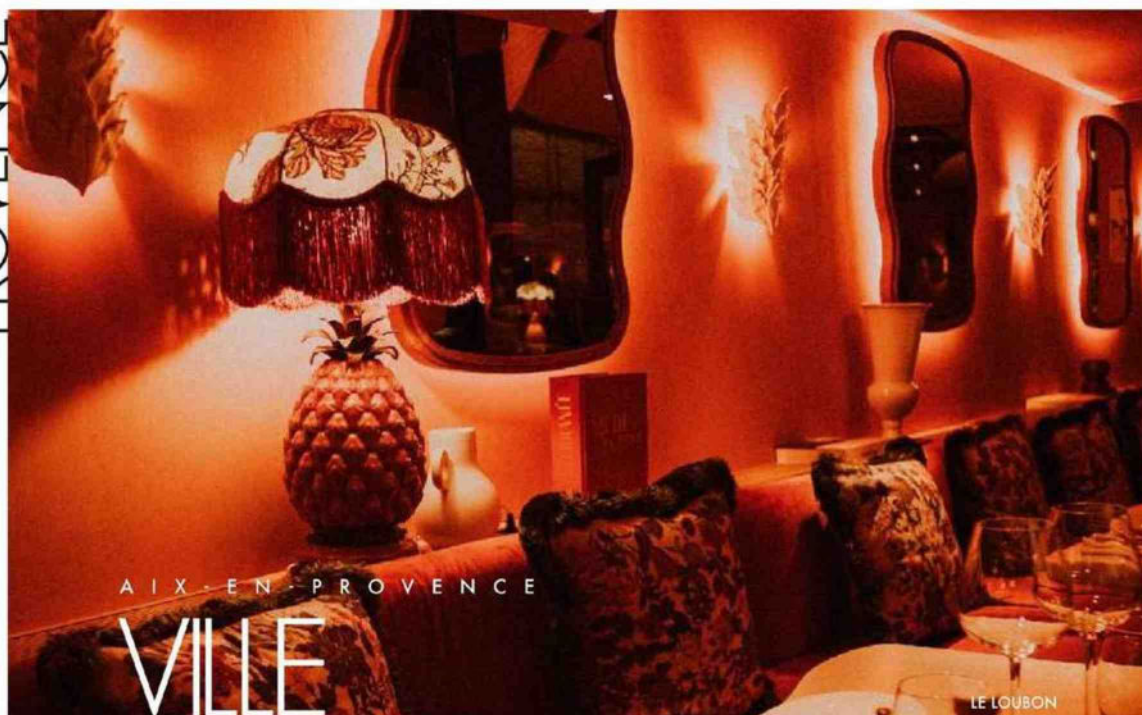




PROVENCE



VILLE EN FÊTES

Pauses gourmandes, atelier déco,
 illuminations insolites... Nos idées
 pour se réchauffer et préparer le jour J.

PAR ALEXANDRA APIKIAN

GOURMAND DÉLICES ÉTOILÉS

Le pâtissier Monsieur Chou dévoile sa création éphémère, l'Étoile de Noël. Elle se décline en quatre recettes pour une alternative originale à la bûche traditionnelle (45 € pour 8-10 personnes). La Choclat Intense ravira les plus gourmands, tandis que l'Exotique, au yuzu, apportera une note de fraîcheur.

42-44, cours Sextius, Aix-en-Provence (13). Tél. : 06 23 49 49 18. monsieurchou.com

DANSANT

DÎNER MUSICAL

Le restaurant Le Loubon mixe dîner et DJ set tous les jeudis, vendredis et samedis. Dans une déco tendance, le lieu s'anime et propose une cuisine méditerranéenne en circuit court (risotto à la truffe, saint-jacques poêlés, 45 €) ainsi que des cocktails maison (14-16 €). Le rendez-vous des noctambules, jusqu'à 1 h 30 du matin. 33, cours Mirabeau, Aix-en-Provence (13). Tél. : 07 77 39 43 76.

@loubon.restaurant

Spécialisée dans les breuvages non alcoolisés, La Cave Parallèle propose un cocktail de Noël baptisé L'Enchanteur, de la gamme Nighthawks (19,90 €). Subtil mélange de pomme, de cannelle et d'épices, il se déguste froid ou chaud, en alternative au vin chaud de l'hiver. ●●●

8, rue Portalis, Aix-en-Provence (13). Tél. : 06 21 09 11 34. aix.lacaveparallele.fr

ROMAIN MELLOU
 L'ANIS D'AUCOUI EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PROVENCE



