



LE PHARE DE LA BALEINE

Depuis 1994, Le Phare de la Baleine s'inspire du grand large, des vacances au bord de la mer, de week-ends en famille et d'évasion, pour créer des collections où se mêlent chic et bien-être. C'est un art de vivre « iodé » que l'on retrouve dans les lignes de prêt-à-porter femme, les collections enfant et bébé, le linge de maison ou le linge de plage. Réputé pour la qualité de ses produits et le choix de ses matières, Le Phare de la Baleine privilégie une fabrication européenne, principalement en Italie et au Portugal. Le vestiaire se décline en différentes ambiances où le motif bayadère est de mise.

www.lepharedelabaleine.com

elle NEUF NOUVEAU NOUVELLES



ENERGETIX

Un bijou signé Energetix Bingen est, bien plus qu'une simple parure esthétique, un choix personnel. Chacun est en effet doté d'un - ou plusieurs - aimant néodyme de qualité qui, une fois porté, contribue au bien-être, à l'énergie et l'harmonie grâce à son magnétisme.

S'il existe une collection pour les femmes, les hommes ne sont pas en reste avec des créations très masculines de bagues, colliers, pendentifs ou encore de bracelets en cuir, métal, pierres fines. Des propositions graphiques modernes dans des coloris harmonieux accompagnent le quotidien et y apportent l'équilibre tant recherché.

Ces bijoux magnétiques semblent s'harmoniser merveilleusement avec le ressenti corporel. À explorer !

Plus d'infos sur www.energetix.tv



CRESCENDO

À l'origine de la création de Crescendo, en 1992 ?

Proposer une cuisine préparée sur place, majoritairement à partir de produits régionaux. Et la recette est gagnante puisque depuis le tout premier restaurant ouvert à La Teste-de-Buch, en Gironde, 65 autres ont suivi dans toute la France.

Chacun des restaurants Crescendo prépare ses produits le jour même, devant les clients. Avec un approvisionnement quotidien en produits frais, les plats sont variés, équilibrés, de qualité et très goûteux. Soucieux du « manger frais », Crescendo a la volonté de valoriser les produits et spécialités de provenance locale. Ce sont donc plus de 200 producteurs locaux qui participent à l'alimentation quotidienne des clients.

Sans oublier les boulangers, les primeurs, les fournisseurs locaux et les poissonniers.

Liste des restaurants sur www.crescendo-restauration.fr

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

LES MANOIRS DE TOURGÉVILLE

Situés à deux pas des célèbres planches de Deauville et du romantique port d'Honfleur, les Manoirs de Tourgéville vous accueillent dans un écrin de verdure au cœur de la campagne normande. Sur un chemin de traverse, la bâtisse principale en colombages et les quatre pavillons circulaires se dressent à travers prés pour mettre en scène un art de vivre douillet et authentique. Tantôt mansardées, tantôt ouvertes sur le parc de sept hectares, les 57 chambres (dont 35 suites) invitent à passer de doux moments de détente. L'hôtel de charme par excellence !

Les Manoirs de Tourgéville****. Rens. au 02 31 14 48 68 ou sur www.lesmanoirstourgeville.com

