



BO OK

ANAİSLEBOMIN





Milles trésors à gagner,

viens relever les défis des pirates et princesses

Le 25 juin à partir de 9h

<p>5€ et 2€ le passeport</p> <ul style="list-style-type: none"> - bonbons - pop-corn - barbe à papa - gaufres <p>barbecue à partir de 11h30</p>		
		

Saveurs d'Asie

Invitation au voyage



La Boîte à épices vous propose ses produits uniques. Venez découvrir nos créations et ressentir un plaisir gustatif à travers nos épices.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

Saveurs d'Orient

Invitation au voyage



La Boîte à épices vous propose ses produits uniques. Venez découvrir nos créations et ressentir un plaisir gustatif à travers nos épices.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

Saveurs des Îles

Invitation au voyage



La Boîte à épices vous propose ses produits uniques. Venez découvrir nos créations et ressentir un plaisir gustatif à travers nos épices.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

APEL du Sacré-Coeur

LE MARCHÉ DE NOËL

12
DÉCEMBRE 2015
DE 9H45 à 11H30

**ECOLE DU
SACRÉ-COEUR**
7 rue Jean Cottin 75018

Et comme chaque année
l'APEL, tient son stand :
Ventes de bonbons, gaufres
et barbe à papa
Café, thé et vin chaud
Sirop offert

Messe de Noël à 9h
Ventes de jacinthes, bougies,
cartes de voeux...

Club Défense
BALARD / ARCUEIL

Découvrez
la plongée sous-marine

INFORMATIONS

- Niveaux I,II,III
- Formation aux brevet FFESSM
- Rifa'P
- Initiateur
- Nitrox base et confirmé
- Baptêmes gratuit

Site web : www.cdba.club
Mail : mi.mahe@wanadoo.fr
Tel : 09 88 68 20 78 (CDBA)

Piscine André-Mourton
19 rue Gaston de Caillavet
75015 Paris
M^o Charles Michels
Mardi 18h-19h45 ou jeudi 21h-22h30

MAISON
LEBOMIN

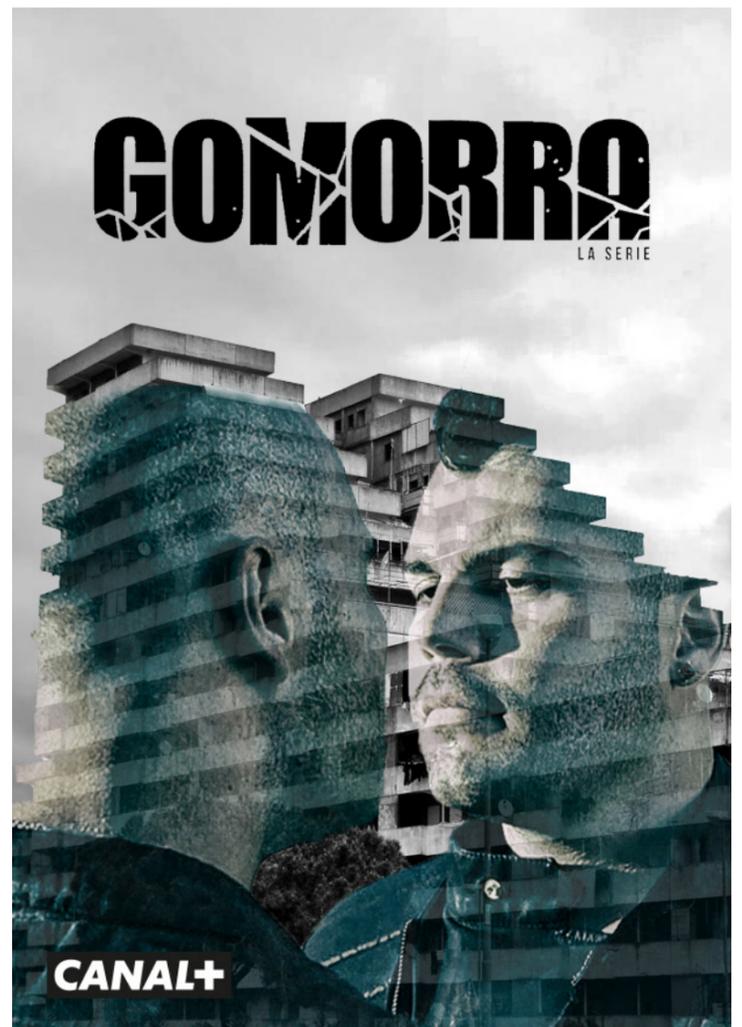
CHIC PARISIEN

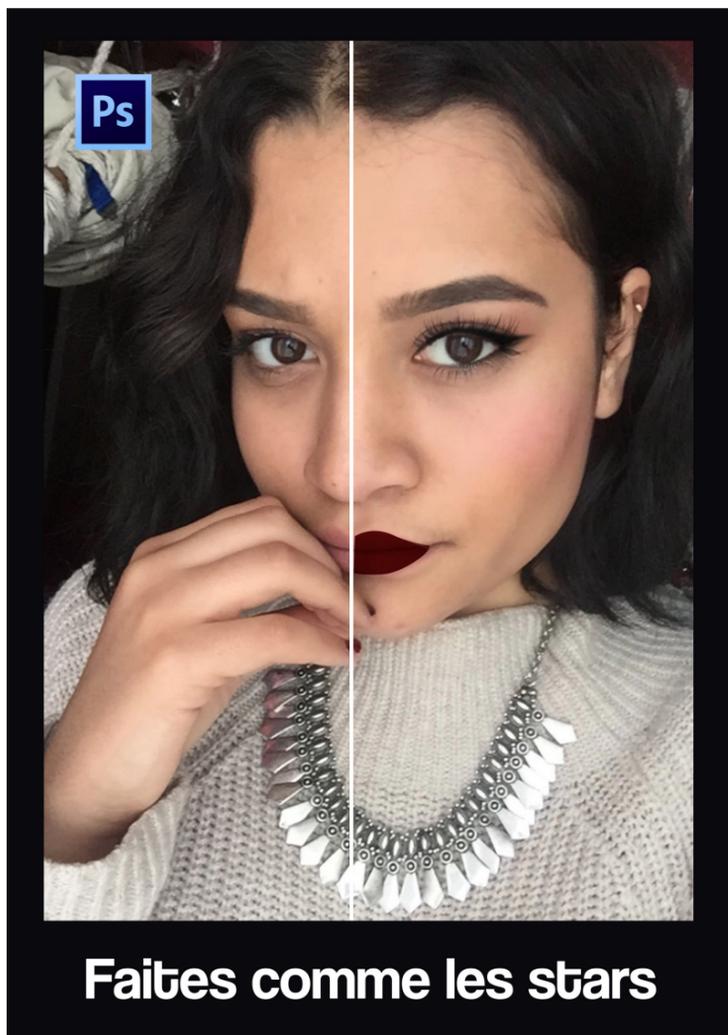
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITER DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS, www.mangerbouger.fr

MAISON
LEBOMIN

CHIC PARISIEN

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITER DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS, www.mangerbouger.fr





Faites comme les stars



paco rabanne



Extrêmement fruité

Bonne Maman.



Nos œufs
Ne manquent pas d'air !

Pour votre santé mangez au moins cinq fruits et légumes par jour



Eloge

LE MAQUILLAGE

Jour 16 €
Soir 20 €

Maquillage permanents

Lèvres
Contour seul 220 €
Retouches 90 €
Contour dégradé 340 €
Retouches 110 €
Lèvres dégradées 320 €
Retouches 130 €
Rouge à lèvres 100 €

Eye-Liner
Supérieur 215 €
Retouches 110 €
Intérieur 190 €
Retouches 80 €

Sourcils
Restructuration complète 400 €
Retouches 130 €

Grain de beauté et mouche
Première intervention 60 €
Retouches 20 €

MANUCURE

Manucure esthétique simple 13 €
Pédicure esthétique simple 13 €
Soin des mains 20 €
Soin des pieds 25 €
Soin des mains karité bio 30 €
Soins des pieds karité bio 30 €

Pose vernis simple 5 €
Pose vernis permanent mains 30 €
Pose vernis permanents mains et pieds 50 €
Pose d'ongles en gel 45 €
Pose d'ongles en résine 50 €
Pose sur ongles naturels mains 35 €
Pose sur ongles naturels pieds 30 €
Remplissage 2 à 3 semaines 38 €
Remplissage 4 à 5 semaines 40 €
Dépote 25 €
Capsule manquante 3 €

Décoration strass, perles, stickers 2 €
Décoration peinture 3 €
Douleur 15 €

Carte des soins

Institut de beauté
15, av. des Champs - Evry - 77008, Paris
eloge.institut@gmail.com
01 42 36 87 21



Le chausseur le plus réputé de monde commercialise sa première gamme de vernis à ongles.

Le fameux Rouge Louboutin, mais aussi d'autres teintes à l'esprit pop ou nude.

