

MADAME

AIRFRANCE

SPÉCIAL
Mode

N° 178

Octobre 2016

Your Personal Copy

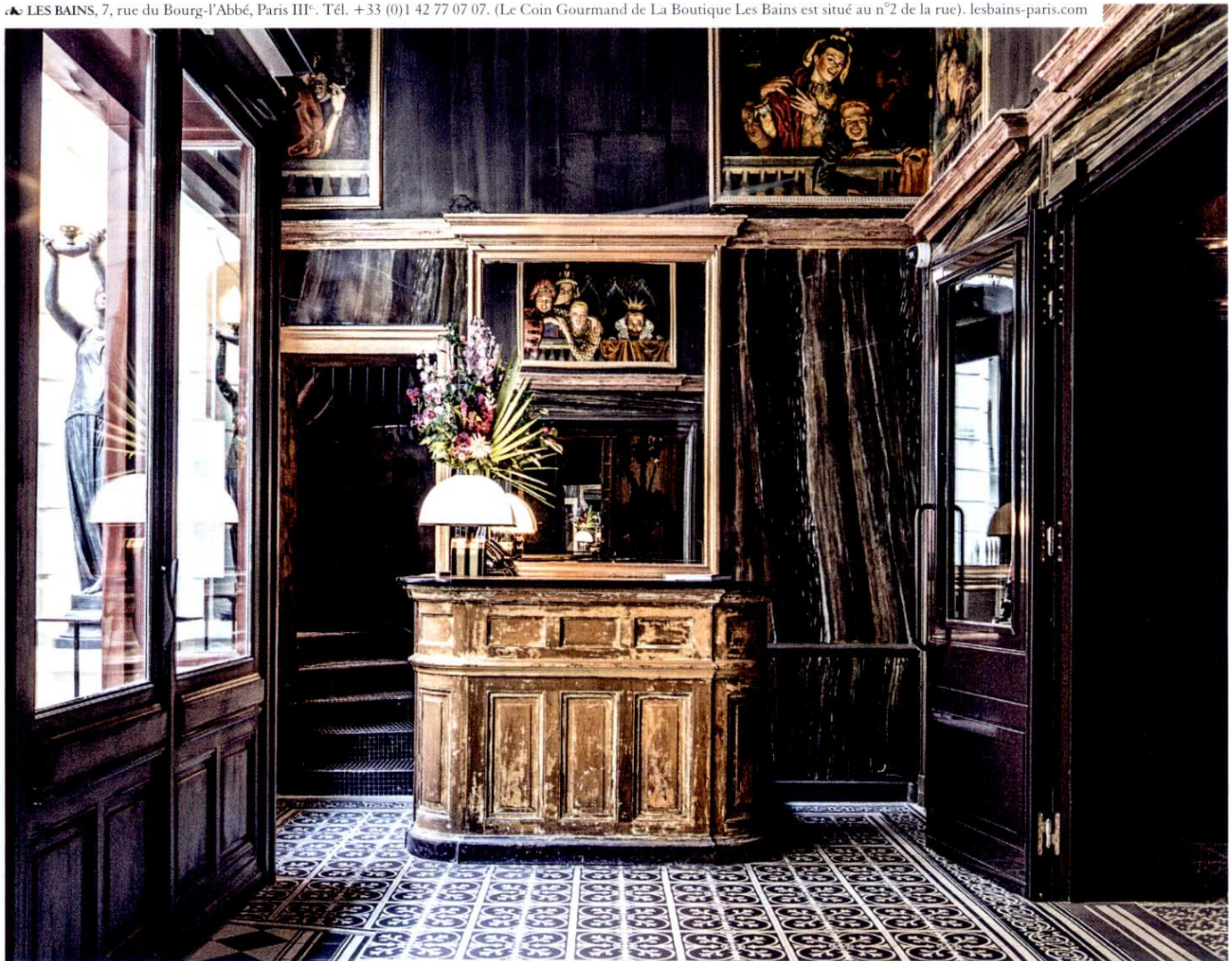


OCTOBRE AIR DE PARIS

LES MYTHES ont la vie dure. Non, Les Bains Douches ne sont plus cette fameuse boîte de nuit branchée des années 1980. On peut désormais franchir le porche monumental du 7, rue du Bourg-l'Abbé, sans devoir montrer patte blanche en total look Jean Paul Gaultier. Après une longue fermeture et quatre ans de travaux, les nouveaux Bains sont devenus un lieu diurne, sans avoir renié leur passé festif pour autant — la boîte existe toujours, avec des concerts certains soirs. Un boutique hotel de 39 chambres et suites, un élégant restaurant laqué rouge et son bar à cocktails, deux patios extérieurs et un boudoir forment désormais le haut lieu de rendez-vous des Parisiens, de jour comme de nuit. En esthète, Jean-Pierre Marois, propriétaire des lieux, injecte une qualité haute couture à chaque prestation, tout en conservant l'ADN décontracté de la maison. Un grand écart réussi avec une formule déjeuner à 28 euros signée du chef français étoilé Philippe Labbé. Même exigence de choix pour les produits fashion et design de la boutique, tous issus d'une collaboration unique. Nouveauté: un Coin Gourmand vend des pâtisseries maison sans gluten "à emporter", estampillées Les Bains.

SIBYLLE GRANDCHAMP

LES BAINS, 7, rue du Bourg-l'Abbé, Paris III^e. Tél. +33 (0)1 42 77 07 07. (Le Coin Gourmand de La Boutique Les Bains est situé au n°2 de la rue). lesbains-paris.com



LEGENDS NEVER DIE. Today Les Bains Douches is no longer the ultra-trendy nightclub of the 1980s—now you can walk through the monumental door at 7 Rue du Bourg l'Abbé without presenting yourself for bouncer inspection. After a long closure followed by four years of renovation, the new Bains has become a place (and perhaps *the* place) to go during the day, without completely forsaking its partying past: it still houses a club, and even hosts concerts. But mostly it's now a boutique hotel with 39 rooms and suites, a chic restaurant with a red lacquer décor, plus a cocktail bar, two outdoor patios and a "boudoir." Owner Jean-Pierre Marois watches carefully over the quality of every space and service while preserving the house's tradition of laid-back elegance. A potential paradox resolved with offerings like a €28 lunch by three-star chef Philippe Labbé and a "Coin Gourmand" selling gluten-free pastries bearing the ever-prestigious Les Bains label.