FIRSTLUXE
Event
La Symphonie des Bûches de Noël

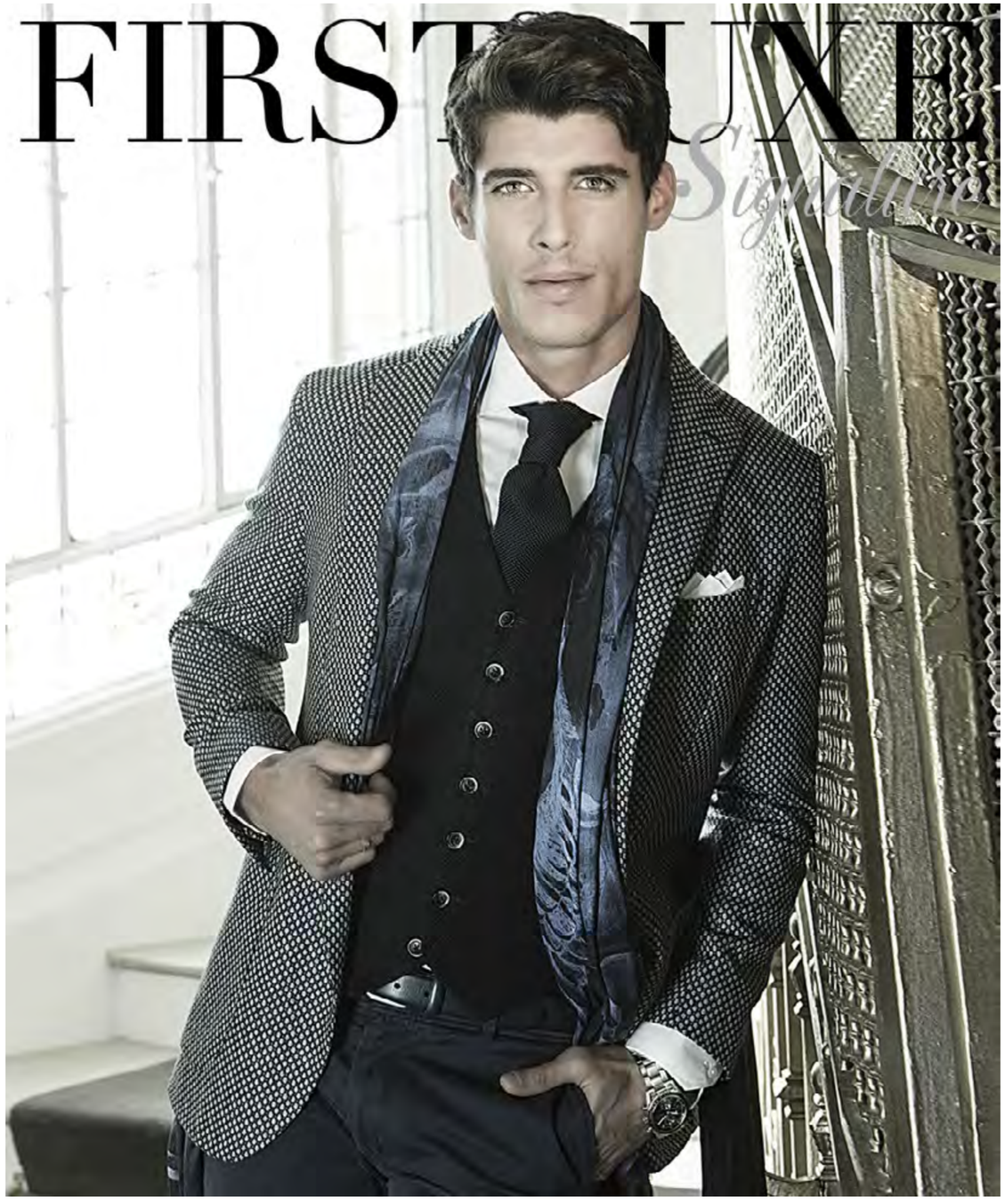
La Symphonie des Bûches de Noël

Le 16 décembre, **EVA H.BENHAMOU**, directrice de la rédaction du magazine **FIRSTLUXE *Signature*** a orchestré une soirée d'excellence sous la **COUPOLE EIFFEL** du prestigieux **HÔTEL VERNET**. Le dernier numéro fut célébré au rythme de la **SYMPHONIE DES BÛCHES DE NOËL** dont la troisième édition a réuni les étoiles de la **HAUTE PÂTISSERIE**.