D'une beauté démoniaque, le facon, fermé d'un bouchon vertigineux - une digitale caquée sur l'évase - hauteur du talon de la ballerine (moins de 20 cm dessinée par l'architecte Felix de Dardé) - lynché à la Fondation Cartier, rappelle les anciens motifs de guêpe Louboutin.

Son capot laqué (hérité des bottines des immortels classiques des XVIIe et XVIIIe siècles), lui, est en verre noir teinté dans la masse et dégradé jusqu'à la transparence la plus pure pour laisser apparaître le rouge.

Son plateau aux pointes et ornées d'une taille qui empêche l'air de passer et permet donc d'appliquer la couche la plus fine du vernis, le vernis comme et la couleur adaptée à la ballerine, en quelques jours. Louboutin est fait que la ballerine, bien que très fine, la couche de laque est ultra pigmentée, en aucun cas transparente.

Et la couleur, justement, est incroyablement identique à celle des chaussures Red Soles, hérité autres heurtes, placées dans un colorama de nudes, roses et tons pop.

Christian Louboutin
19 Rue Jean-Jacques Rousseau
75001 Paris
68 Rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
38-40 Rue de Grenelle
75009 Paris
www.christianlouboutin.com

Red Soles
Inspiré par les chaussures Red Soles, le vernis est une ligne, la détermination la plus en lui, un vernis à ongles, grâce à son talon, en quelques jours, de manière constante et durable.

Christian Louboutin a créé un vernis qui est une véritable œuvre d'art, un vernis qui est une véritable œuvre d'art.

Pops
Nourrissant et doux, les vernis Pop sont les plus beaux vernis à ongles jamais créés par Christian Louboutin.

Intenses, colorés et brillants, ces vernis sont conçus pour apporter une touche de couleur à vos ongles, tout en les nourrissant et les protégeant.

Nudes
Inspirés par la couleur nude, les vernis Nude sont les plus beaux vernis à ongles jamais créés par Christian Louboutin.

Intenses, colorés et brillants, ces vernis sont conçus pour apporter une touche de couleur à vos ongles, tout en les nourrissant et les protégeant.

Christian Louboutin

NOS ATELIERS BRICOLAGE

Sous l'œil et les conseils avisés de nos mécaniciens vous apprendrez l'autonomie dans l'entretien et la réparation de votre vélo. Il est mis à disposition des adhérents, des outils, des pièces détachées, des vieux vélos. Par sa forme « dynamique » de réservation autonome, il permet aux personnes qui le désirent d'apprendre à se débrouiller, sans dépendre de quelqu'un.

Samedi d'été	
Samedi 22 juin	Les roues Déveller, redresser, changer une roue Remplacer les rayons
Samedi 29 juin	Montage et démontage d'un pneu Crevaison, rustines et gonflage
Samedi 6 juillet	Eclairage, principe et réparation Eclairage à dynamo Eclairage à leds Selle, montage, démontage réglage
Samedi 13 juillet	Dérailleurs, montage et démontage Échappement des dérailleurs Changement de câble de dérailleurs
Samedi 20 juillet	Pédales et pédalier, montage et démontage Réglage jeu de pédalier Montage et démontage de l'axe de pédalier
Samedi 27 juillet	Montage et démontage de la potence Serage potence et guidon

NOS CIRCUITS DE L'ÉTÉ

Les châteaux de la Loire
Du 21 au 28 juillet 2013

De Rambouillet au Mont Saint Michel
Du 3 au 12 août 2012

Beauce et ses grands vignobles
Du 15 au 18 août 2013

La Vendée à vélo : randonnée marine
Du 20 au 25 août 2013



3, rue Pasteur 87000 Limoges
Renseignements et réservations au 05 55 20 20 20



LES CHÂTEAUX DE LA LOIRE

8 jours à vélo de Blois à Tours

Du 21 au 28 juillet 2013

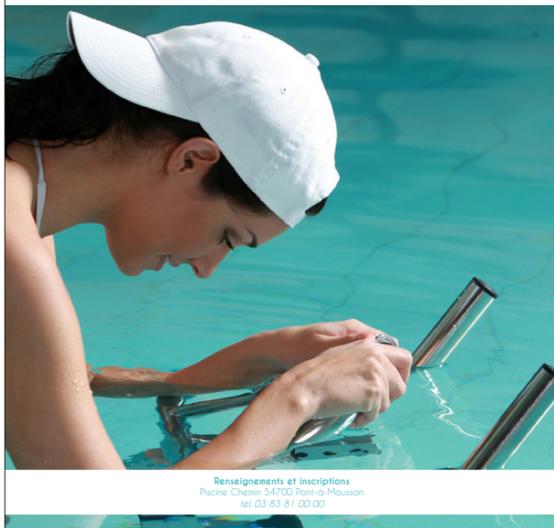


Renseignements et Réservations au 05 55 20 20 20



AQUAbike

Circuit bike



Renseignements et inscriptions
Piscine, Chemin 54700 Pont-a-Mousson
Tel 03 83 81 00 00

Définition des activités

Le circuit bike est un circuit training de 45' avec 15' d'AQUAbike, à base de cardio et de renforcement musculaire du haut et du bas du corps, ainsi que de la sangle abdominale.

L'AQUAbike est une animation sur vélo aquatique visant au développement cardio et au renforcement musculaire.

Modalités d'inscription

L'accès à ces activités est réservé aux personnes âgées de 16 ans et plus. L'inscription étant individuelle, aucune réservation ne pourra être effectuée en l'absence de la fiche d'inscription accompagnée de son règlement, sur laquelle le client atteste être en possession d'un certificat médical de non contre indication à la pratique sportive. Toute réservation prise ne pourra faire l'objet d'aucun remboursement ou de report quel que soit le motif invoqué. Afin d'ouvrir les séances d'AQUAbike au plus grand nombre de personnes, les réservations sont d'une part limitées à une séance par personne par semaine. D'autre part, une personne ne peut réserver que pour une seule autre personne déjà inscrite aux animations. Les réservations sont ouvertes et prises une semaine à l'avance. Toutefois, dans la semaine en cours, il est possible de suivre une séance sans réservation préalable ou de participer à des séances supplémentaires en fonction des places disponibles.

Vous pouvez téléphoner au 03 83 81 08 93. Chaque cours a une durée de 30 minutes et dispose de 9 places.

Pour les séances de **CIRCUIT BIKE**, les réservations sont ouvertes à partir du 2 septembre 2015. L'activité fonctionnant par session de 11 séances, l'inscription est ouverte pour les 3 sessions, soit :

- du 12/09/2015 au 05/12/2015
- du 12/12/2015 au 23/03/2016
- du 27/03/2015 au 22/06/2016

Chaque séance a une durée de 45 minutes et dispose de 27 places.

Planning 2013/2014 en période scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
AQUAbike	17h	16h45	15h15		19h15
AQUAbike	17h30				19h45
Circuit bike				19h45	

Location de vélos aquatiques

Le planning et des modalités de location des vélos aquatiques seront communiqués ultérieurement. Tarifs 2013/2014 Aquabike : **6,60 €/séance**

Circuit bike : **5,5 €/session**

Vélo aquatique : **3€/location de 30 minutes** (+ entrée piscine)

Ai Logo



La Boîte à épices
Les épices du monde entier.



