

JAMEL DEBBOUZE
QUATRE SOIRÉES
EXCEPTIONNELLES
AU «COMEDY CLUB»
Page 20



LIGUE DES CHAMPIONS
LES LYONNAIS
ATTENDUS
Page 18



Direct Matin

WWW.DIRECTMATIN.NET GRATUIT - N° 941 MARDI 27 SEPTEMBRE 2011 NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Gérard Larcher,
Jean-François Copé
et François Fillon,
le 4 septembre.
Page 6



APRÈS LA VICTOIRE DE LA GAUCHE AUX SÉNATORIALES
BRANLE-BAS DE COMBAT
À L'UMP
Page 6

CHÔMAGE

Un léger repli
en août après trois
mois de hausse P.11

FAIT DIVERS

Inquiétude autour
de la disparition d'un
père et de son fils P.12

MICHAEL JACKSON
LE MÉDECIN
DE LA STAR
DEVANT
LES JUGES
Page 16

SERVICES

JOURNÉE DE GRÈVE DANS L'ÉDUCATION NATIONALE

LES PROFS MOBILISÉS

Le public et le privé manifestent contre les suppressions de postes et pointent la dégradation de leurs conditions de travail. Page 7

WWW.DIRECTMATIN.NET

Art de vivre

N° 941 MARDI 27 SEPTEMBRE 2011

DES JUS DE FRUITS TENDANCE

COCKTAIL DÉJANTÉ

Au départ, ils voulaient créer une potion magique. Une boisson qui aurait rendu «beau, fort, intelligent et limité la chute des cheveux»... Mais les quatre garçons à l'origine du projet n'ont jamais trouvé la recette miracle. En revanche, cette bande de Lyonnais facétieux a créé BorderLine, une marque de jus de fruits sans sucre ajouté, sans colorant ni conservateur. Audacieuse, leur gamme propose quatre cocktails de fruits originaux et trendy inspirés par le monde de la mode et des parfums. Dandy des Bas-Fonds mélange poire williams, rhubarbe et cannelle. Tartuffe de Monte-Carl allie le pamplemousse rose à la mûre et à la menthe. Les filles se retrouveront dans Cougar Puritaine, un mix de mangue, de citron vert et de verveine. Quant à la Nymphe Délicieuse, elle ose mêler la goyave rose avec la fraise et la violette. Déjanté, délicieux, qui dit mieux ?
BorderLine, environ 2,50 € la bouteille. En vente dans toutes les bonnes épiceries. www.border-line.fr.



SACHETS MALINS

Véritables alliés pour jouer les chefs, les préparations Marlette sont bio et artisanales, et ne contiennent ni additif ni conservateur. Crumble aux flocons d'avoine, crackers aux cinq céréales, financiers ou fondants au chocolat... Préparations Marlette, entre 4 et 7 €. www.marlette.fr



LANCER DE COUTEAUX

La jeune maison 2222 Edition Design donne un coup de fouet au bloc couteaux traditionnel. Exit le cube de bois simple, place à la porcelaine émaillée rouge vif façon tambour. C'est autour d'une cible que les cinq couteaux en acier inoxydable (viande, légumes, pain, fruits et couteau à épousser) viennent se planter. Bloc Couteaux Circus, 122 €. www.2222editiondesign.fr.



POUR DÎNER

VAGENENDE RESTAURÉE



Dernière grande brasserie familiale indépendante de la capitale, Vagenende s'est offert une cure de jouvence pendant l'été. Le charme du décor Art nouveau, inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques depuis 1983, a été préservé mais

remis au goût du jour. Les piliers portemanteaux en bronze, les entrelacs de boiseries et la verrière sont toujours là, mais les banquettes se sont parées de velours vert d'eau, les tentures s'affichent en turquoise et la terrasse joue les bars à la mode. Dans l'assiette, la traditionnelle gastronomie française est reine. Escargots et foie gras maison, gigot d'agneau, cuisses de grenouille et andouillette, profiteroles et baba au rhum. Environ 50 € par personne. **Y aller pour...** Le décor et les tartines de pain de campagne bio à partager à l'apéro. Brasserie Vagenende, 142, bd Saint-Germain, Paris 6^e (01 43 26 68 18). Ouvert tous les jours. Service de midi à minuit.

Bloc-notes

JUSTE UNE BOUCHÉE

Premier concept de dégustation de produits gastronomiques à domicile, le site allintubes.com propose une petite révolution. Après commande sur une plateforme de vente en ligne, les consommateurs peuvent tester les vins, spiritueux et épices du monde entier, dans des tubes à essai. Idéal avant de commander de grosses quantités. www.allintubes.com

100 % PRESSION

Les éditions Prisma viennent de publier un beau livre dédié à la bière. Dans cet ouvrage de plus de 200 pages, le lecteur découvre les caractéristiques de 1 700 bières différentes. A consulter sans modération. *Bières du monde*, éd. Prisma, 27,50 €.

LE BON VIN

Goulée 2005 by Cos d'Estournel

Quel ? Un médoc structuré composé de cabernet sauvignon (80 %) et de merlot (20 %), à la robe rubis et aux arômes de petits fruits rouges et noirs, avec des notes épicées et toastées.

Avec ? Des viandes rouges grillées.

Quand ? D'ici à dix ans.

Combien ? 20 € la bouteille. www.michelreymbier.com (05 56 73 15 50)



Une sélection d'Alain Marty, président du Wine & Business Club. www.winebusinessclub.fr

BLOC
COUTEAUX
"CIRCUS"



EDITION DESIGN