

S.E.P.M.  
TOP  
ventes

# Gala

**SYLVIE  
VARTAN**  
"CES PHOTOS  
DE JOHNNY ET  
MOI QUE J'AVAIS  
OUBLIÉES"

**ART DE  
VIVRE**

RECETTES DE FÊTES  
ET SÉLECTION DE  
CHAMPAGNES

**CHRISTOPHE  
DECHAVANNE**

UNE BELLE  
COMPLICITÉ L'UNITÉ  
À SA FILLE PAULINE

**MURIEL  
ROBIN**

NIKOS JOUE  
DANS SA FICTION  
ÉVÈNEMENT

**MAREVA GALANTER**

"PLUS ÇA VA, PLUS JE PENSE À  
FINIR MA VIE À TAHITI"

**CATHERINE  
OXENBERG**

L'ACTRICE DE  
DYNASTIE EN  
MÈRE COURAGE

**DIANA**

SON PULL DE  
NOËL FAIT  
DES ADEPTES

## DENIS BROGNIART

### SA VIE AU VERT AVEC HORTENSE



**WILLIAM ET KATE**

LEUR FAMILLE REDONNE  
DE L'ESPOIR À L'ANGLETERRE

NUMÉRO 1436 DU 17 DÉCEMBRE 2020 - BEL : 3,50 € - CH : 5,50 CHF  
CAN : 9,99 CAD - D : 5,3 € - ESP : 3,80 € - GR : 3,80 € - ITA : 3,80 €  
LUX : 3,50 € - PORT. CONT. : 3,80 € - DOM. : 5 € - MEX : 8,5 €  
Marsoc : 36 MAD - Tunisie : 7,5 TND - Zone CFA Avion : 5 700 XAF  
Zone CFP Avion : 1 750 XPF - Bateau : 700 XPF

PM PRISMA MEDIA CPPAP

M 01800 - 1436 - F: 3,20 €



www.Gala.fr





## LA BOUCHERIE GRÉGOIRE ET SON KIT

**LA BONNE IDÉE.** Antonin Bonnet chef étoilé du *Quinsou* a toujours valorisé le terroir et les petits producteurs. Fidèle à ses convictions, il a ouvert à côté de son établissement une boucherie éthique et gastronomique. Il y propose « un kit dinde pour ne pas perdre la farce ». Idée de génie pour les flemmards ou les



incompétents. La volaille, élevée dans les Landes, affiche 6 kg. Elle est escortée d'un kilo de farce maison, d'une sauce crémeuse au pain grillé (avec sauge, anchois et pain torréfié). Y'a plus qu'à...

A partir de 145 € (12 pers.). Réservations au 01 42 22 58 41, une semaine à l'avance ([laboucheriegregoire.fr](http://laboucheriegregoire.fr)).

## LA TRUFFE AU BRIE

**S'OFFRIR L'EXCEPTIONNEL.** Attention ceci n'est pas une truffe ! Un fromager toulousain a conjugué son talent à celui d'un pâtissier parisien pour donner naissance à un petit bijou.

Une truffe en trompe-l'œil, plus vraie que nature, qui renferme une mousse de brie aérienne avec en son cœur une crème à la truffe. De quoi bluffer ses convives.

24 € la truffe pour 2 pers. ; 115 € pour 8 pers.

En exclusivité chez **Petrossian** à Paris et chez **Deux Chavanne** à Toulouse.

([petrossian.fr](http://petrossian.fr) et [deux-chavanne.com](http://deux-chavanne.com)).



## ERIC FRECHON LAZARE S'INVITE CHEZ VOUS

Mettez les pieds sous la table,

**Eric Frechon** s'occupe de tout. Le chef a concocté deux menus comme il le ferait pour recevoir chez lui. Avant-goût de celui de Noël : foie gras mi-cuit, boudin aux morilles, poularde au vin jaune, légumes oubliés et truffe noire, brie affiné et bûche... A retrouver très bientôt à la table du *Lazare*, sa brasserie. 95 € par pers.

([lazarechezvous@lazare-paris.fr](mailto:lazarechezvous@lazare-paris.fr))

et au 01 44 90 80 80.



### LE MUST

Pour déguster homards, langoustines ou tourteaux de grande qualité, pensez à la **Maison du Homard**. Les crustacés d'exception arrivent vivants des lieux de pêche et sont préparés artisanalement dans les ateliers le jour même. Cuits ou mi-cuits et décortiqués à la main, sans additifs ni conservateurs, puis surgelés, ces produits sont plébiscités par de nombreux grands chefs. En prime, sur le site, des recettes. Livraison partout en France en 24 h via Chronofresh ([lamaisonduhomard.com](http://lamaisonduhomard.com)).

## POUR CHANGER DES BÛCHES...

**Une idée qu'on adore.** Ces fruits entiers, remplis de sorbet, sont réalisés exclusivement avec la pulpe du fruit dans la pure tradition italienne. Une vraie cabosse de cacao renferme un sorbet chocolat, noix et amandes et sous leurs coques de délicieuses glaces... On ne sait où donner des papilles car tout est extra. Le vaste choix permet de réaliser des corbeilles glacées de toute beauté. Livraison partout en France via Chronofresh ([fruttinibymo.fr](http://fruttinibymo.fr)) et 01 43 20 47 31.