Cyclade
Locations, circuits de vélo



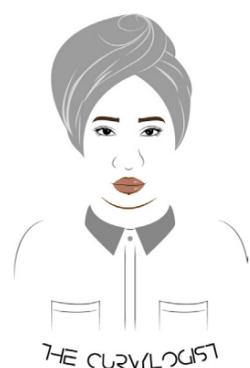
MAISON LEBOMIN
Entreprise de macarons



Alberto Cavati
Prêt-à-porter pour homme



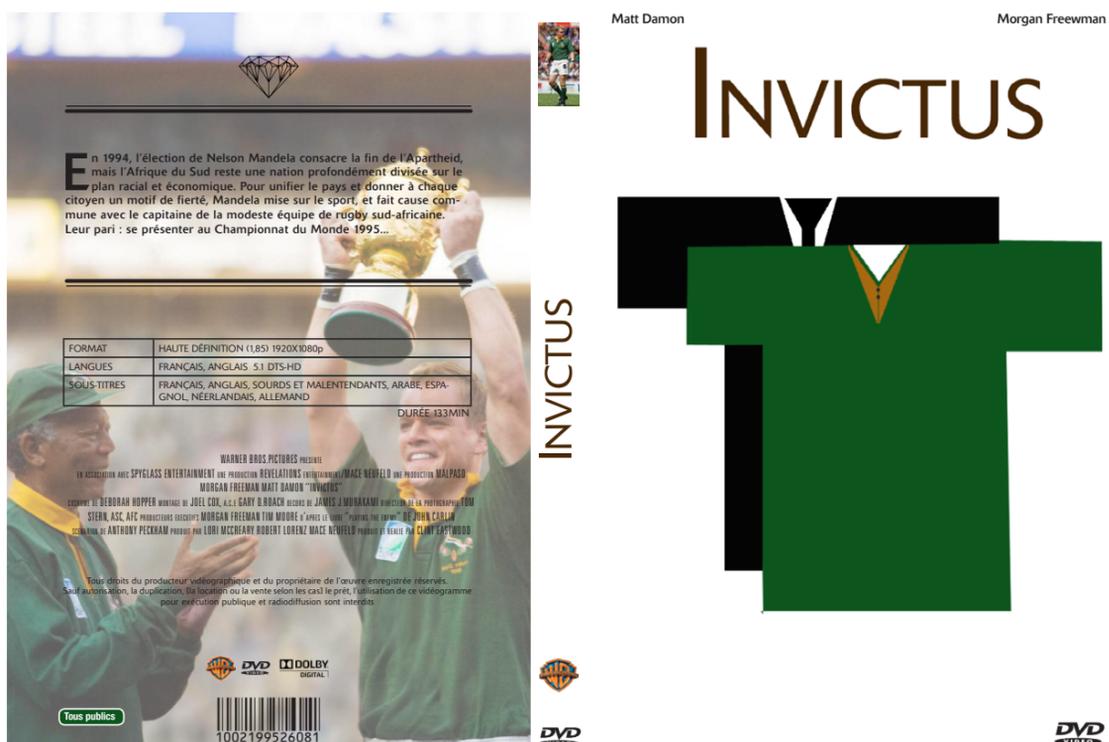
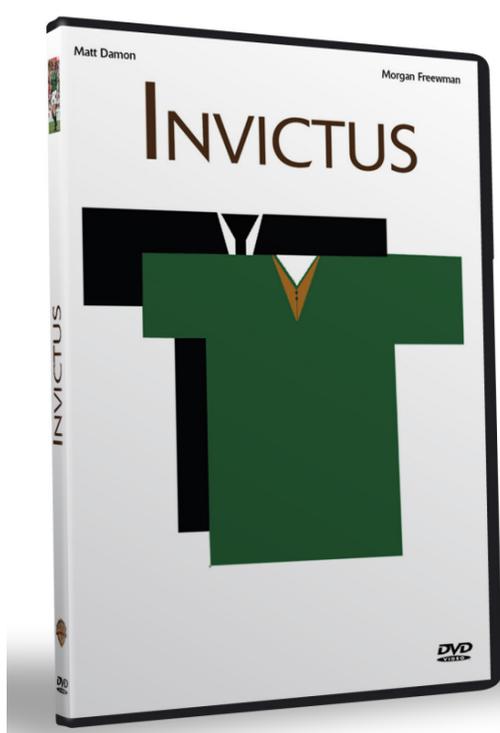
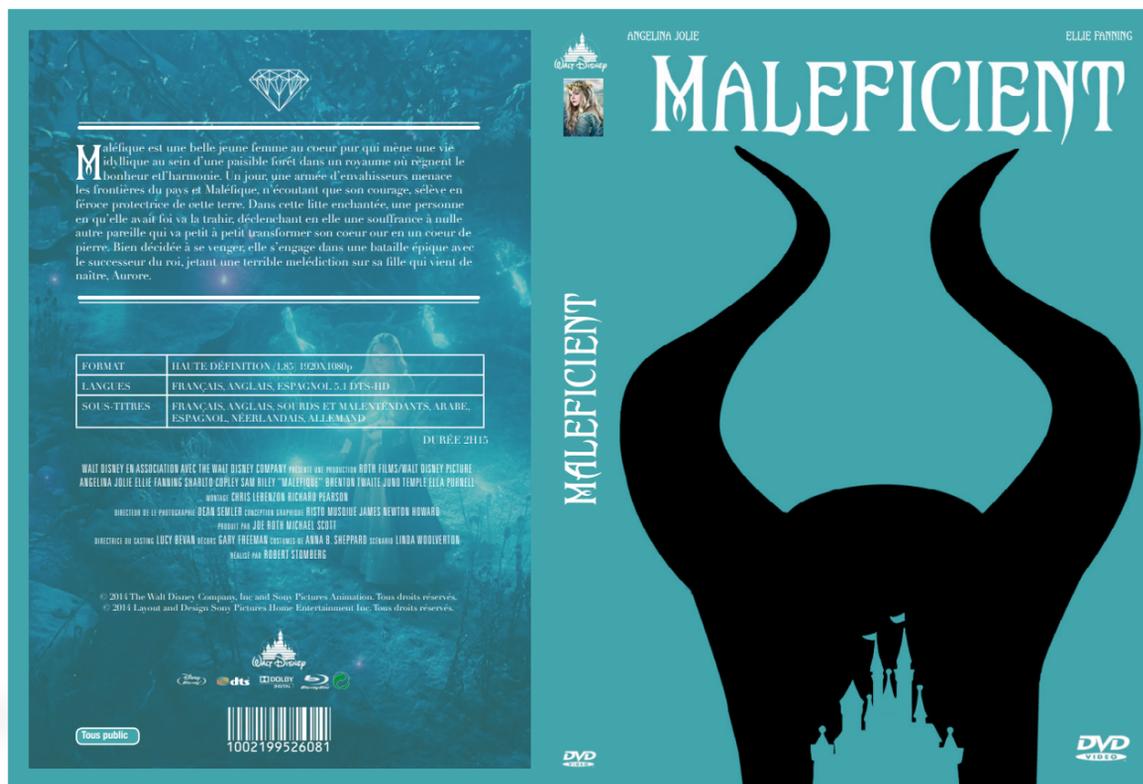
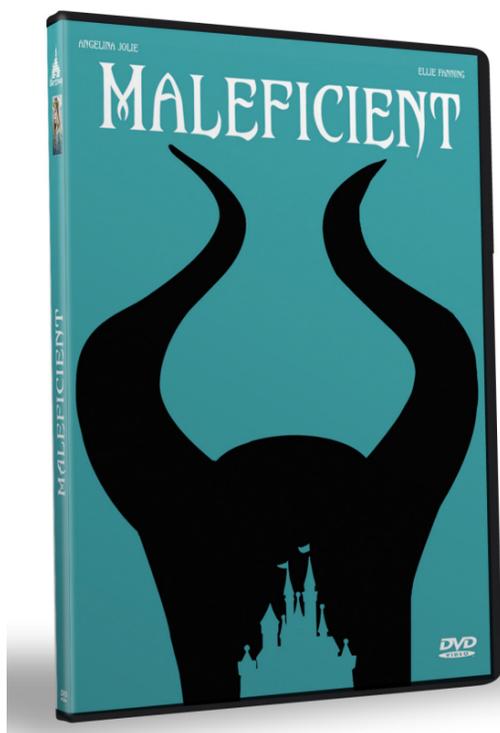
SOLEIL DE FRANCE
Crèche

