

ELLE

Charlotte
GAINSBOURG
Jane **BIRKIN**
Lou **DOILLON**
PHOTOGRAPHIÉES PAR
GILLES BENSIMON

75
ans
NUMÉRO ANNIVERSAIRE
7 COUVERTURES
ÉVÉNEMENTS

ELLE
Une HISTOIRE de
TRANSMISSION
NOS COMBATS
NOS CONQUÊTES
NOS HÉROÏNES

CMI FRANCE

L 14149 - 3912 S - F: 2,50 € - RD



HEBDOMADAIRE 11 DÉCEMBRE 2020 FRANCE MÉTROPOLITAINE: 2,50 € / AN: 26,90 € / BEL: 3,90 € /
CAN: \$ 6,50 / CND: / CH: 4,60 / D: 3 € / ESP: 4 € / GR: 5 € / IT: 4 € / JAP: 3,99 € / MEX: 12,90 / NLD: 3,90 € / NOR: 4,90 / NZ: 15,90 /
ANTILLES A: 6 € / GUY: 5 € / RÉUNION A: 7 € / POLY A: 1700 XFF / POLY S: 550 XFF / N. ILES: 1500 XFF / CAULS: 3,90 €

elle.fr

LIFESTYLE

UN VASE ÉTHIQUE

Dans sa boutique de vrac, l'épicerie **La Station**, Amélie choisit de bons produits secs, salés et sucrés. Pour la fin d'année, elle enrichit son offre d'une sélection d'objets à poser sur une grande table, comme la déco faite main de la marque Zuri (vase Tittia, 45 €) ou les bougies vegan Hepoline (Thé noir vanille, Figue épicée, 16 €). On peut même les offrir aux invités ! 69, rue de Maubeuge (10^e). epicerielastation.fr

UN CHEF À DOMICILE

Depuis l'été dernier, **Dalloyau** propose une multitude de nouveaux services en ligne. Des classiques de la maison comme l'Opéra pour 10 personnes (79 €) ou la bûche Hors-Piste en forme de couronne (89 € pour 8 personnes), sans oublier le repas complet (menu des Fêtes, 55 € par personne, + 195 € pour un chef à domicile), on se facilite la vie ! dalloyau.fr



Dalloyau



Vessel

DES NECTARS NATURE ET BIO

Avec sa belle carte de vins nature et bio, **Chris Nelmes** réserve toujours de belles surprises à sa clientèle. Il parcourt la France à la recherche de pépites qu'il partage avec passion, dont les surprenants Lé Thio Noots de Romain Verger et Le débit d'Ivresse de Luc Devot. Mais surtout, le bon plan de fin d'année : pour tout achat d'une caisse de champagne Gratiot-Pillière extra-brut (20 € la bouteille), Chris livre gratuitement à domicile dans tout le Grand Paris.

Commande à christopher@supergrape.fr

UNE VAISSELLE RAFFINÉE

Derrière **Vessel**, deux filles dans le coup, Ornella Abouaf et Déborah Reynier Sebag, tombées amoureuses de l'artisanat lusitanien. Leur coup d'essai est une collection de vaisselle colorée fabriquée artisanalement à Alcobaça, au Portugal. Les assiettes de Vessel ont des contours bruts mais des détails raffinés et leurs motifs en relief

rappellent les napperons en dentelle. À suivre aussi, leur ligne de linge de maison en lin lavé. Assiette entre 10 et 25 €.

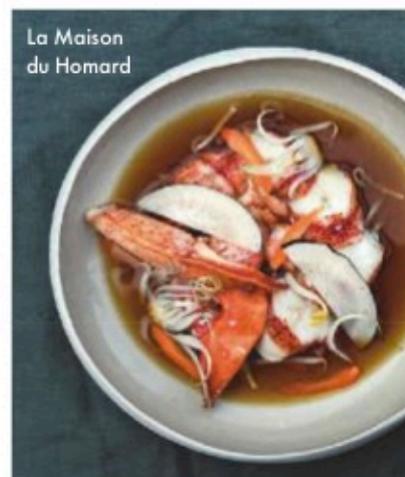
[instagram.com/vessel_vsl](https://www.instagram.com/vessel_vsl)

DU SAUMON PRESTIGE

Que l'on soit viande ou poisson, chez **Bellota Bellota-Byzance**, tout le monde se régale avec les spécialités de Noël. Dos de saumon « Prestige » fondant, saumon fumé bio irlandais, jambon ibérique, figues fourrées au foie gras ou tarama au yuzu... Ces mets raffinés sont à commander sur le site. Tarama au yuzu, 9 € les 200 g. bellota-bellota.com

DES COQUILLES ET DES CRUSTACÉS SAVOUREUX

Fournisseur des grandes tables depuis près de vingt ans, **La Maison du Homard** s'ouvre désormais à une clientèle de particuliers et lance son site. Leurs crustacés sont tout simplement exceptionnels. Pêchés artisanalement à l'état sauvage dans des casiers, homards, crabes, langoustes et langoustines sont ensuite triés et décortiqués à la main pour être livrés partout en France, prêts à être cuisinés. Et pour ceux qui manquent d'idées ou de savoir-faire, le site indique comment préparer les crustacés. Homard nord-américain : 27,80 €. ■ lamaisonduhomard.com



La Maison du Homard

En raison des directives gouvernementales, certaines de ces adresses peuvent être fermées ou ne proposer que de la vente en ligne ou à emporter.