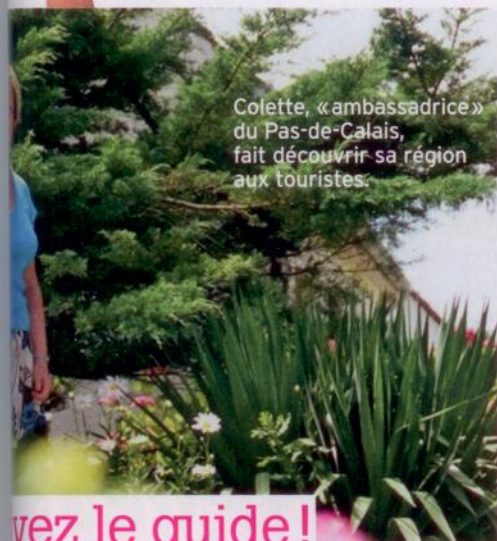


me

urdenous

Le prêt-à-voler

Clic and play, c'est le principe de ce cerf-volant monté en deux temps, trois mouvements. Il suffit de clipper son « articulation » pour déployer les ailes. On module ensuite facilement sa gracieuse trajectoire au gré des vents avec les deux poignées. 19,90 € dans les magasins Décathlon. www.decathlon.fr.



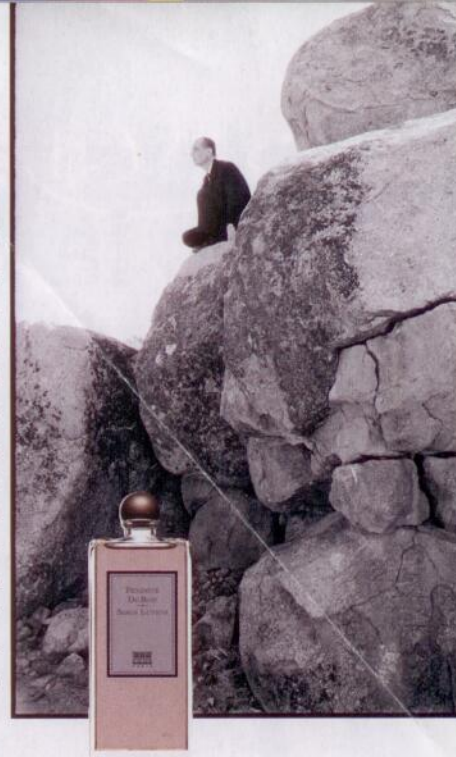
Colette, « ambassadrice » du Pas-de-Calais, fait découvrir sa région aux touristes.

Prenez le guide!

Greeters made in Pas-de-Calais sont une initiative du Comité départemental de tourisme. Ces habitants, passionnés par leur région, se proposent d'en partager tous les charmes. Histoire, anecdotes, adresses insolites de vos sympas, ces « ambassadeurs » vous feront découvrir leur département, en famille ou entre amis (pas plus de 6 personnes). Durée, de deux à quatre heures, entièrement gratuite. Repérez le greeter et la localisation de votre Greeter sur Internet et réservez trois jours à l'avance. www.greeters62.com ou 03 20 10 34 60.

DERNIER NEZ

Retour d'un grand classique conçu en 1992 par Serge Lutens. Désormais expatrié à Marrakech, le Lillois revisite l'odeur animale, douce, fauve et résineuse du cèdre, souvent dévolue à la parfumerie masculine et offre aux femmes l'audace de ce flacon minimaliste, sobrement étiqueté Féminité du Bois. 69 € les 50ml. En vente à Lille au Soleil d'Or, 4, rue Esquemoise; à Amiens à la Parfumerie Signatures, 2, rue des Trois-Cailloux.



Raconte-moi les nuages



Ce petit éditeur de Montreuil a lancé une jolie collection de livres pour enfants sur le thème de la Nature. Ecrits par Nathalie Dujardin et illustrés par Bénédicte Boulet, ces contes expliquent avec pédagogie les mystères de la Terre et des étoiles, du soleil et de la pluie. Les 3-4 ans en redemandent. Collection Contes et Nature, aux éditions Henry, 12 € l'album.

BON ET REBOND

Au Ricochet, le chef Jean-Marc Carelle propose une cuisine aux multiples saveurs. Sans doute parce qu'avant d'arriver au Touquet, il a travaillé aux Etats-Unis et aux Antilles... On aime le quasi de veau à la plancha ou le risotto de crevettes grises, on apprécie la cristophine farcie au homard, le cabillaud en croûte d'olives et la diversité de ses sushis qui rend hommage à son maître japonais. Le chef prépare aussi à la commande vos buffets de réception et propose des cours de cuisine (50 € repas compris). Le Ricochet, 49, rue de Paris, Le Touquet, 03 21 06 41 36. Ouvert tous les jours, sauf le mercredi. Menu déjeuner, 12 €, menu dîner, 31 €.



Page réalisée par Juliette Dubar.