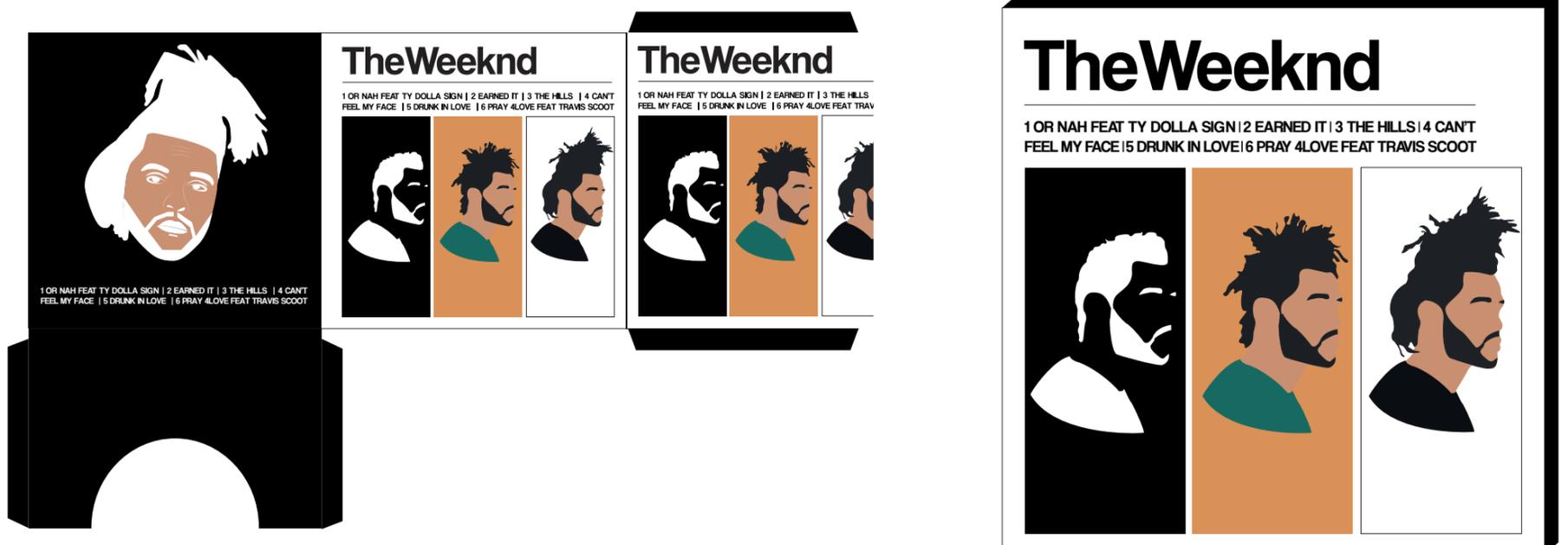
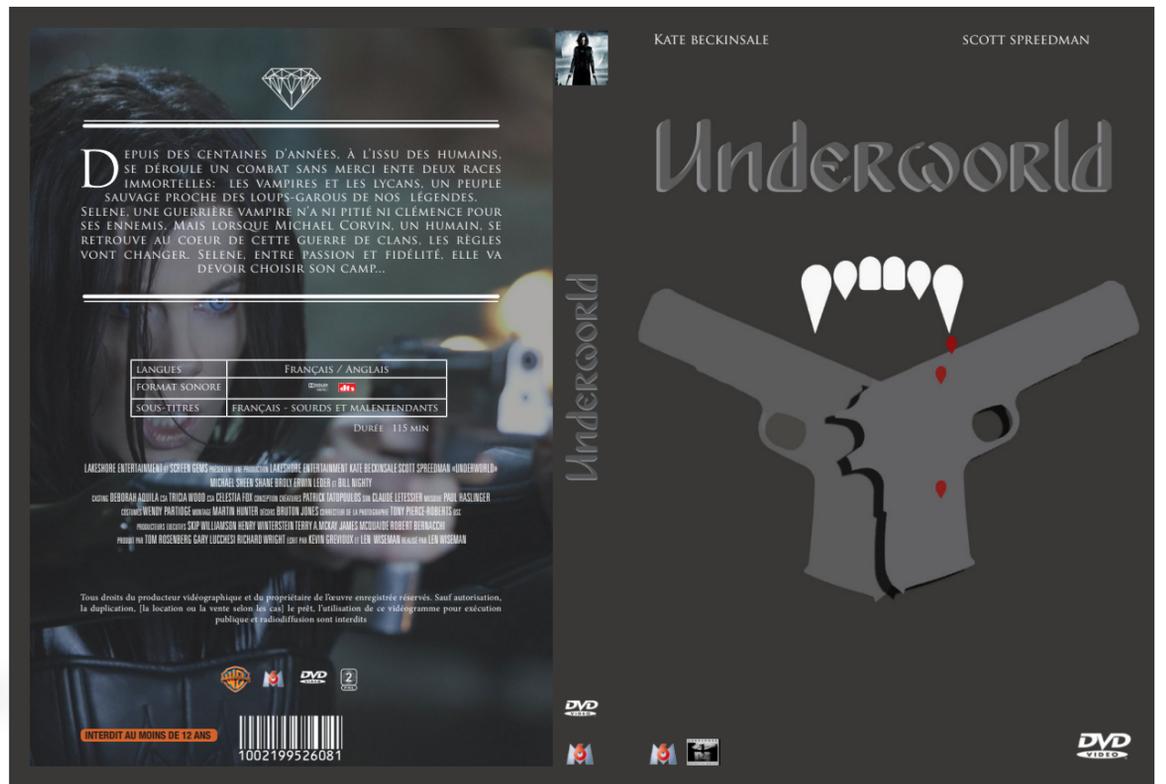


The Curvylogist
Blog



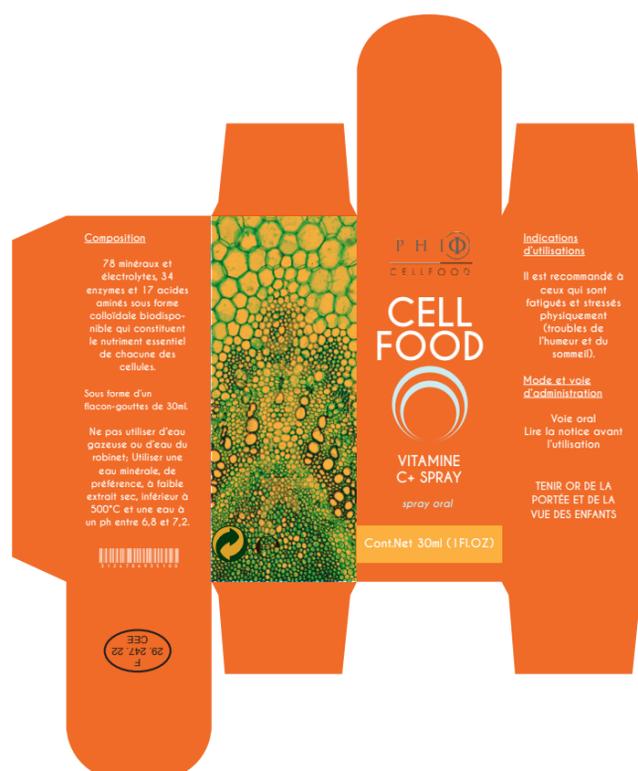
Pochettes DVD / CD





Ai Packaging



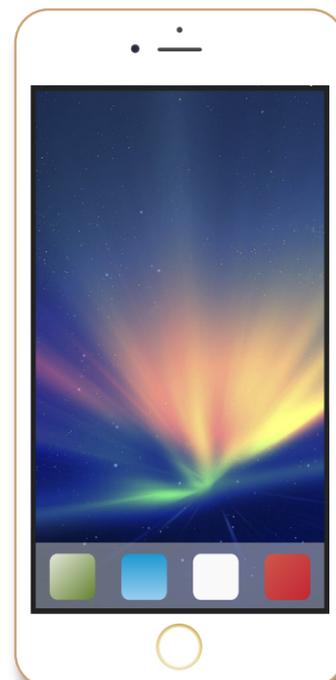
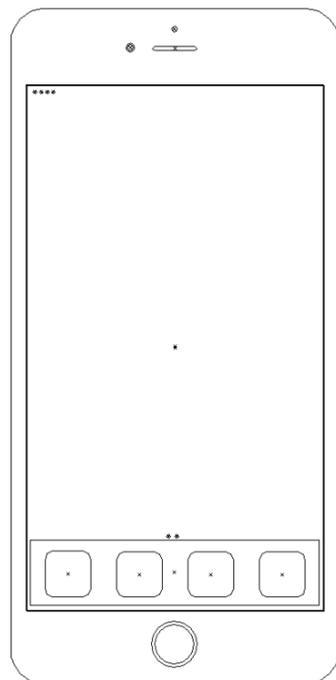


Ai Illustrations

MONTRE MICKAEL KORS



IPHONE 6









Sélection de 12 thés «rootbos» et thés folbles en thés.
Un coffret tout en légèreté à déguster à toute heure du jour et de la nuit.
39 Le Palais des Thés.

Sur-mesure
Mélanges issus de recettes exclusives Hédicard et présentés en «poptines». Au choix, fleur, ou épice.
Poptine de 100 g : 14,60 Hédicard.

Exotique
Sélection de sucre roux de canne nature de l'île de la Réunion ou aux parfums de coco ou encore sucre d'érable du Québec.
Sucre roux : 14,60 Hédicard.

Thés des Amants (édition limitée Saint-Valentin)
Un thé sensuel issu d'une recette inédite, gourmand et sensuel, ce voluptueux mélange de thé noir, de pomme d'or, de cannelle et de vanille relève par une pointe de gingembre.
12,50 (100 g de thé) Le Palais des thés



UN TRANSPORT DE GÉANT... POUR UN GRAND VOYAGE DEPUIS LA CHINE
Pour acheminer les pandas en France, FedEx Express a mis à la disposition du ZooParc de Beauval un Boeing 777 spécialement affrété et décoré, le « FedEx Panda Express » ainsi qu'un camion aux couleurs de l'événement pour le transport jusqu'au ZooParc.

« Un pas de géant pour la conservation »

UNE ESCAPADE EN CHINE

BIENVENUE « SUR LES HAUTEURS DE CHINE »
Inaugurée en 2011, la nouvelle partie du ZooParc consacrée à la Chine révèle un décor fabuleux parsemé de statues de marbre, immenses vases de porcelaine, lanternes rouges et or... Un lieu unique abritant des espèces emblématiques des contrées chinoises : panda roux, panthères des neiges, takins, aigles de Steller...
Le visiteur monte une allée qui serpente et est plongé dans la Chine mystérieuse : toits arqués aux tuiles laquées et ornées d'étranges personnages, poutres peintes de couleurs vives, dragons, lions hiératiques en marbre blanc... jusqu'à une pagode extravagante de 5 m de haut, plantée près d'un nouveau restaurant bien-nommé «La Pagode».