EDDIE BENGHANEM du Trianon Palace pour les Fées Pâtissières, **NICOLAS BOUCHER** pour la Maison Dalloyau, **ARNAUD DELMONTEL**, **CÉDRIC GROLET** Chefs pâtissiers du Meurice, **GUY KRENZER** pour la Maison Lenôtre, **YANN MENGUY** pour la Maison Ladurée, **DAMIEN PISCIONERI** pour le Café Pouchkine et **CHRISTOPHE ROUSSEL**, ont interprété avec brio l'éternité de leurs créations en correspondance avec la philosophie de la revue dont le tropisme pour l'artisanat d'exception respire à chaque page.

Trois-cent convives étaient présents pour cet événement placé sous le signe de l'élégance, dans les salons de ce lieu historique. La dégustation d'un cocktail salé réalisé par **RICHARD ROBE**, Chef de l'Hôtel Vernet fut augmentée par le pétillement des cuvées millésimes des champagnes **INFINITE EIGHT**. Last but not least, le talent du baryton **DAVID BUBANI** et de la violoniste **ESTELLE FABRE** ont couronné un moment inoubliable.

Cliquez sur l'image pour découvrir
la dernière édition de FIRSTLUXE Signature en lecture numérique



DÉCOUVREZ LES FILMS DE LA SOIRÉE

FILM 1

FILM 2

Guy Krenzer

LENÔTRE & PIERRE FREY

Artisans dans l'âme et résolument créateurs, les Chefs de la Maison Lenôtre, avec à leur tête Guy Krenzer, se font une nouvelle fois les interprètes d'une bûche gourmande et audacieuse, en collaboration avec la Maison Pierre Frey.

Les deux maisons, membres du Comité Colbert, travaillent avec des artisans au savoir-faire incontestable : teinturier, tisseur, imprimeur, tapissier pour l'un, pâtissier chocolatier, confiseur pour le second.

La Maison Pierre Frey est une histoire de famille. Le grand-père, Pierre, l'a créée en 1935 et s'est installé à Paris dans l'immeuble du 47 rue des Petits Champs, devenu depuis l'emblème de la société. Son fils Patrick a pris sa suite et travaille maintenant avec ses trois fils.

Guy Krenzer, alsacien, Meilleur Ouvrier de France, cuisinier artiste, il est le chef exécutif et Directeur de la création de la Maison Lenôtre, qui offre au plus grand nombre l'excellence de la gastronomie française aux quatre coins du Monde. Fier de son équipe de 500 personnes, il ne fait pas de différence entre un commis ou son second "je ne suis rien sans mon équipe"... de là il tire le meilleur de ces hommes et de ces femmes en créant les succès de demain tout en gardant les fondamentaux de la tradition.

Pour dessiner la bûche de Noël, Patrick Frey et Pierre son fils aîné, ont imaginé avec la complicité de Guy Krenzer, Directeur de la Création Lenôtre, un salon chaleureux et confortable derrière la façade du «47» revêtue des grands losanges multicolores du tissu Carriacou, l'un des best- sellers de la Maison.

À travers les fenêtres en sucre tiré et les murs de chocolat blanc on découvre une ambiance cosy, version miniature. Fauteuil et canapé sont en chocolat surmontés de moelleux coussins dans l'esprit calisson, tapis rayé et rideaux sont revisités en pâte d'amande. Une montagne de cadeaux tout en confiseries est déposée devant la cheminée de chocolat noir, au pied du sapin en chocolat Gianduja.

Quant à la bûche, c'est un assemblage subtil de couches savoureuses : base croustillante praliné, graines de tournesol et fruits secs torréfiés, surmonté d'un crémeux onctueux et d'une mousse, tous deux au chocolat au lait et fruits de la passion. En accompagnement, une sauce ananas marinés au citron et poivre de Tasmanie infusé à la Vanille Bourbon, en lien avec le thème aborigène de la prochaine collection de la Maison Pierre Frey qui sera lancée en 2015 pour fêter les 80 ans de sa naissance...

LA BÛCHE LENÔTRE

8/10 personnes, 130 €.

Série limitée numérotée.