HOTEL DE GALLIFET

CRÉATIF DÉCO DIY

L'hôtel de Gallifet organise un atelier de décoration florale pour fabriquer des couronnes de Noël, à partir de branchages, de baies, d'oranges séchées ou de pommes de pin. Pendant deux heures, Alice accompagne les participants, dans une ambiance ludique et conviviale (60 € par personne).
Les 13 et 14 décembre, sur réservation.
52, rue Cardinale, Aix-en-Provence (13).
Tél. : 09 53 84 37 61. hoteldegallifet.com



« PLANCHE 72 », PICASSO, 10 MARS 1971

FÉERIQUE EN FAMILLE

Depuis plus de quinze ans, Patrick et Barbara transforment leur jardin en une maison du Père Noël enchantée. Chaque soir, petits et grands peuvent venir la visiter gratuitement et profiter de l'ambiance magique des 350 m² d'illuminations. Jusqu'au 1^{er} janvier, du lundi au vendredi de 18 h à 19 h 30 et les samedis et dimanches de 17 h 30 à 19 h 30.
365, route des Saphirs, impasse Grenat, Meyreuil (13).

MAISON
DES FONDUES



RECONFORTANT FONDUE PARTY

Institution aixoise depuis 1989, la Maison des Fondues a décliné la spécialité en 80 propositions (à partir de 20 € par personne), des plus classiques aux plus originales (créole, au curry...). Sans oublier les fondues sucrées (de 9,50 à 13 €), au chocolat noir, blanc, au lait ou parfumées à l'orange.
11, rue de la Verrerie, Aix-en-Provence (13).
Tél : 04 42 63 07 78. maisondesfondues.com

Une expo rare et gratuite propose de découvrir les dernières gravures de Picasso, réalisées à l'âge de 90 ans. Jusqu'au 4 janvier sur le cours Mirabeau, au sein de l'espace culturel départemental. ●●●

«Les 156 - Les dernières gravures».
21 bis, cours Mirabeau, Aix-en-Provence (13). Tél. : 04 13 31 68 36.

ATELIER NUJ, MAISON DES FONDUES, SUCCESSION PICASSO

PROVENCE



MAIPO

COSY

PASSION
CAFÉ

Maiipo, le coffee shop de Marie et Pauline, deux sœurs passionnées, propose des cafés de spécialité, des boissons de saison et une carte salée et sucrée. Revisité avec du sirop de thé Earl Grey maison, du sirop d'érable, du lait chaud et de la poudre d'écorces d'orange, le London Fog (4,50 €) est un must. En bonus, un babyccino pour les enfants (1 €).

12, rue des Bernardines, Aix-en-Provence (13). @maiipo.coffee



LET'S ROCK !

Envie d'un cours de danse ? Cap sur la scène installée en haut du cours Mirabeau pour suivre les pas de l'école Rock Caliente, qui invite à une initiation gratuite. Ambiance garantie ! Le dimanche 14 décembre, de 17 h à 18 h 30, et le vendredi 19 décembre, de 18 h à 20 h.

Cours Mirabeau, Aix-en-Provence (13).
rockcaliente.fr

ROCK
CALIENTECHOCOLATS
SIGNOURET

ALPIN

DOUCEUR
LOCALE

Originaire de Gap, Anne-Lise Signouret vient de recevoir le titre de maître artisan. Dans sa chocolaterie, sa tablette en l'honneur d'Aix (7,70 €) se partage pendant les fêtes. Sans oublier les marmottes du Champsaur à la guimauve (2,80 € pièce), pour un mix alpin et provençal.

19, rue Mignet, Aix-en-Provence (13).
Tél. : 04 42 21 40 06.
signouret-chocolatier.fr

Du miel aux figues, de la pompe à l'huile aux navettes, des calissons aux nougats, sans oublier les chocolats... les agriculteurs et artisans locaux vendent leurs produits au marché des 13 desserts, du 13 au 24 décembre. Tous les jours de 10 h à 19 h. Fermeture à 14 h le jour du réveillon. ●

Place François-Villon, Aix-en-Provence (13).

REDACTRICE EN CHEF DES ÉDITIONS RÉGIONALES : MANOÛ FARINE. RESPONSABLE : ANNE-MARIE FRANCHETEAU-GARDE. 1ÈRE REDACTRICE GRAPHISTE : EMILIE HUSSENOT. RÉALISATION : AGENCE SOCRATE. REDACTRICE EN CHEF : SANDRINE BOUILLIOT. MAQUETTISTE : SYLVIE AGOSTINI. SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : FANNY JACQUET. RESPONSABLE PÔLE IMAGE : STÉPHANIE DUCHÊNE. ICONOGRAPHIE : ANNE SOPHIE DE NEVE. A COLLABORÉ À CE NUMÉRO : ALEXANDRA APIKIAN. SERVICE PUB : CMI MEDIA RÉGIONS. TÉL. : 01 74 85 85 85.

KEYSPICS/UNAVILLE