Le premier jour.

Ainsi donc, voici Gokul !
Hier encore, « j'avais la vie, le mouvement et l'être » dans un palais, et aujourd'hui... aujourd'hui me voici dans une chaumière ! Hier encore, j'étais la fille bien-aimée d'un homme opulent, et aujourd'hui, je suis la femme d'un gauli ! Qui sait où sont mon père et ma mère ? Maintenant qu'ils ont fui la colère du roi — qu'ils ont donné leur fille à son sauveur — se souviennent-ils encore de moi ? Peut-être sont-ils en paix, puisqu'ils me savent saine et sauve. Et vraiment, en ces temps troublés, c'est un grand sujet de reconnaissance. Où sont-ils cachés ? Lui le sait. Mais il ne le dira à personne, pas même à moi, car, dit-il, les langues de femmes jacent même pendant le sommeil. Mais il m'affirme qu'ils sont bien cachés. Et à moi, il ne saurait mentir. Mais hier... ou bien était-ce il y a mille yugas ou mille kalpas, — j'étais drapée de soie, et aujourd'hui un seul haillon rouge voile ma nudité. (Mais lui aime cette couleur.) Hier, je cueillais des fleurs avec mes sakhis, et toutes mes suivantes, suspendues à mes lèvres, exauçaient mes plus légers caprices. Aujourd'hui, je dois aller traire les vaches avec les autres vachères et c'est moi — Sharmila — la fille du grand chef — (chut ! Son nom ne doit pas même murmurer, on ne doit plus y penser !) — qui dois servir le père, la mère, les sœurs d'un gauli ! Est-ce un rêve ? Non, cette chaumière est bien réelle. Et ce haillon rouge qui me couvre est bien réel aussi. Et cette terre sur laquelle je dors, elle aussi est bien réelle. Hier encore, — mais pourquoi y penser ? Notre gourou disait vrai quand il conseillait à mon père de voir le passé comme irréel puisqu'il n'est plus, et l'avenir comme irréel aussi puisque, de même il n'est pas — pas encore...
En vérité, Gokul est un endroit charmant ! Ce gauli, qui après m'avoir sauvée a uni ma vie à la sienne, est bon pour moi. Et son père est bon aussi. Ma belle-mère... ah ! Pour elle, je suis une étrangère. Elle adore son fils. Alors comment pourrait-elle m'aimer, puisqu'elle croit que je lui ai pris son fils ? Et ses sœurs ?... mais je ne veux pas penser à ses sœurs. Car que disait notre gourou ? « Ne vois pas les fautes de ton prochain et si tu les vois, n'en parle pas. » Ah ! Gourou-ji, peut-être n'entendrai-je plus jamais tes paroles de sagesse ! Mais puisque j'en ai entendu quelques-unes, puissent-elles me guider ! Ainsi peut-être viendra la paix ! Car la tête me tourne et je chancelle ; mon cœur est prêt à éclater et mes yeux sont brûlés par les larmes qui veulent jaillir.
... Allons voyons, courage, Sharmila ! Que disait notre gourou ? « Seul est brave celui qui, dans l'obscurité,



Maquette: Édition Banyan

INTRODUCTION

LE CULTE DE LA PATRIE

licence-ès-lettres de la nouvelle université de Calcutta, en 1858. Il avait eu comme épreuves le théâtre de Shakespeare, la poésie de Dryden, les essais d'Adison, les mathématiques (notamment la section conique), les mécaniques, l'astronomie, la physique, les sciences mentales et morales, le sanskrit, le bengali, etc. Très au courant des démarches empruntées par les philosophes indiens et occidentales, Bankim restera jusqu'à la fin de sa vie admiratif de la pensée positiviste. Il fera plusieurs fois dans ses ouvrages des allusions directes à Herbert Spencer, Auguste Comte, Jeremy Bentham et John Stuart Mill. Dans une étude approfondie sur l'Égalité qui annonçait l'avènement du communisme et de l'Internationale, Bankim proclamait le Bouddha et le Christ comme les deux premiers prophètes de ce culte du monde contemporain. Imprégné par les écrits de Jean-Jacques Rousseau, Bankim évoquait avec clarté et précision les apports de Robert Owen (1771-1858), de Louis Blanc (1811-1882), de Saint-Simon (1760-1825) et d'Étienne Cabet (1788-1856), il professait avec enthousiasme deux sujets charnières de ses préoccupations : tout d'abord, la parité so-

Moderniser le corps et l'esprit de la société indienne grâce à ses transactions avec l'Occident, et instaurer au cœur du nationalisme indien la vision et l'enseignement du *Védānta* : si telle fut la thèse de Rāmmohun, elle renfermait en elle-même l'antithèse que Dayānanda allait avancer, recommandant une abstraction totale d'influences étrangères en infusant dans la vie nationale le message le plus ancien des *Védas*. Cette antithèse, à son tour, laissait présager une série de synthèses — complémentaires — dont la première s'imposera à travers la vie et l'œuvre de Bankim Chandra Chatterjee¹.
Bankim avait été classé major de la première promotion de candidats pour la

1. Forme anglicisée de Chattopādhyāya.



La Boîte à épices



5 recettes à partager sur "Les saveurs du monde"

www.laboiteaepices.com

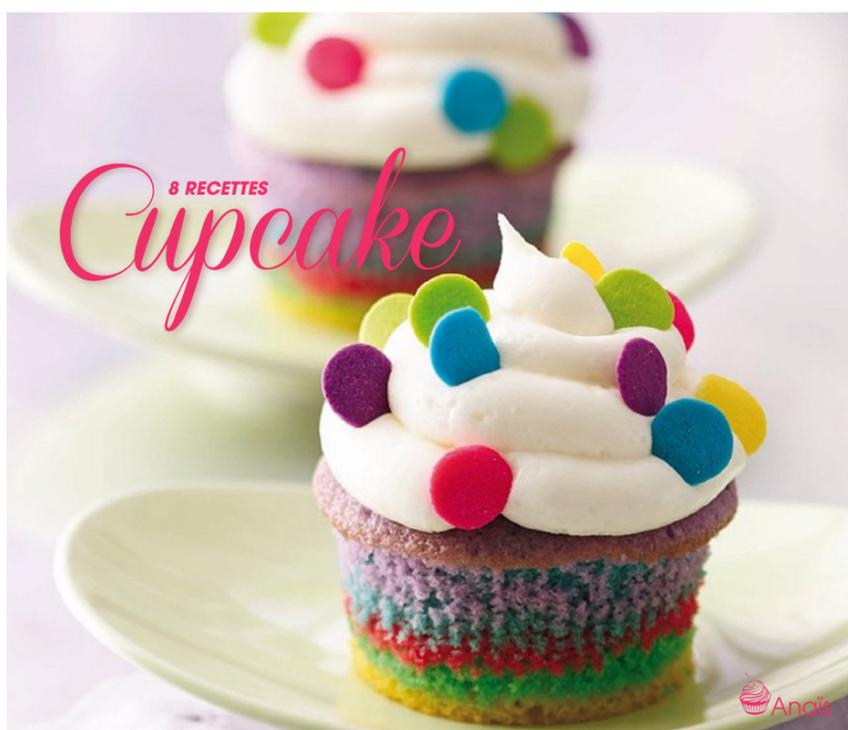


INGRÉDIENTS (POUR 4-5 PERSONNES)

- 4 filets de poulet
- 2 oignons
- 1 gros pot de crème fraîche
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 c.à.s de concentré de tomates
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de curry
- sel, poivre
- 1 piment

PRÉPARATION

1. Pelez et coupez vos oignons. Coupez les filets de poulets en morceaux
2. Dans un fait-tout, faites revenir les oignons dans l'huile.
Incorporez les morceaux de poulet et laissez-les colorer.
3. Ajoutez le concentré de tomates, le curry, le piment, la crème fraîche, et l'eau. Mélangez bien le tout.
4. Fermez votre récipient et laissez cuire à feu doux environ 45 minutes en surveillant de temps en temps.



Cupcakes Chocolat Framboise



POUR 8 CUPCAKES

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

70 g de chocolat noir fondu • 45 g de beurre • 2 œufs • 45 g de sucre en poudre • 50 g de farine • 100 g de framboise

Pour le glaçage : 100 g de chocolat blanc • 50 g de crème liquide entière • 100 g de beurre ramolli • 100 g de sucre glace • 10 gouttes de colorant alimentaire rouge

Préparation pour les cupcakes :

1/ Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).

2/ Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter le chocolat fondu en mélangeant au fouet.

3/ Verser la farine en pluie et mélanger bien pour obtenir une pâte lisse.

4/ Répartissez la pâte dans les moules à cupcakes jusqu'à 2/3 de la hauteur et glissez un ou deux framboise dans chaque moule. Faites cuire 20 min. Laissez refroidir les cupcakes.

