

VALEURS ACTUELLES

"IL N'EST DE RICHESSE QUE D'HOMMES." JEAN BODIN

CORSE

Les raisons de la colère

PLANNING FAMILIAL

Enquête sur le supermarché
de l'avortement

Au secours, Hollande revient !

**Comment
il piège
la droite**

**Son plan
secret
pour 2017**

DOM : 5,20 € - BELGIQUE, GRECE, ITALIE : 4,60 € - LUX. : 4,90 €
ALLEMAGNE, AUTRICHE, PORTUGAL : 5 € - SUISSE : 6,20 CHF
MAROC : 49 DH - TUNISIE : 5 DT - ZONE CFA : 3 200 CFA - CAN. : 6,50 CAD

M 02810 - 4127 - F: 4,30 €



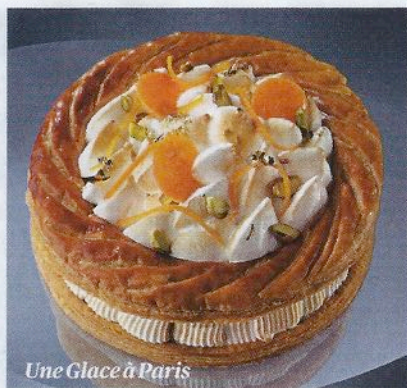
► Une Glace à Paris

Chaude et froide. Sa pâte feuilletée repose sur une meringue fondante et enserme une crème glacée au néroli (fleur d'oranger). Il faut la passer cinq minutes au four à 200 °C avant de la déguster.

39 € pour 6 personnes.

15, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, Paris IV^e. Tél. : 01.49.96.98.33.

www.une-glace-a-paris.fr



Une Glace à Paris

Jean-Paul Hévin

Chocolatée. Imaginée par un de nos plus célèbres chocolatiers, une frangipane au chocolat et à la crème de marrons, constellée de pépites de chocolat à base de cacao grand cru du Brésil dont on aime la puissance et les notes de vanille.

À partir de 28,80 € pour 5 personnes.

231, rue Saint-Honoré, Paris I^{er}.

Tél. : 01.55.35.35.96.

www.jeanpaulhevin.com



Hévin

Lenôtre

Provençale. Fruit d'une association avec le parfumeur provençal Fragonard, cette galette offre une brioche légère imbibée d'un sirop aux fragrances d'amande et de fleur d'oranger, combinée à un flan lui-même aromatisé à la fleur d'oranger.

59 € pour 8 à 10 personnes.

48, avenue Victor-Hugo, Paris XVI^e.

Tél. : 01.45.02.21.21.

www.lenotre.com



Lenôtre

Occitanie Quand la galette se fait gâteau...

Avec son gâteau des Rois, une brioche aux fruits confits et à la fleur d'oranger parsemée de grains de sucre, d'éclats de pistache et de zeste d'orange (25 euros pour 6 à 8 personnes, www.cyrillignac.com), le célèbre chef Cyril Lignac se fait l'am-

bassadeur d'une tradition typique du sud de la France. Dans toute l'Occitanie, pour l'Épiphanie, on se régale depuis des temps immémoriaux d'un gâteau réalisé sur une base de brioche, généralement en forme de couronne. Son nom change au gré de terroirs : on la nomme garfou dans le Béarn, pogne en Provence et dans le Dauphiné ou fouace dans l'Aveyron. Originaire de Rodez, notre chef se souvient avec émotion : « En imaginant ce gâteau des Rois, ce sont les saveurs de mon enfance qui me sont revenues à l'esprit. Il est le symbole d'une gastronomie méridionale à laquelle je suis très attaché. C'est formidable de faire découvrir une si belle tradition aux touristes de passage et même à certains Parisiens qui ne la connaissent pas ! » R. D.



Cyril Lignac

Restez serein, voyagez !

Évasion

Touché par les tragiques attentats du 13 novembre, le secteur du tourisme entend résister. Tour d'horizon des destinations qui tiendront le cap en 2016.

« Il faut sauver le secteur du tourisme, cet élan de solidarité est nécessaire », confie le patron d'un des palaces du "triangle d'or" parisien à propos de la campagne de promotion qui a été lancée, le 15 décembre, avec le hashtag #ParisWeLoveYou.

S'appuyant sur les réseaux sociaux comme sur l'affichage, cette campagne a été conçue comme une opération de solidarité pour aider le tourisme, secteur le plus touché depuis les attentats du 13 novembre : l'hôtellerie parisienne a connu une baisse significative de 9,3 % de son chiffre d'affaires (source étude MKG).

L'opération, qui est soutenue par les acteurs du secteur (Aéroports de Paris, AccorHôtels...) et la Mairie de Paris, se veut participative : tous les amoureux de la capitale sont invités à "poster" sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook, Twitter...) une photo des lieux parisiens emblématiques, qui pourra être retenue dans le travail de création d'un hashtag géant recouvert d'une mosaïque de photos – il fera l'objet de plusieurs installations en janvier 2016.

Depuis les attentats, toute l'activité touristique tourne au ralenti. Les aéroports de Paris ont connu une chute considérable de leur fréquentation de 123 000 voyageurs, en novembre, par rapport à novembre 2014, et cette baisse aurait pu être encore plus forte sans le maintien de la Cop21. « C'est incontestablement un coup de frein alors que la saison 2016 s'engageait bien », estime Emmanuel Foiry, président de Kuoni France. Si la capitale continue d'accuser une diminution des réservations des touristes étrangers – en premier lieu de la clientèle américaine –, le marché français