

lefigaro.fr/madame

# madame

## FIGARO



SPÉCIAL

# ACCESSOIRES

DIVINE  
FANTASIE

*Ces objets du désir  
qui signent l'allure*

# BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR, LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LE CHEF



## PHILIPPE LABBÉ

**ÉTOILÉ.** À la Tour d'Argent, il a la toque au 6<sup>e</sup> ciel ; aux Bains, il est comme un poisson dans l'eau, capitaine de la Salle-à-manger dont il signe la carte depuis la réouverture. Au n° 7 de la rue du Bourg-l'Abbé – adresse prédestinée ! –, il vous met en jambes avec ses mini-buns de homard, ses pickles de betteraves et soupes de carottes glacées.

**TRANSPORTÉS.** Il vous plonge dans le grand bain avec sa raie qui se pique de citronnelle. Vous offre le frisson d'un salto dans une mousse de fromage blanc au thym, crème de citron, croustillant de fruits secs. Bref, ça rock et ça roule dans les cuisines des Bains, et la rentrée y annonce des jours et des nuits complètement food.

[www.lesbains-paris.com](http://www.lesbains-paris.com)



## GIMMICK FOOD

### MADAME WINE : UNE CAVE CLÉ EN MAIN

Génie de la bouteille sortie des caves Legrand, une des plus belles vithèques de Paris, Sophie Zaïme, jeune butler en jupon, murmure à l'oreille des vigneron. En fonction de vos goûts et de votre budget, elle vous crée une cave sur mesure, vous dégote pépites et flacons d'exception. Et Madame Wine a aussi le sens du design : déco, hygrométrie, verrerie... elle est à votre service.

#### Facteur glam : +++

Avoir une jeune et hypertalentueuse chef de cave.

#### Tasty : +++

Verres plaisir, événements, mariage... Madame Wine rebat les cartes du meilleur.

#### Eternity : +++

Un livre de cave, c'est un roman de garde, à écrire et déguster au fil du temps.

[www.madame-wine.com](http://www.madame-wine.com)



## ESPRIT DE VIN

### CHÂTEAU PAVIE 2012 POUR MÉLANIE LAURENT

**En 2012, château Pavie entre dans le cercle très fermé des premiers grands crus classés A, le nec plus ultra des saint-émilion.**

**Mélanie Laurent, elle, obtient la consécration de Hollywood (festival ColCoo)**

**pour son premier long-métrage, « les Adoptés ».**

**On dédie ce millésime d'exception, mis**

**pour la première fois à disposition, à celle qui**

**– après avoir remporté**

**le César du meilleur Documentaire 2016 pour**

**« Demain » – est cette semaine à l'écran dans**

**« Éternité ». Une histoire d'amour qui défie le siècle,**

**comme ce sublime cru dont la finesse ira crescendo**

**avec les années.**  
350 C. [www.vignoblesperse.com](http://www.vignoblesperse.com)



## TABLE OUVERTE

### LES 5 ANS DU SHANG PALACE

Pour cet anniversaire, le Shangri-La, qui cache en son sein cet unique restaurant chinois étoilé de France, propose un feu d'artifice cantonnais.

Au menu, les plats cultes de ce « palais parfumé » : ses dim sum d'anthologie, réservés au déjeuner ainsi que le veut la tradition asiatique, son saumon Lo Hei, plat porte-bonheur, son riz sauté à la façon du chef... et ses iconiques boules moelleuses à la crème et fruits frais.

**Le lieu :** impérial. Tons or, bois et jade : on oublie qu'on est au sous-sol, on est en Chine !

**L'assiette :** une interprétation magistrale avec le chef Samuel Lee à la baguette.

**L'addition :** menu de 6 plats, 58 € au déjeuner, et 98 € au dîner. Jusqu'au 18 septembre.

10, avenue d'Iéna, 75116 Paris. [www.shangri-la.com](http://www.shangri-la.com)