Préparation du glaçage :

1/ Dans une petite casserole, faites fondre à feu doux le chocolat blanc cassé en morceaux avec la crème. Quand le mélange est lisse, retirez-le du feu et incorporez le colorant rouge. Laissez prendre dans le réfrigérateur.

2/ Battez le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange moussieux. Mélangez avec la préparation chocolat-crème fraîche refroidie pour obtenir un mélange homogène.

3/ Versez le mélange dans la poche à douille et garnissez les cupcakes.



MAISON
LEBOMIN

RECETTES MACARON



Macaron à la vanille

Préparation : 45 minutes | Cuisson : 20 minutes

Sucre glace 210g | Sucre en poudre 160g | Blanc d'œuf 130g | Poudre d'amande 150g | Gousse(s) de vanille 2 | Lait 1/2 écrémé 25cl | Œuf(s) 2 | Farine de blé 40g | Beurre doux 150g



Préparation

Pour les coques de macarons

Préchauffer le four à 160 °C.

Avec un robot à lame, réduire la poudre d'amande et le sucre glace en poudre très fine, puis tamiser.

Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre et incorporer le mélange tamisé d'amandes. À l'aide d'une corne en plastique, « macaroner » la préparation (rabotter délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse, l'appareil doit devenir moelleux et brillant et réaliser un ruban).

Ajouter les graines de 2 gousses de vanille.

Avec une poche à douille, dresser les macarons sur une feuille de papier cuisson et les laisser croûter pendant 15 min à température ambiante. Les enfourner ensuite à 160 °C pendant 12 à 15 min.

Pour la crème

Mettre le lait à bouillir avec les 2 gousses de vanille.

Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la farine puis le lait bouillant. Remettre le tout à cuire pendant 3 min dès reprise de l'ébullition. Verser ensuite le mélange sur une plaque munie d'un film alimentaire et refroidir rapidement.

Sortir le beurre pour qu'il soit à température de la pièce.

Dans un bol avec un fouet, lisser la crème pâtissière avec le beurre (1/3 du poids de la pâtissière en beurre).

Coller les macarons 2 par 2 avec un peu de crème à la vanille et réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

Leonardo DiCaprio remporte enfin son premier Oscar

Porté par sa performante ahurissante dans *The Revenant*, l'acteur accède au trophée du meilleur acteur qui lui a longtemps échappé. Une victoire qui ne faisait guère de doute...

La sixième fois aura été la bonne. Vingt-deux ans après sa première nomination pour Gilbert Grape, Leonardo DiCaprio est enfin le roi de Hollywood. À 41 ans, la star de *Titanic* a remporté dimanche son premier Oscar pour sa performance ahurissante dans *The Revenant*, brisant ce qui ressemblait à une malédiction.

Sa victoire a été saluée par une salve d'applaudissements tonitruants. Son amie et partenaire dans *Titanic*, **Kate Winslet**, lui a donné une accolade passionnée.

Le lauréat ne boudait pas son plaisir et a livré un des discours de remerciement les plus mémorables et engagés de la soirée. «Merci à l'Académie, merci à mon frère Tom Hardy, grâce à ton talent nous avons formé une formidable amitié, merci à Alejandro qui se crée une place dans l'histoire du cinéma. Merci à Kate, merci à Martin Scorsese, merci à ma famille» a-t-il débuté.

Avant d'enchaîner, comme il le fait très régulièrement, sur son cheval de bataille: «*The Revenant* est un film sur la relation entre les hommes et la nature. Le changement climatique est une réalité, c'est notre défi le plus important. Nous devons soutenir les chefs d'État qui luttent contre les grandes entreprises et les grands pollueurs et qui défendent les peuples indigènes et les milliards de défavorisés que personne n'écoute. Au nom de nos enfants, de nos petits-enfants, je vous remercie pour ce trophée». «Cette planète, comme cette victoire et ce film, n'est pas acquise», a-t-il insisté.

Interrogé en salle de presse sur son état d'esprit, Leonardo DiCaprio n'a pas voulu céder aux sirènes de l'autocongratulation: «Je suis submergé de gratitude. Mais nous ne devons pas perdre de vue ce compte à rebours. Si vous ne croyez pas au changement climatique, c'est que vous ne croyez pas à la science. Vous serez du mauvais côté de l'histoire».

Leonardo DiCaprio a joué le jeu des Oscars

Le triomphe de Leonardo DiCaprio, face à Michael Fassbender (*Steve Jobs*), Bryan Cranston (*Trumbo*), Matt Damon (*Seul sur Mars*), Eddie Redmayne (*The Danish Girl*) ne faisait guère de doute. Tout résultat inverse aurait discrédité

ÉCO-MAG • n° 2123 • mars 2016

cette 88e édition des Academy awards. Leonardo DiCaprio a empêché toutes les récompenses intermédiaires sur la route des Oscars: Golden Globe, Bafta, prix du syndicat des acteurs. Et une fois n'est pas coutume, l'acteur, snobé pour *Blood Diamond*, *The Aviator* ou *Le Loup de Wall Street*, qui passe pour difficile et dédaigneux, a pris la peine de faire campagne auprès de ses pairs.

Avec *The Revenant* réalisé par Alejandro Iñárritu, Leonardo DiCaprio cohabitait toutes les cases à laquelle l'Académie est sensible. Il interprète un personnage réel: le trappeur Hugh Glass attaqué par un ours et laissé pour mort par ses compagnons dans le Missouri du début du

XIXe siècle. Il a aussi donné beaucoup de sa personne. Le tournage s'est déroulé à la lumière naturelle. Impossible de tourner davantage qu'une heure et demie par jour. Leonardo DiCaprio s'est baigné dans une carcasse de cheval et a mangé du foie de bison cru.

Dans une interview au Figaro, il confiait: «Recevoir un Oscar serait la cerise sur le gâteau. *The Revenant* est un film unique, différent de tout ce que j'ai jamais fait. Il y a trente décors différents. On a répété pendant trois semaines rien que pour la séquence d'ouverture du film!

Alejandro Iñárritu a placé la barre tellement haut sur le tournage...».

« Recevoir un Oscar serait la cerise sur le gâteau »



M'Len Luzolo, nouvelle égérie de Comme des Garçons

Le nouveau model de Rei Kawakubo !!

À seulement 21 ans, Luz est l'homme le plus beau du monde. Dès son plus jeune âge, il était fait pour être mannequin. Fiancé à la troisième plus belle femme du monde après sa mère et sa sœur, Luzolo est bien entouré.

Il baigne dans la mode, un de ses meilleurs amis est styliste chez Yves Saint Laurent. Sa Soeur M'Ben détient le plus grand cabinet d'avocat de toute l'île de France.