0811 656 656
www.lenotre.com

Cédric Grolet

LE MEURICE

A l'aube de ses 180 ans, le Palace et son chef pâtissier ont choisi de rendre hommage à son hôte le plus mythique : Salvador Dali qui a élu domicile au Meurice pendant trente ans chaque mois de décembre.

Cédric Grolet, 29 ans, est issu d'une famille de restaurateurs de la région Rhône Alpes. C'est en cueillant des fraises à 12 ans qu'il a eu envie de faire des gâteaux. Après son CAP Pâtissier-Chocolatier- Glacier au Puy en Velay, il n'a qu'une seule idée en tête : devenir le meilleur de l'école. Ce qu'il réussit ! Puis il entre chez Fauchon, se fait vite repérer par les chefs Christophe Adam et Benoît Couvrand avant d'intégrer six ans plus tard le Meurice en tant que sous-chef en pâtisserie pour le restaurant gastronomique.. et d'être nommé depuis un an, chef !

Il aime la pâtisserie avec un grand « P », s'amuser avec le chocolat, et suivre les saisons. Aujourd'hui, le travail de Cédric Grolet s'organise autour de trois axes : les classiques revisités, la modernité au présent et la vision du futur.

LA BÛCHE DALI

La Bûche Dali délicatement recouverte d'une coque au chocolat fumé, est décorée par l'iconique montre molle de Salvador Dalí. Sur une base de biscuit au chocolat croquant, elle révèle un coeur de poire caramélisé au miel saisi entre deux biscuits tendres au goût semi-âpre chocolat sarrasin. Le tout est moelleusement enrobé d'une mousse au chocolat noir, pour retrouver un goût fumé et des saveurs boisées authentiques.

Vous pourrez déguster la bûche 'Dalí' du Meurice à l'occasion d'un déjeuner, d'un tea time, d'un dîner au restaurant Le Dalí, du 16 au 26 décembre 2014 ou la commander directement auprès du restaurant « Dali ».

© Cette Bûche de Noël a l'autorisation de la Fundació Gala-Salvador Dalí, elle est inspirée par la peinture de Salvador Dalí, La persistance de la mémoire, 1931.

16€ la part ou 115€ la Bûche (pour 8 personnes)

Réservations
01 44 58 10 04
restaurantledali.lmp@dorchestercollection.com

Le Meurice
228, rue de Rivoli - Paris 1er
www.lemeurice.com

Eddie Benghanem

LES FÉES PÂTISSIÈRES

Eddie Benghanem est un des plus créatifs et talentueux Chef-Pâtissier de sa génération. Il est aussi Chef-Pâtissier du Trianon Palace à Versailles.

Et ses deux ravissantes et épicuriennes Fées sont Déborah Lévy et Sarah Harb, deux parisiennes qui ont lancé ce projet qui fait souffler un vent de fraîcheur dans l'univers de la pâtisserie.

Plus légère, plus petite, mais toujours chic, chacune des créations des Fées Pâtissières se déguste autant avec les yeux qu'avec les papilles, tel un pur objet de gourmandise à croquer seul ou en duo, en une seule virée à Rambuteau !

Sous une cloche en verre recouverte de givre se dévoile une pièce montée extraordinaire, Paris sous la neige. Au sommet de cet objet de gourmandise, le traineau du Père Noël vient déverser ses étoiles de cadeaux dans un Paris enneigé. Car approchant le regard, c'est bien Paris et ses monuments historiques que l'on devine sur les flancs de la pièce montée. La Tour Eiffel, Notre Dame, le Sacré Coeur, l'Arc de Triomphe... : rien n'est trop beau pour célébrer Noël !

Côté saveurs, Les Fées Pâtissières ont pensé à toute la famille. Composé de trois étages, le gâteau du milieu est destiné aux enfants. À base d'une mousse au chocolat au lait, d'un biscuit tout doux au chocolat, agrémenté de corn flakes caramélisés et d'une crème gourmande à la vanille .

Au premier et troisième étages, on passe aux choses sérieuses avec une mousse au chocolat noir, un biscuit caramélisé aux noix de pécan, de la fève de cacao torréfiée et caramélisée, une ganache au chocolat et une mousse à la vanille intense. Du caractère associé à beaucoup de subtilité, tel est le charme de cette partie du gâteau.

119€ pour 8-10 personnes,
en édition limitée
à 50 exemplaires
/ sur commande.

