

lefigaro.fr/madame
madame
FIGARO

**LILY-ROSE
DEPP**
*et notre palmarès
glamour*

PORTFOLIO EXCLUSIF

STARS & STYLE

PAR BENOÎT PEVERELLI

BOUCHE-à-oreille

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

LE CHEF



PHILIPPE LABBÉ

IL PREND LA TOUR D'ARGENT.

Après avoir butiné 2 étoiles à L'Abeille (au Shangri-La), puis mené une campagne d'un an à L'Arnsbourg (en Alsace-Lorraine), voilà ce chef de fourneaux majeurs de retour à la capitale, au 6^e étage de la mythique adresse du quai de la Tournelle. Autant dire qu'il a déjà la toque près des étoiles. Et en maître ès produits, il a bien l'intention d'en faire à nouveau scintiller la constellation (les 3 étoiles d'antan) sous le ciel de Paris.

TOUR DE FORCE. Canard en 5 services, quenelles de brochet revisitées, poire vie parisienne aérée : avec Labbé, la plus ancienne table de France repart pour un tour. Un excellent tour.

www.tourdargent.com



GIMMICK FOOD

LES VOLAILLES FONT LE PRINTEMPS

LE CHARCUTIER CULTE

Gilles Verot a pris ses quartiers aux Galeries Lafayette Gourmet. Cela valait bien une envolée charcutière pour fêter cette extension du domaine de la crépinette et le printemps : une tourte aux belles volailles de France, avec poulet de Bresse, pintade chaponnée des Landes, canette de Challans, pigeon impérial, le tout dans une farce gourmande au porc noir de Bigorre.

Facteur glam : +++

Le ravissement rétro régressif du retour de la tourte.

Tasty : +++ Quand Verot fait œuvre de plume, c'est tendre et croustillant.

Eternity : ++ Tous les samedis jusqu'à la fin juillet.

www.verot-charcuterie.fr



ESPRIT DE VIN

UN ROMANIN ALPILLES POUR EMILIA CLARKE

Révéllée par « Game of Thrones », série dans laquelle elle incarne Daenerys, Emilia Clarke s'apprête à vivre une romance avec Sam Claflin dans « Avant toi » (« Me Before You » en VO, en salles le 22 juin). On lui dédie ce rosé à l'effigie de Bacchus, dieu de la vigne, du vin, de la fête et père du théâtre. Son premier baiser, frais, ciselé, délicat, a le goût des fleurs et des agrumes, puis il se déploie généreux, gourmand : un rosé à la passion torride.

9,80 C.

www.chateauromanin.com



TABLE OUVERTE

LAGUINETTE CHIC DU SAINT JAMES

Lampions, nappes à carreaux, montgolfières mi-fleur mi-panthère : pour l'été, le jardin du Saint James Paris prend des airs un tantinet canailles de guinguette, mais à l'ardoise très chic. Car si les assiettes y sont en goguette, ce n'est autre que la délicieuse chef Virginie Basselot, sacrée Meilleur Ouvrier de France 2015, qui leur donne le flonflon de la perfection.

Le lieu : à l'orée du bois de Boulogne, la grâce du jardin caché d'un hôtel particulier.

L'assiette : moules de bouchot, poulet rôti aux herbes, salade fraîcheur, tartine folle, fraises dans tous leurs états...

L'addition : entrées à partir de 22 €, plats à partir de 25 € et dessert à partir de 15 €.

www.saint-james-paris.com

NEW YORK VU PAR GILLES VEROT



À TABLE !

BARBOULUD

« Daniel Boulud est un chef français installé à New York depuis de nombreuses années. Il m'a fait venir et, désormais, c'est moi qui envoie mes chefs se former dans son restaurant. Il y propose une cuisine bistrot élégante, qui combine des plats traditionnels revisités, comme la blanquette de veau ou les escargots persillade, et des plateaux déclinant mes recettes de charcuterie. C'est, je crois, l'une des raisons pour lesquelles le lieu croule sous les réservations et que les gens se pressent autour de l'immense table d'hôte. »