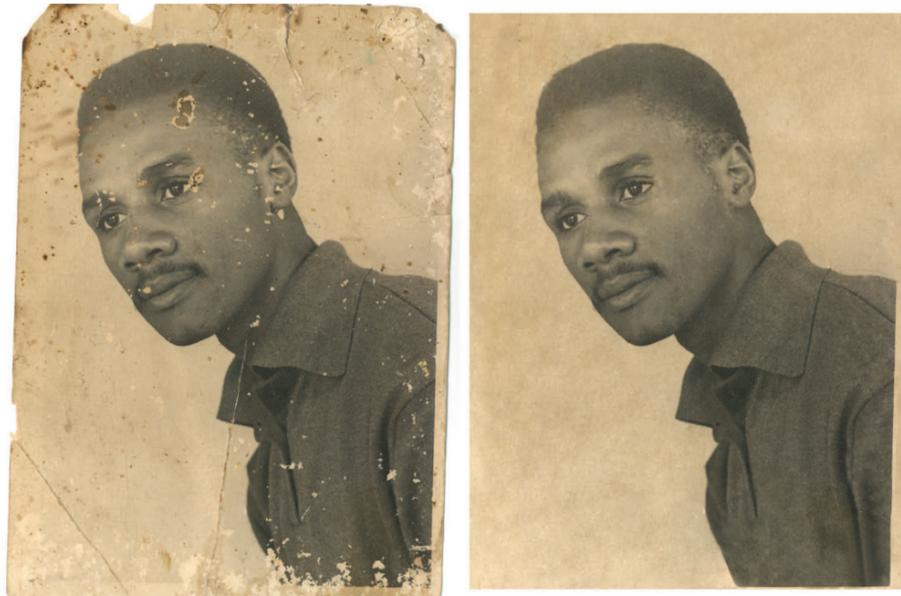
La maison Comme des Garçons

Est fondée en 1973, à Tokyo, par Rei Kawakubo. Deux ans plus tard, une première boutique ouvre ses portes au cœur de la capitale japonaise, dans le quartier d'Aoyama. En 1978, la créatrice signe une collection de prêt-à-porter homme qui inaugure un département de mode masculine au sein de la marque. En 1981, Rei Kawakubo présente, pour la première fois, les collections Comme des Garçons à Paris. Un an plus tard, une boutique est inaugurée dans la capitale française, au 54, rue du Faubourg St. Honoré. En 1982, la collection du printemps-été 1983 crée l'événement en introduisant un look de mendiant, élaboré à partir de hardes en loques, élimées, lâches et trouées. Qualifié de New Wave of Beauty par la presse de l'époque, le style de la créatrice remet en cause la normalité et les concepts établis dont il ne tire aucun sens. Vêtements inachevés, silhouettes déstructurées et volumes disproportionnés... Rei Kawakubo ne s'interdit rien. En 1988, elle crée une revue biannuelle, *Sixth Sense*, où sont présentées ses œuvres comme celles d'autres créateurs, ainsi que de la photographie, du design, des arts plastiques et des textes littéraires. En 1994, la volonté de non-conformisme de la marque se retrouve dans la série de parfums, pour la plupart unisexes, lancée par Comme des Garçons. Les stylistes qui travaillent aux côtés de Rei Kawakubo occupent une place importante au sein de la maison. Sous l'aile de la créatrice, Junya Watanabe, Tao Kurihara et Fumito Ganryu, ont créé leur propre ligne sous le label Comme des Garçons, respectivement en 1992, 2005 et 2007. En 2003, la collection Comme des Garçons Play voit le jour. Pulls, cardigans, polos, t-shirts... la ligne de diffusion repense les classiques du dressing féminin et masculin sur lesquels elle appose le logo en forme de cœur dessiné par Filip Pagowski. En 2004, Comme des Garçons lance le premier Guerrilla Shop à Berlin, un concept de boutiques éphémères au décor minimaliste, ouvertes pour un an. D'autres verront le jour à Beyrouth, Athènes, Varsovie, Singapour et Los Angeles. En 2006, la maison se lance dans la joaillerie avec la création

de Comme des Garçons Pearl. Après avoir collaboré avec Moncler, Lacoste, Nike ou encore Levi's, Rei Kawakubo dessine, à l'automne 2008, une collection exclusive pour H&M. En 2009, la marque japonaise revisite le modèle Chuck Taylor All Star de Converse. La même année, Comme des Garçons ouvre une série de pop-up stores aux quatre coins du monde afin de commercialiser une nouvelle collection. Baptisée Black Comme des Garçons, la ligne réinterprète les pièces fétiches de la griffe en édition limitée.

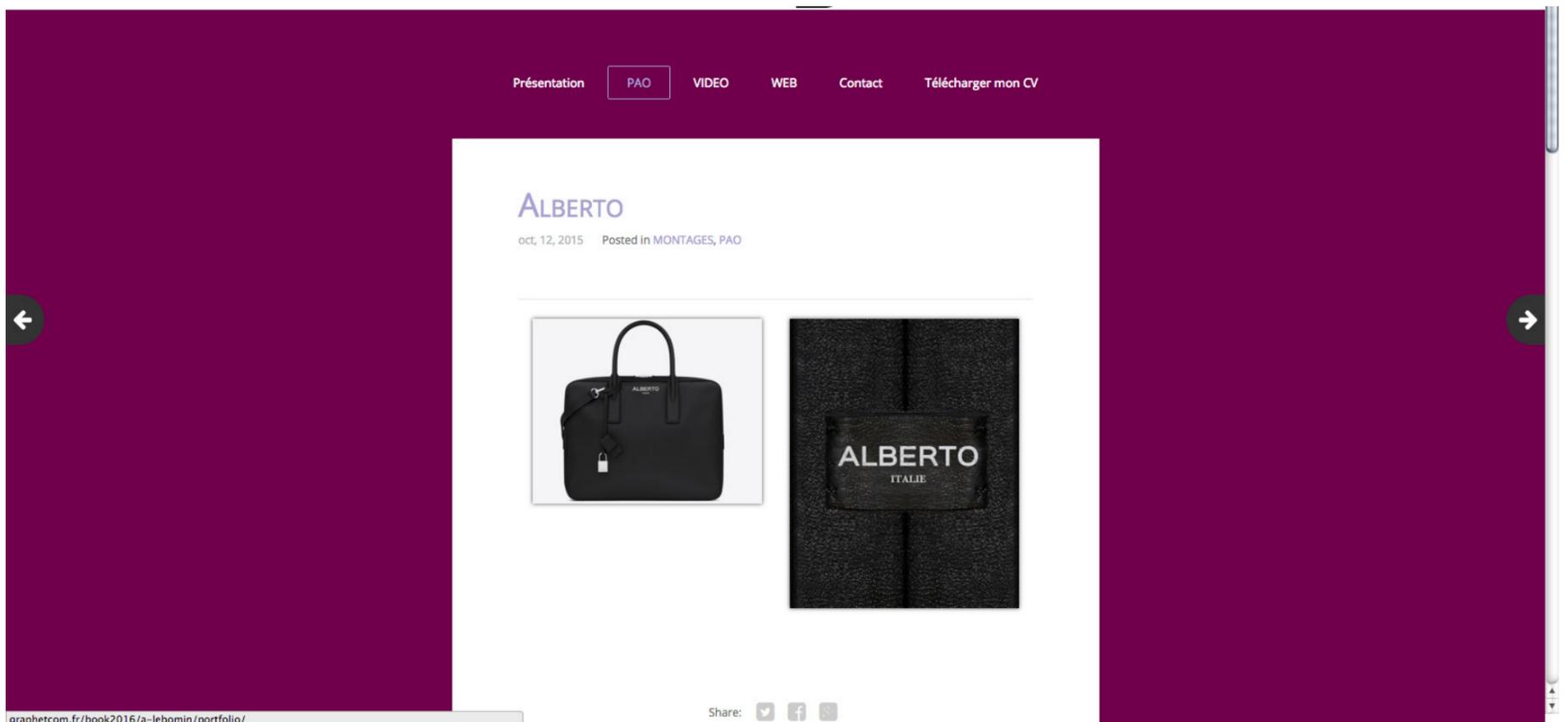
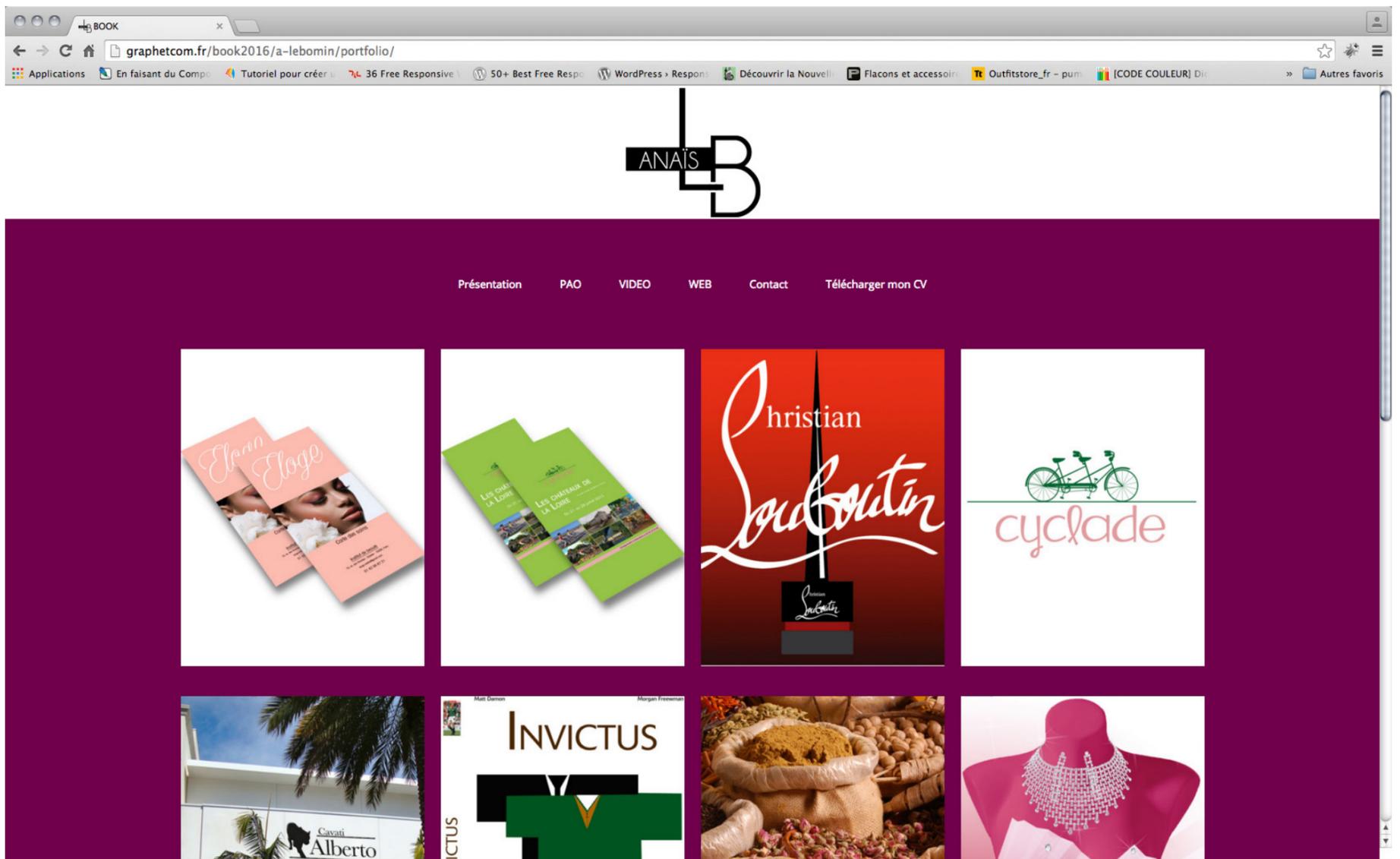