Avec en cadeau pour
l'achat de la pièce montée,
une bougie signée Daum.

Et aussi les intemporelles de Noël

Bûche à la vanille

Biscuit moelleux aux amandes, crème légère à la vanille, confiture de framboise et sablé croustillant aux céréales, le tout recouvert de meringue aux éclats de framboise et de chocolat rose.

Bûche aux marrons

Biscuit moelleux aux noisettes, duo de mousse vanille et mousse marron, crémeux marron et gelée de mandarine, le tout recouvert de meringue aux éclats de noisette et de chocolat au lait.

4 personnes, 20 euros
8 personnes, 38 euros

Les Fées Pâtissières
21 rue Rambuteau, Paris 4e 01 42 77 42 15.

105 avenue Victor Hugo, Paris 16e.

www.lesfeespatissieres.com

Christophe Roussel

La Bûche Red Forest by Christophe Roussel, chef pâtissier la Baule, Guérande, Pornichet, et Paris : so glamour…

Voyages, rencontres, produits authentiques, rigueur des grands chefs, équilibre des saveurs, design coloré… difficile de définir Christophe Roussel tant son audace et son brin de folie le rendent inclassable ! Récompensé en 2010 par le Prix de l'Innovation au Salon du Chocolat de Paris, en 2012 et 2013 par une 5e tablette au Club des Croqueurs de Chocolat doublé d'un Award au Salon du Chocolat de Paris, membre du TOP 5 des meilleurs chocolatiers français (classement Gault Millau), il prend plaisir à bousculer les codes, à revisiter les classiques, pour toujours provoquer de belles émotions gustatives.

Glacée d'une robe rouge ultra glamour, Red Forest est surmontée d'un petit sapin chocolaté… Sous cette montagne, une Forêt Noire revisitée. La cerise griotte a laissé place à de beaux morceaux de cerises tardives et amarena, parsemées dans la mousse au chocolat et le crémeux vanille… La pointe d'amaretto faisant monter nos sens au 7e ciel !

LA BÛCHE RED FOREST

6/8 parts, 48 €.
Série limitée Vendue exclusivement à La Baule, Pornichet et Guérande.

Boutiques & points de vente

La Baule / 6, allée des Camélias - 19, avenue de Gaulle

Marché des Halles Guérande / 26, rue Saint-Michel Pornichet / 162, avenue de Gaulle

A Paris Montmartre / Paris 18e / 5 rue Tardieu (uniquement macarons et chocolats)

www.christopheroussel.fr

Yannick Busaan (DG Hôtel Vernet) entouré de Christophe Roussel, Guy Krenzer (Maison Lenôtre), Richard Robe (Hôtel Vernet), Eddie Benghanem (Trianon Palace, les Fées Pâtissières), Nicolas Boucher (Maison Dalloyau), Eva H. Benhamou, Cédric Grolet (Le Meurice), Damien Piscioneri (Café Pouchkine), Yann Menguy (Maison Ladurée)

Damien Piscioneri

CAFÉ POUCHKINE

Créé par Andrey Dellos, le Café Pouchkine est devenu la destination gourmande incontournable de la capitale russe. Dédié à la cuisine russe et française, il est aujourd'hui un lieu mythique reconnu dans le monde entier, notamment pour ses pâtisseries, que les français peuvent aujourd'hui déguster à Paris.

A 34 ans, Damien Piscioneri est un Chef pâtissier passionné au parcours bien rempli et à l'énergie débordante. En 2013, Andrey Dellos lui propose le poste de Chef pâtissier du Café Pouchkine.

Adepte d'une pâtisserie légère, subtile et raffinée, les créations de Damien Piscioneri sont gourmandes, colorées et fruitées. Finesse des préparations, équilibre des textures, justesse des accords, telles sont les nuances de ses pâtisseries qui marient harmonieusement produits russes et traditions françaises.

La bûche Place Blanche est un mariage harmonieux entre différentes textures et parfums. Une fine mousse de chocolat dissimulant un cœur fondant au caramel, un biscuit au cacao relevé d'une pointe de sel. Le goût de la vanille légèrement épicé de café s'allie parfaitement à la noisette Gianduja qui rappelle la neige saupoudrant au fur et à mesure la Place Rouge de Moscou. Elle vous donne une impression de voyage en pleine Russie…

LA BÛCHE PLACE BLANCHE

8 personnes, 96 €.

