

COTE
PARIS

ÉVÈNEMENT / EVENT
Festival international de la Photographie de mode à Cannes
International Fashion Photography Festival in Cannes

IMMOBILIER / REAL ESTATE
Spécial "Acheter dans le Sud"
"Buying in the South" special

SPÉCIAL
OR
LA RUÉE
VERS L'OR



M 02791 - B - F. 3,00 € - RD

URBAN **PARIS**

Villa Kelly
VILLA DE CHARMÉ

La Villa Kelly, en plein cœur de Cannes, est une ancienne école hôtelière de 200 m², à 5 min de la Croisette. 4 chambres suites, grand séjour avec high tech, salle de réunion, cuisine équipée de plan-pied sur de 200cm² et la piscine. La Villa Kelly est le lieu idéal pour vos parties de grand standing ou événements privés et professionnels. Le 7 Espace vous offre un accueil chaleureux et un service personnalisé.

The Villa Kelly, right in the heart of Cannes, is an old school converted by 200 m² located at 5 min from La Croisette. 4 luxury bedrooms, a big high-tech, meeting room, equipped kitchen with 200cm² and the swimming pool. The Villa Kelly is the perfect place for any luxury parties and professional events.

Address: 24, Bd Muret - 06400 Cannes - Tel: 04 93 389 399 Fax: 04 93 383 394 Email: contact@villakelly.fr - www.villakelly.fr

126

HÔTEL
Ambassador
PARIS

Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, Profitez d'un coin de verdure au cœur de Paris
Ouvrez tous les jours sauf le samedi midi et le dimanche

RESTAURANT "16 HAUSMANN"

16, BOULEVARD HAUSMANN PARIS 9 - FRANCE - T. 33 (0)1 48 06 06 38 - 16hausmann@starcade.hotel.com
www.16hausmannparis.com

LE DÉJEUNER - DÉJEUNER

La Cuisine au Vin surprend par son design très contemporain.

Une nouvelle ère pour Lily de Neuilly
A new era for Lily de Neuilly

Reprise en main par Philippe Cabré et le chef William Jourdan, cette institution neuillienne est désormais prête pour aborder sereinement le futur. Comme ce sont les habitudes sont nombreuses, la vaste carte permet de varier à l'infini les plaisirs. Parmi les entrées vedettes : les roquilles aux langoustines et la crustacée de homard. Du côté des plats, on remarque une belle sélection de poissons ainsi que quelques plats canalisés (prognon façon Lily ou encore succulents ris de veau) qui assurent le succès de la maison depuis des décennies. Pour un été encore plus agréable, quoi de mieux que d'y déjeuner en terrasse ? Menu 30 €

→ Taken in hand by Philippe Cabré and chef William Jourdan, the Neuilly institution is now ready to face the future in style. As regulars are numerous here, the extensive menu means that they can pick and choose without getting bored. Among the exquisite entrées: roquilles aux langoustines and crustacée de homard. As for main courses, there's a great selection of fish, as well as some canalisés (prognon façon Lily or delicious ris de veau) which have secured the restaurant's reputation for decades. To make your summer even more special, why not come and dine on the terrace... Set menu for €39. Neuilly-Sur-Seine, 59 rue Chauveau - Tel: 01 48 24 46 22

La Cuisine au Vin : pour une escapade gourmande
La Cuisine au Vin: a food-lover's heaven

À un peu plus d'une heure de Paris, à Chablis, ce tout nouveau restaurant et son très moderne Wine Bar concurrencent durant tout l'été les Parisiens qui n'auront pas eu la chance de partir pour des destinations lointaines ! Installé dans des caves millénaires, le cadre surprend par son design très contemporain. Pour commencer, au Wine Bar, on découvrira les différents crus du domaine Daniel-Etienne Dufaix : Chablis vieilles Vignes, premier cru Côte de Léchelle, premier cru Les Lys, premier cru Vallon, grand cru Blanchot ou bien encore Grenouilles... le tout accompagné des petits encas ou terrin et des conseils du sommelier. On ouvrira ensuite en découvrant la cuisine de Patrick Bouillon, ancien du Château de Castel-Neuf et du Pratob à Courchevel 1850. Au menu, de belles spécialités locales : jambon à l'œuf à la Chablisienne, andouillette au Chablis tréée à la ficelle et pommes Beils de Fontenay écrasées au Saint-Florentin ou encore poire pochée au Chablis.

→ Just over an hour away from Paris, in Chablis, this brand new restaurant and its ultra-modern Wine Bar will be happy to concure Parisians who haven't managed to get away any further this summer! Nestled in the age-old cellars, the setting has a surprisingly modern design. To start with, in the Wine Bar, you can savour different vintages from Daniel-Etienne Dufaix: Chablis vieilles Vignes, premier cru Côte de Léchelle, premier cru Les Lys, premier cru Vallon, grand cru Blanchot or Grenouilles... all accompanied by little delicacies from the region and tips from the sommelier. Then it's time to savour the delights concocted by Patrick Bouillon; graduate of the Château de Castel-

juillet-août 2006