Ps Retouches





Site Web



La cuisine Calédonienne

graphetcom.fr/book2016/a-lebomin/nouvellecaledonie/

Rechercher

☆☆☆

La cuisine Calédonienne

PETITE INFO LE PLAT TRADITIONNEL « LE BOUGNA » LES POISSONS LES VIANDES LES DESSERTS CONTACT

Petite info



La cuisine de la Nouvelle - Calédonienne regroupe plusieurs cuisines

Tout d'abord les recettes traditionnelles issues de la minorité autochtone Kanak, notamment le Bougna.
Mais aussi des recettes résultant d'un mélange d'influences des cuisines respectives des différentes ethnies en présence sur le territoire :

- cuisine chinoise
- cuisine japonaise
- cuisine antillaise
- cuisine réunionnaise



La cuisine Calédonienne

PETITE INFO LE PLAT TRADITIONNEL « LE BOUGNA » LES POISSONS LES VIANDES LES DESSERTS CONTACT

NOV24 2015

by *anaislebomin*
Non classé

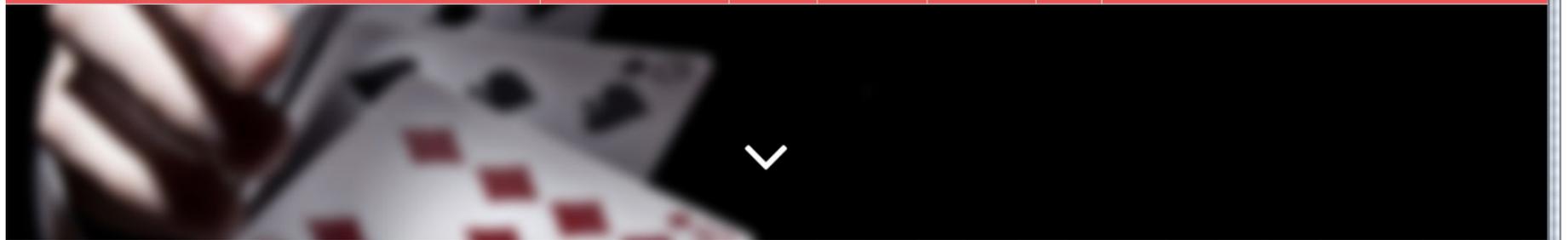


Le plat traditionnel « Le Bougna »



Entrez dans le rêve et le mystère

SPECTACLES POUR ENFANTS SPECTACLES TOUS PUBLIC CLOSE UP ANIMATIONS RÉFÉRENCES LIENS CONTACT



Patrick GESS

Le spectacle est à l'image de Patrick Gess chaleureux et amusant. Les spectateurs se trouvent dès les premiers instants transportés par la qualité de la magie.

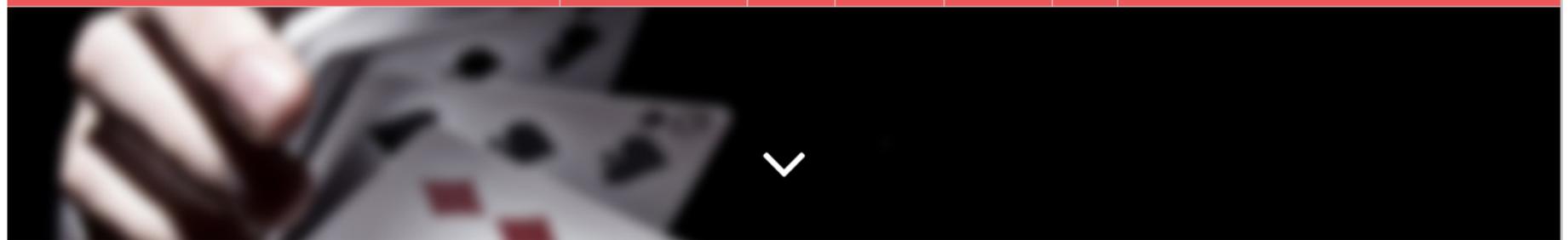
Au programme close-up, Grandes illusions, et jeux sur scène avec le public.

Patrick Gess a pour règle de respecter son public et n'hésite pas à offrir présent et applaudissements aux spectateurs qui viennent participer sur scène.



Entrez dans le rêve et le mystère

SPECTACLES POUR ENFANTS SPECTACLES TOUS PUBLIC CLOSE UP ANIMATIONS RÉFÉRENCES LIENS CONTACT



Spectacles tous public

Patrick GESS vous invite à un voyage où le rêve devient réalité.

Il vous suffit de le voir pour le croire, vous entrez déjà dans le monde de la magie. Attachez votre ceinture et bon voyage sur le vol de la GESS TOUR 27180.

- Participation du public

Humour Mentalisme Grandes illusions

Id Identité visuelle



Manuel d'utilisation graphique



Créée en 2013, la marque "Cavati Alberto" qui est italienne du nom de son créateur, est une ligne de prêt-à-porter de luxe pour les hommes modernes.

Cette ligne touche ceux qui aiment les costumes bien taillés, simples, classés et originaux. Mais aussi les belles chaussures et les cravates qui sortent de l'ordinaire.

Les prix restent abordables avec une très bonne qualité des matières utilisées (tissus, cuir, soie, cachemire) et une très bonne qualité de finition.

L'image de marque reprend une typographie assez classique mais travaillée:

Baskerville (régulier, semi-bold).

Elle est représentée par une panthère noire car cet animal est le favori de Cavati. Il en possède une depuis son plus jeune âge. Elle lui inspire la beauté, la classe, la puissance et la souplesse, c'est donc pour cela que sur son logo est représenté ce félin.

La panthère est un archétype, elle nous guide dans nos rêves et nous apportant sa sécurité.

Elle n'est pas présente physiquement mais intérieurement.

Les deux couleurs utilisées pour le logo sont le blanc et le noir.

Le blanc représente la pureté, l'idéal, la lumière.

Le noir représente le mystère, la nuit.

Ses deux couleurs s'associent très bien vu qu'elles sont opposées l'une de l'autre.



Prêt-à-porter pour homme

43, avenue Montaigne
75008, Paris
Tel 01 42 35 64 00
Fax 01 42 35 53
www.cavatalberto.com



43, avenue Montaigne
75008 Paris
Tel +33 1 42 35 64 00
Fax +33 1 42 35 02 53

Anais Evans
anais.evans@cavatalberto.com
06 50 36 41 00

Sunset boulevard
90020 Beverly Hills
Tel +1 213-485-2121

Via Sant'Andrea
20121 Milan
Tel +39 0188-451
Fax +39 0288-450418



Prêt-à-porter pour homme

www.cavatalberto.com
Tel 01 42 35 64 00
Fax 01 42 35 02 53
43, avenue Montaigne 75008 Paris

www.cavatalberto.com
Tel 01 42 35 64 00
Fax 01 42 35 02 53
43, avenue Montaigne 75008 Paris

Cavati Alberto S.A.R.L. au capital de 30 000 000€ Siège social Via Monte Napoleone, 23 20121 Milano, Italie n° d'identification intracommunautaire: IE 45F342SK SIRET: 512 236 500 000 25



SIGNALÉTIQUE



13



6, rue du Faubourg - Saint-Honoré - 75008 PARIS
 Tél: (+33)1 56 02 98 35 - Fax: (+33)1 120005430
www.laboiteaepices.com



6, rue du Faubourg-Saint-Honoré - 75008 PARIS

Tél: (+33)1 56 02 98 35 - Fax: (+33)1 120005430

www.laboiteaepices.com

6, rue du Faubourg - Saint-Honoré - 75008 PARIS
 Tél: (+33)1 56 02 98 35 - Fax: (+33)1 120005430
www.laboiteaepices.com
 La boîte à épices S.A.R.L au capital de 30 000 €
 Siège social: 6, rue du Faubourg - Saint-Honoré - 75008 PARIS
 RCS PARIS 560 752 536 - SIRET 250 265 215 000 30