Printemps Hausmann :
64 boulevard Hausmann, Paris 9e
01 42 82 43 31

2, rue des Francs Bourgeois, Paris 3e
01 42 72 97 05

155, avenue de Saint-Germain, Paris 6e
09 67 28 58 44

www.cafe-pouchkine.fr

de Grace
PARIS

WWW.DE-GRACE.COM

Nicolas Boucher

DALLOYAU

Nicolas Boucher a intégré cette superbe Maison en 2003, et vient d'être nommé Chef de la pâtisserie et de la Chocolaterie.

La Bûche Symphonie d'Opérettes enchantera vos papilles avec sa base croustillante de noisette, chocolat, riz soufflé et dujas, son onctueux crémeux à l'orange et don duo de délicates mousses à la noisette et au chocolat-noisettes. Six Opérettes l'accompagnent : des miniatures chocolat-café, réinterprétation du célèbre gâteau Opéra créé par Dalloyau en 1955.

LA BÛCHE SYMPHONIE D'OPÉRETTES

6/8 personnes, série Limitée , 95 €.

www.dalloyau.fr

Arnaud Delmontel

Après avoir fait ses classes dans des maisons prestigieuses (restaurant de l'Hôtel Nikko à Paris, Mère Blanc à Vonnas, Maison du Chocolat, cuisines de l'hôtel Matignon, Gérard Mulot à Paris…), ce boulanger-pâtissier, surnommé l'Artisan des Petits Bonheurs, ouvre en 1999 une première boutique rue des Martyrs, où il est vite reconnu pour ses baguettes croustillantes, ses macarons et ses entremets colorés. Chouchou des becs sucrés de Montmartre, il ouvre en 2004 une seconde boutique rue Damrémont. En 2009, il investit le quartier piéton de la rue de Levis, puis inaugure, l'an dernier, une petite bonbonnière rue de Douai, où se concentre le meilleur de ses créations.

Lauréat du prix de la meilleure baguette de Paris en 2007, meilleur mille-feuille de Paris au concours de la Fédération des Pâtissiers en 2010, premier macaron bio équitable en 2012… il séduit les gourmets par son univers créatif, joyeux et décalé.

Place à l'épure pour sa Bûche Art Déco en forme de parallélépipède brut, aux lignes franches et dessinées. Avec ses motifs stylisés et ses reflets bronze Art Déco, elle donne envie d'être découverte, déstructurée… et dégustée ! Une exquise ganache au chocolat, subtilement parfumée d'une note de thé Earl Grey, la rend définitivement irrésistible.

LA BÛCHE ART DÉCO

6 personnes, 39 €

45, rue de Douai, Paris 9e.
Tél : 01 49 70 68 22

57, rue Damrémont, Paris 18e.
Tél. 01 42 64 59 63

25, rue de Levis, Paris 17e.
Tél. 01 42 27 15 45

www.arnaud-delmontel.com

Yann Menguy

LADURÉE

Un nouveau talent, Yann Menguy, vient de prendre en charge l'ensemble des créations de l'une des plus belles maisons pâtissières françaises, rayonnant dans le monde entier.

Après l'Ecole Ferrandi, Yann Menguy débute sa carrière en 2004 chez Hédiard restaurant où il devient responsable pâtisserie. En 2008, il intègre le Céladon à l'Hôtel Westminster, puis travaille au Château de Chilly et à Genève en Suisse au Buffet de la Gare des Eaux vives, en tant que chef pâtissier. A son retour en France il participe à l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier », sur France 2 en 2012, où il ressort demi-finaliste. A la suite de cette aventure, il entre à la Michalak Masterclass de Christophe Michalak en 2013, où il occupe le poste de chef pâtissier, avant d'intégrer la Maison Ladurée.

C'est un puissant parfum d'ananas qui mène la danse de leur Bûche Exotique : Pâte à baba à la vanille, imbibée d'un sirop rhum et vanille, renfermant un cœur crémeux citron vert et cumbawa, une fine lamelle d'ananas rôti, décoré en chocolat façon écorce d'ananas or. Tout cela accompagné de crème fouettée à la vanille, de streussel à la fleur de sel et d'une mignonnette de rhum Barbades vieille réserve.

