



Sélection Maison Actuelle



Ouverture de l'E-SHOP canderella.fr. Espace dédié à la bougie made in France.

La bougie est un objet rare, unique et pourtant familier. Elle témoigne d'un art de vivre, elle procure bien-être et plaisir. Elle éveille notre sens olfactif, agrémente notre décor, modifie son ambiance. Elle développe notre imaginaire et influence notre humeur. Elle a cette faculté hors du commun de réveiller nos émotions. Une bougie, c'est aussi et surtout l'envie d'être bien chez soi. Où que vous soyez dans le monde, vous pouvez ainsi vous sentir chez vous. Après 15 ans passés dans les achats, à travailler pour les grands noms de la place parisienne (ou de La Plaine Saint-Denis) : Printemps, Brandalley, Laboratoires Filorga, RueDuCommerce.fr, Vente-Privée.com... à négocier, argumenter, convaincre, bâtir des « histoires », construire des collections, merchandiser des « univers », Caroline - à l'initiative du projet - avait besoin de nouvelles perspectives, de façonner de ses mains un projet qui ait du sens et de s'engager dans une aventure qui met à l'honneur l'artisanat français.

Le site www.canderella.fr est né de ces envies.

Brasserie Bellanger

La Brasserie Bellanger a ouvert ses portes le 24 avril 2019. C'est deux jeunes amis, Victor et Charly qui ont eu l'idée de faire revivre le secteur de la brasserie typique Parisienne. Epaulés par de grands noms de la restauration, ils ont repensé en intégrant les fondamentaux d'une restauration bien faite. Le point de départ du menu, c'est le carnet de cuisine de l'arrière-arrière grande tante de Charly, Marie-Louise Bellanger ! On retrouve dans ce carnet tout le patrimoine culinaire français. Les secrets du vrai bœuf du Bourguignon, la belle histoire de la sole meunière, l'intemporel croque-monsieur Parisien... Toutes les recettes les plus traditionnelles du terroir. C'est précisément ces grands classiques qui seront au cœur de la Brasserie Bellanger ! Un hommage à cette belle époque des brasseries du début du siècle, où tout le monde pouvait se retrouver autour d'une cuisine bien franchouillarde sans dépenser plus de 15 euros.

140, rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris
Tel. : 07 82 32 92 06



Mamie Burger

À la carte des plats, on accueille les gnocchis arrabiata, au bacon grillé, parsemé de parmesan et de basilic.

Cette nouvelle carte sera à retrouver le 2 mai dans 3 des bistrot de Mamie Burger :
35 boulevard de Bonne Nouvelle, 75 rue Faubourg St-Denis et 21 rue du Faubourg Montmartre.

Secret de Miel

Secret de Miel lance son programme coaching minceur en collaboration avec Catherine Malpas pour celles et ceux qui souhaitent retrouver la forme et une taille de rêve pour les beaux jours. Ce programme est en accord avec la philosophie de Secrets de Miel, puisqu'il s'inscrit dans une approche globale de la minceur et de la beauté toute en harmonie.

Prix : 79 € - www.secretsdemiel.com





Aroma Zone

Reconnu pour ses vertus digestives, le charbon, actif star du moment, démontre toute son efficacité pour détoxifier la peau. Adsorbant et détoxifiant puissant, il aide à capter les polluants et toxines qui s'accumulent au niveau de la peau :

polluants environnementaux, résidus chimiques issus de produits cosmétiques, mais aussi toxines excrétées par la peau. Purifiant, il assainit la peau et adsorbe les bactéries responsables de certaines infections (action connue sur les staphylocoques).

Aroma-Zone, kit masque peau neuve au charbon - un kit complet pour faire peau neuve en détoxifiant la peau grâce à un des plus connus et des meilleurs absorbants naturels.

Prix de vente : 38 €



Duval Leroy

Pour la Fête des Mères, on succombe à la gourmandise et à la fraîcheur de Lady Rose, un champagne imaginé par Carol Duval-Leroy... une cuvée 100 % féminine.

Mais Lady Rose n'est pas qu'une gourmandise. Derrière ce champagne se cache une aventure, des engagements, un esprit unique car Duval-Leroy est une Maison à part, familiale, 100 % indépendante, où les femmes jouent un rôle central.

Prix de vente : 38 €

Refeel Kombucha

Le Kombucha, séduit tout autant les épicuriens en quête de nouvelles saveurs originales et raffinées, que les amateurs de produit healthy. Issu d'un procédé aussi simple et complexe que peut l'être la nature, Refeel Kombucha, sa vision bio et moderne du kombucha, est le fruit d'une association entre une infusion très légèrement sucrée de thé vert Sencha et une symbiose de levures et de micro-organismes. Nutritionnellement intéressant donc mais Refeel Kombucha n'ambitionne pas pour autant de devenir l'énième boisson healthy qu'on boirait uniquement pour profiter de ses bienfaits et sans que cela nous procure le moindre plaisir.

Existe en 3 saveurs : Gingembre & Citron, Menthe Poivrée, Myrtille & Fleur de Sureau
Bouteille 33cl - 2,90 €



Diogo Vaz

À Sao-Tomé, une île lovée dans l'océan Atlantique au large du Golfe de Guinée, à l'intersection du méridien de Greenwich et de l'équateur, Diogo Vaz produit localement son chocolat d'exception et assure l'intégralité du processus de fabrication. Après le lancement d'une gamme de 5 tablettes cet hiver, Diogo Vaz propose aujourd'hui son chocolat à pâtisser. Des pains professionnels de 750 g pour le grand public. L'occasion pour tout un chacun de réaliser des recettes du quotidien avec un chocolat de qualité professionnelle.

35 € les 750 g - Frais de ports offerts