 € CH : 3,90 FS. ESP : 3,30 € FIN : 5,60 € GR : 4,20 €
ITA : 3,30 € LUX : 2,30 € MAR : 30 MAD. MAY : 10 € PORT cont : 3,30 € NL : 4,20 € NCA : 1 200 CFP. POLY A : 1 400 F. CFP. TUN : 4,60 DNT.

TENDANCE

LES PÂTISSERIES MONO-GÂTEAUX

Eclairs, cookies, choux... Petit tour des adresses qui trustent les desserts pour notre plus grand plaisir.

LES CHOUX

Popelini Baptisée du nom du supposé inventeur de la pâte à choux, en 1540, cette pâtisserie revisite ce classique avec, chaque jour, neuf recettes traditionnelles comme caramel au beurre salé, chocolat noir ou vanille de Madagascar. S'y ajoutent le parfum de saison invité du mois, le chou du jour à base de crème pâtissière, chantilly, fruits de saison et, sur commande, des pièces montées de différentes tailles. La nouveauté ? Le gâteau de choux avec une base de pâte sablée, disponible tous les mois en deux parfums et deux tailles (4 à 8 personnes).

Combien ? 1,85 € pièce, 11 € la boîte de six, 21 € la boîte de douze, 2,80 € le chou du jour.

■ 29, rue Debelleye (3^e). Tél. : 01 44 61 31 44. Et 44, rue des Martyrs (9^e). Tél. : 01 42 81 35 79. <http://popelini.com>

LES COOKIES

La Fabrique-Cookies Avant, Alexis faisait de la finance. Aujourd'hui, ce passionné de cookies élabore les recettes, fabrique et sert ses gâteaux sept jours sur sept, de 8 à 20 h (jusqu'à 18 h 30 le dimanche). Au total, il propose seize spécialités qui tournent autour de traditions régionales : calisson d'Aix-en-Provence, nougat de Montélimar, caramel au beurre salé de Guérande... On a le choix entre neuf cookies frais tous les jours et deux nouveautés ce mois-ci : le cookie à la frangipane et une création salée. Hyper maligne, la formule à 5 € comprend deux cookies et un café. On aime aussi le grand cookie à partager à six (10 €) et la boîte de 40 mini-cookies (25 €) sur commande.

Combien ? 2 € pièce, 12 € les huit, 15 € les douze.

■ 47, rue des Martyrs (9^e). Tél. : 06 95 42 47 38.

Ann's cookies Changement de vie aussi pour Ann la gourmande, qui a voulu retrouver le goût des gros cookies qu'elle mangeait enfant en Angleterre ! Du mercredi au dimanche, de 12 à 19 h, elle propose des cookies au cœur fondant avec des grosses pépites de chocolat sur le dessus. La dizaine de recettes est classique (chocolat noir, au lait ou blanc), raffinée (praline, pistache) ou régressive (noisettes, Nutella, spéculoos). Ce mois-ci, honneur au peanut butter-raisins de Corinthe, au chocolat noir-gingembre et au tout chocolat orange.

Combien ? 2,70 € le grand, 19,50 € la boîte de huit, 29 € la boîte de douze. Prix au poids pour le mini-cookie.

■ 60, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e). Tél. : 01 55 42 14 88. www.anns-cookies.com



LA PÂTISSERIE DE NATA

Comme à Lisbonne Dans cette pâtisserie de poche à l'ambiance Bairro Alto, on s'offre un café et la spécialité portugaise, une sorte de flan pâtissier à déguster tiède, saupoudré ou non de cannelle. D'une main de maître, Victor exécute la recette de sa maman plusieurs fois par jour, du mardi au dimanche, de 11 à 19 h. En bonus, un rayon épicerie avec des produits introuvables ailleurs (conserves, huile d'olive, liqueur de cerise...).

Combien ? 2 € pièce, 12 € la boîte de six + 1,80 € le café.

■ 37, rue du Roi-de-Sicile (4^e). Tél. : 07 61 23 42 30.

LE CHEESECAKE

She's Cake Dans ce salon de thé, on vient déguster un cheesecake au biscuit croquant mais pas trop, à la crème légère et pas trop sucrée. Nutella, barbe à papa, Oreo, réglisse... Séphora a imaginé seize créations plus gourmandes les unes que les autres. Mention spéciale pour la recette à la crème de marrons ! Sur commande, elle réalise des gâteaux de 19 à 52 €. Ouverte du mardi au samedi, de 10 h 30 à 20 h, elle propose aussi un menu déjeuner composé d'une soupe de légumes frais, deux créations de cheesecake salé et un cheesecake revisité en dessert (8,50 €).

Combien ? De 4 € le cheesecake simple à 4,80 € la part caramel noix de pécan ou fleur d'oranger-amande.

■ 20, avenue Ledru-Rollin (12^e). Tél. : 01 53 46 93 16.