LA BÛCHE EXOTIQUE

97 € pour 6 à 8 parts - en édition limitée

75, avenue des Champs-Élysées
01 40 75 08 75

21, rue Bonaparte
01 44 07 64 87

www.laduree.fr

CHAMPAGNE
Infinite Eight

CUVÉE DIAMOND

Limited Edition
88 numbered magnums available*

Conception et réalisation : FHL consulting

L 'ABUS D 'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

*88 magnums numérotés disponible

Bruno Haziza, David Bubani et Paul Abou Antoun

Eva B.H., Stéphane Rotenberg (M6)
et Stéphanie de Muru (BFM)

Patricia Carpentier (France 2)

Stéphane Rotenberg (M6)

Anne Bordure (Hôtel le Meurice)
Frank et Gil Ros

Kathy Ayoun Linossier et Julie Pirrin

Corine et Olivier Uzan, Sophie Levy Wajnberg, son mari et un ami

Christophe Guillarmé

Stéphanie de Muru (BFM) et Eva H.B.

Eva H.B. et Daniela Benhamou

Stéphane Rotenberg et Marie Olga Charriol

Bruno Haziza

Neo Tony Lee, Yves Boujenah, Frank et Gil Ros

© Jacques Beneich / modèle : Katarina Katancevic

15, rue Boissy d'Anglas - 8e Paris | Tél. : +33 (0)1 42 65 02 52 | daniela@danielainlove.com

WWW.DANIELAINLOVE.COM

L'Hôtel Vernet

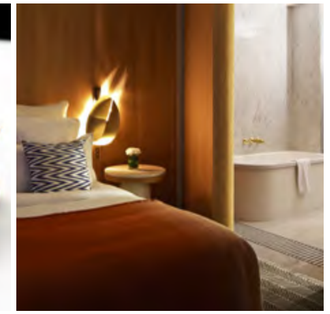
L'Élégance à la française

par Frédérique de Granvilliers

Idéalement situé, à deux pas des Champs Elysées, L'Hôtel Vernet fête son centenaire avec faste. Il vient d'être entièrement rénové par son nouveau propriétaire, le groupe familial français Bessé Signature qui compte plusieurs fleurons de l'hôtellerie.

Son Directeur, Yannick Busaan, y règne d'une main de maître et accompagne le Vernet dans son nouveau chapitre.

François Champsaur, qui signe l'architecture intérieure, joue la carte de la tradition et d'une modernité maîtrisée. Sol en marbre d'époque, vitraux d'origine, mobilier design et coloré, bar lumineux, salons intimes et feutrés, Signature et Or, idéaux pour des réunions de travail ou des dîners privatifs. Le tout animé par des œuvres d'artistes contemporains, placées çà et là sur les murs comme dans la demeure d'un collectionneur.



Autre atout, et de taille : on s'y régale sous une immense verrière signée Gustave Eiffel, avec vue sur la cuisine ! Le restaurant, le V du Vernet, est l'une des adresses les plus prisées et discrètes, du Triangle d'Or. Le chef Richard Robe, anglais élevé en France, passé chez Taillevent, la Marée, Astorg, le Pergolèse... livre une partition savoureuse, créative, avec un esprit étoilé. Ravioles de châtaignes, risotto Carnaroli, tourte de canard au foie gras, épaule d'agneau confite... des bests sur sa carte, sans oublier les classiques de la bistronomie de luxe.

On accède aux étages par l'ascenseur d'époque tout en bois et verre. Les 50 chambres dont 9 suites ont été entièrement refaites et sont d'un confort absolu. Dominé par le bois, avec parquet en chêne, et un mur comme un paravent, le décor inspire une sensation de chaleur et d'apaisement. Le choix des tissus, avec des rideaux en coton bio de chez Pierre Frey, des plaids en laine faits main de Arpin, renforce cette sensation de havre de paix.

Les salles de bains spacieuses sont comme des écrins avec des vasques en marbre de Carrare, des mosaïques de verre italien et une robinetterie en laiton de chez Stella. Espace maîtrisé, volume sublimé, objets stylisés... tout concourt à faire de chaque instant passé dans la chambre de purs moments de calme et de volupté.

En janvier 2015, le Vernet offrira les services du très sollicité Nabil Harlow, coiffure manucure et maquillage Studio.

Charme, luxe, courtoisie, l'Hôtel Vernet est l'un des secrets de Paris à redécouvrir de toute urgence.

