

# VERSION femina

## MODE

Jean & tartan,  
un duo qui fait école

## MAKE-UP

Les astuces  
anti-imperfections  
d'une pro

## PSYCHO

Libérons notre ado  
intérieur !

## TOURISME

Malaga, un grand  
bol d'art

# Louise BOURGOIN

LA DISCRÈTE AUDACIEUSE DU CINÉMA FRANÇAIS



**UN GOLF & UN SPA  
DOMAINE DU RONCEMAY, DANS L'YONNE**

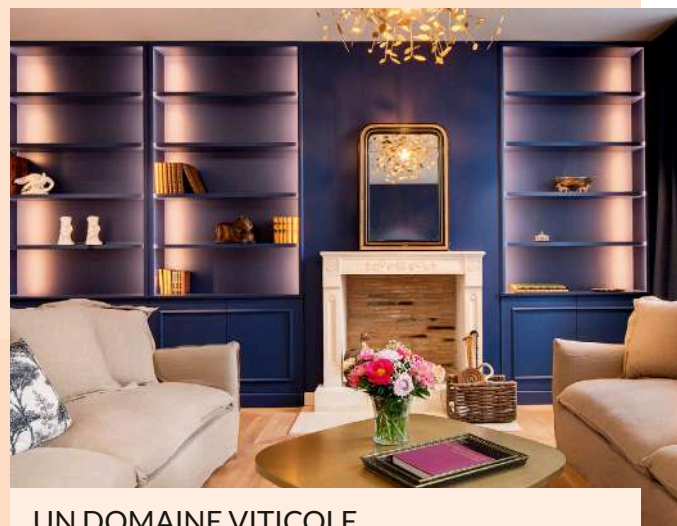
Avis aux fans de golf, de bien-être et d'Histoire! Au village de Chassy, dans l'Yonne, cette élégante demeure bourguignonne du XIX<sup>e</sup> siècle ouvre sur un vaste domaine de 140 hectares tout en forêts, en étangs et en vergers. On y pose ses bagages dans une des vingt-trois chambres et suites cocooning récemment rénovées. Au pied de la bâtisse en pierre de taille, une piscine, des tennis, un spa de 850 m<sup>2</sup> ouvert sur la nature et un superbe golf de 18 trous, aménagé à la manière des links écossais. Quant à la table, déclinée en version bistrot ou gastronomique, elle fait la part belle aux produits du terroir. Coup de cœur pour la caille en deux cuissons! **A partir de 149 € la double + 18 € par pers. le petit déjeuner. Forfait golf ou spa sur demande. Boisserelle, 89110 Chassy. Tél.: 03 86 73 50 50 et sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com).**

**L'ART DE VIVRE  
à la française**

De bonnes tables, du bon vin, une touche d'histoire et de bien-être... Trois escales à savourer de la capitale au Bordelais. **PAR PASCALE DESCLOS**

**UNE BRASSERIE ÉTOILÉE BENOIT, À PARIS**

Banquettes en velours grenat, tables nappées de blanc, boiserie et miroirs... ancré depuis 1912 au cœur du Marais, Benoit est l'un des plus beaux bistrot de la capitale. Mais c'est aussi un temple de la gastronomie française avec une étoile au *Guide Michelin*. La jeune cheffe Kelly Jolivet y ravive la tradition, redonnant ses lettres de noblesse au pâté en croûte, aux escargots au beurre persillé, au boudin de Chalosse... Son sauté de ris de veau aux crêtes et rognons de coq, foie gras et jus truffé atteint des sommets. Et, au dessert, on trempe benoîtement ses profiteroles dans une sauce au chocolat chaud. **Menu déjeuner, à partir de 32 €. 20, rue Saint-Martin, 75004 Paris. Tél.: 01 42 72 25 76 et sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com).**



**UN DOMAINE VITICOLE,  
HÔTEL & RESTAURANT  
CHÂTEAU FAGE, EN GIRONDE**

Construit au XIX<sup>e</sup> siècle au-dessus la vallée de la Souloire, près de Saint-Emilion, le Château Fage a retrouvé sa superbe grâce à la restauration menée par ses propriétaires vignerons, Carole et Yves Glotin. Vingt-six chambres confortables, couloir de nage, restaurant bistrannique, terrasse avec vue, tout ici invite à une déconnexion totale. Au programme: dégustation des vins du domaine, *show cooking*, atelier mixologie ou balade à vélo dans les vignes. Côté table, le chef Clément Costes propose une carte de saison mettant à l'honneur les producteurs locaux. **A partir de 150 € la double + 25 € par pers. le petit déjeuner. Dîner à partir de 60 €. Lieu-dit Fage, 33500 Arveyres. Tél.: 05 56 68 56 16 et sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com).**



**les Collectionneurs**