L'HÔTEL VERNET *****
25, rue Vernet - Paris 8e
+33 (0)1 44 31 98 00
WWW.HOTELVERNET-PARIS.FR

Corine et Olivier Uzan

Stéphane Rotenberg et Fréderique de Granvilliers

Eva H.B. et Jacques Beneich

Missimiliano Vicardi, Dalia Fayed et Eva H.B.

FOUQUET

HAUTE GOURMANDISE DEPUIS 1852

PARIS

WWW.FOUQUET.FR

Eva H.B., Frank et Gil Ros

Eva H.B. et Michaël Bensoussan

Chayan et son épouse

Anne de Champigneul Frank et Gil Ros

Frank et Gil Ros

COMPTOIRS RICHARD CR

WWW.COMPTOIRSRICHARD.FR

RENÉ VEYRAT

LE FLEURISTE D'EXCEPTION

Depuis trois générations, René Veyrat est un incontournable du cercle très restreint des grands fleuristes français. Exerçant le métier de père en fils, Patrick Veyrat et son associé Thierry Cochet (négociant en fleurs réputé à Rungis) sont restés fidèles aux mêmes mots d'ordre: qualité, choix, fraicheur, créativité artistique, service. Plongée dans l'univers si singulier et raffiné de cette maison référence dans le monde des fleurs…

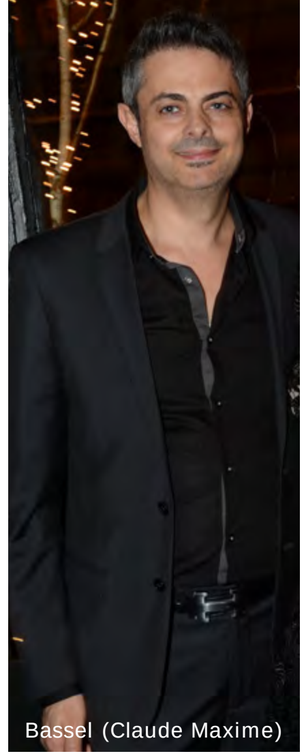
Fine fleur de la fleuristerie parisienne depuis 1950, René Veyrat, s'est installé au 168 boulevard Haussmann dans le 8ème arrondissement, à deux pas de l'Arc de Triomphe. Depuis 1950, dans le monde prestigieux des fleurs et des senteurs, les fleuristes de l'enseigne René Veyrat présentent des bouquets personnalisés, selon les envies d'une clientèle avertie. Une idée, une exigence, un souhait, l'équipe René Veyrat met à profil sont expertise et son savoir-français pour combler tous les désirs.

Rénovée il y a tout juste 3 ans, la boutique se veut être à contre courant de ses semblables et signe une décoration d'intérieure gaie et lumineuse.

Le vert fait partie des couleurs prédominantes, de sorte qu'à peine le seuil de l'écrin franchi, une invitation dans les codes de la nature s'opère. Côté meubles, tout est conceptualisé et fabriqué dans les ateliers de Rungis. La ligne qualitative et la fraicheur des fleurs sont les fers de lance de René Veyrat, au même titre que la beauté et l'esthétisme sans faille des créations florales. Quant aux bouquets, toujours naturels et généreux, leurs compositions oscillent sur les tendances et les saisons, de sorte qu'à chaque mois de l'année des fleurs sont dédiées.

A noter que René Veyrat diversifie son offre avec le service René Veyrat Event. Constituant la division spécialisée dans les activités liées à l'événementiel et aux entreprises, ses ateliers sont basés sur le MIN de Rungis, assurant ainsi une fraîcheur optimale des fleurs et un rayon d'action idéal sur Paris, la France et l'international. Mariages grandioses, défilés de mode, célébrations, dîners de gala, soirées de lancement, … du sur mesure, en France ou à l'étranger ! Le but ? Déposer ici et la une note de poésie à des instants magiques de tout à chacun.

RENÉ VEYRAT
168, boulevard Haussmann - Paris 8e
+33 (0)1 45 62 37 86
WWW.RENEVEYRAT.FR


Bassel (Claude Maxime)

Bruno Haziza et Michaël Bensoussan

Los Pacochicanos Regine Le Brun Christophe Guillerme

CHANTAL TEMAM
87, rue Réaumur 75002 Paris (1st Floor) | +33(1) 42 36 52 22
www.chantaltemam.com

Eva H.B. et Michaël Bensoussan

Stéphanie de Muru (BFM)

Frank Ros et Frédéric Blanc

LE LUXE EN 60 MIN

EXPERIENCE LUXURY IN 60’

WWW.FIRSTLUXE.COM

FIRST LUXE

UN CLIC, UN ACHAT

LIVRAISON EN 60 MINUTES

Pavé de Roses **DELANGLE** - Pochette Crocodile Noir **BAUDE PARIS** - Assiette gastronomie **HAVILAND** - Sweat en coton à motif oiseaux floqué **MCQ ALEXANDER MCQUEEN**
Collier ajustable cristaux **MARNI** - iphone 5s 32GO OR **APPLE** - Concentré High light solution **VISOANSKA** - Coco Mademoiselle Eau de Parfum **CHANEL**
Boucle d'oreilles **WASKOLL** - Ballerines ajourées cloutées **GIORGIO ARMANI** - Mini jupe lacet **BALENCIAGA** - Moon Dust **MIN NEW YORK** - Montre Bee my love **CHAUMET**

FIRST LUXE

UN CLIC, UN ACHAT

LIVRAISON EN 60 MINUTES

Sweat imprimé **CARVEN** - Nœud papillon en soie **SAINT LAURENT** - Bracelet double **TOD'S** - Habit Rouge **GUERLAIN** - Pull bicolore en maille **VALENTINO**
Cartable classique **GIORGIO ARMANI** - Appareil photo SLT-A99V **SONY** - Basket en cuir suédé bordeaux **BARONS PAPILLOM** - Pantalon gris à motifs **WILLMAN**
Montre Classima Executives Or **BAUME & MERCIER** - Vide poches aux rois **BERNARDAUD**

WWW.FIRSTLUXE.COM

NOUS REMERCIONS
LES PARTENAIRES DE LA SOIRÉE

INFINITE 8, LA MAISON FOUQUET, RENÉ VEYRAT, COMPTOIRS RICHARD

BARONS PAPILLOMS

DANIELA IN LOVE

DE GRACE

FLEURS DELANGLE

JMLEGAZEL

JOVOY

JUN ASHIDA

KASPIA

MAISON TRUFFE

LABO SI

L'ATELIER DE L'ÉCLAIR

LE CAP

LE PRINTEMPS

LIBRAIRIE BAGATELLE

PARFUMERIE N°29

STANLOWA

THE CERCLE

VISOANSKA

WASKOLL

HERZO

FIRST LUXE

Nous faisons de votre temps

UN LUXE EN UN CLIC

ALEXANDRE DE MAREUIL - **ALTHÉA ROSÉA** - ANN TUIL - **ANNE FASHION'S STORE** - AU NAIN BLEU - **BARONS PAPILLOMS** - BERNARDAUD
BOISSIER - BOUTIQUE 22 - **CADOLLE** - CAFÉ POUCHKINE - **CAPUCINE PARFUMS** - CHRISTOFLE - **COMPTOIRS RICHARD -** DANIELA IN LOVE
DE GRACE - EMMANUEL GALÉA - **ETERNAMÉ** - FLEURS DELANGLE - **FOUQUET** - GÉRARD SÉNÉ - **HAND BAGS AND SHOES** HERVÉ LÉGER
HERZO - HOBBS CASHMERE - **JMLEGAZEL** - JOVOY - **JUN ASHIDA** - KASPIA - **KIDSPACE / WHO ARE YOU** - KORLOFF - **LABO&SI**
L'ATELIER DE L'ECLAIR - **LE CAP** - LES CAVES LEGRAND - **LIBRAIRIE DE BAGATELLE** - L'OPTIC BY VALÉRIE - **LYDIA COURTEILLE**
MAISON DE LA TRUFFE - **MARCIANO** - MILADY - **MILLIAUD / IWC** - MORABITO - **OSCAR & VALENTINE** - PARFUMERIE N°29 - **PATTES À STRASS**
PIERRE MARCOLINI - **PINKO** - POINT PLUME - **PRUNIER** - RENÉ VEYRAT - **RENOMA** - RENOMA KOMPLEX STORE - **RICHARD GRAND**
SNOW EMOTION - **SPONTINI** - STANLOWA - **VENTCOUVERT** - VISOANSKA - **WASKOLL** - WILLMAN

LE PRINTEMPS

WWW.FIRSTLUXE.COM