1900 Broadway. www.barboulud.com

RÔTISSERIE GEORGETTE

« Après avoir travaillé dix-sept ans avec Daniel Boulud, Georgette Farkas (une vraie New-Yorkaise qui parle un français parfait !) a lancé son propre restaurant dédié à la volaille. Du consommé de

volaille, donc, aux ravioles de foie gras ou encore au canard à l'orange, l'endroit vaut vraiment le détour aussi bien pour les plats que pour la cuisine ouverte qui permet d'admirer les poulets dorer lentement. »

14 East 60th Street.

www.rotisserieg.com

DOMINIQUE ANSEL BAKERY

« Encore un pâtissier français qui a conquis la Grosse Pomme ! Son fait d'armes ? Il a lancé le Cronut, étonnante fusion entre un donut et un croissant. Il réalise aussi des cannelés, des paris-brest, des kouign-amann... Des saveurs typiquement françaises que j'aime retrouver quand je suis là-bas. »

189 Spring Street. www.dominiqueansel.com

**ARTISAN
CHARCUTIER
STAR DE PARIS,
IL EXPORTE
SON SAVOIR-FAIRE
ET SES PRODUITS
OUTRE-ATLANTIQUE.
ON LE SUIT.**

SHOPPING

JOHN VARVATOS

« Ce designer s'est installé dans l'ancien CBGB, autrefois un club punk ultra-violent. Désormais, ce lieu mythique des années 1970 est devenu une boutique de vêtements, à la fois rock et chics, qui vaut le détour car on y a conservé une grande partie des

murs d'origine : des pans de briques recouverts des flyers des groupes qui se sont produits à l'époque. »
315 Bowery. www.johnvarvatos.com

CHelsea MARKET

« Le paradis pour faire ses courses alimentaires, on y trouve les meilleurs produits frais de Manhattan. Le lieu rappelle un peu les anciennes halles françaises. On y trouve des langoustes du Maine fraîchement pêchées, des fruits et légumes, du fromage, mais aussi plusieurs traiteurs pour s'acheter un dîner italien ou asiatique tout prêt. »
75 9th Avenue. www.chelseamarket.com

SOS CHEFS

« La meilleure amie des chefs, c'est Atef Boulaabi. Cette Tunisienne a monté il y a quelques années une fantastique boutique d'épices, où je suis allé faire du repérage pour des recettes de pastrami. Lorsqu'on entre, on est saisi par cet étonnant mélange d'arômes, qui transporte immédiatement en Orient. J'aime aussi qu'Atef prenne le temps d'ouvrir les pots et nous fasse découvrir de nouvelles saveurs. »
104 Avenue B. www.sos-chefs.com

CRATE & BARREL

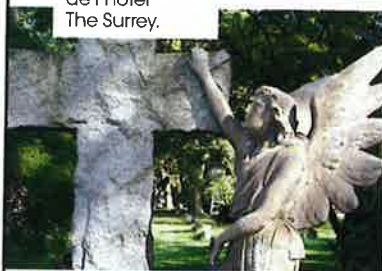
« Une chaîne de magasins de décoration et d'articles de cuisine. Ce sont les plus connus et les mieux fournis. Ici, j'ai la sensation d'être un enfant dans une boutique de jouets : je veux tout ! Les collections changent chaque mois et j'y trouve toujours quelque chose à acheter, ou



Le célèbre Chrysler Building, vu de Bryant Park et le Bar Boulud, sur Broadway.



La boutique John Varvatos de Bowery, le Woodlawn Cemetery, et le toit-terrasse de l'hôtel The Surrey.



au moins une inspiration pour mes magasins. À noter la belle sélection de planches de bois, idéales pour bien présenter les charcuteries. »
650 Madison Avenue.
www.crateandbarrel.com

ART ET CULTURE LE BRONX

« Comme beaucoup de gens, j'imaginai que c'était un quartier absolument infréquentable. Mais non, l'endroit n'est plus dangereux et j'aime aller me promener sur la Fordham Road entre toutes les boutiques colorées qui révèlent le métissage du quartier. C'est aussi là qu'on trouve le plus grand zoo urbain du monde, ainsi que le Woodlawn Cemetery, un cimetière qui regorge de monuments. »

GINNY'S SUPPER CLUB

« J'avais l'habitude d'aller dans un club de jazz mythique et authentique de Harlem, désormais fermé. Depuis, j'ai découvert cette adresse branchée dont la programmation est plutôt orientée néosoul, mais on y voit souvent des artistes très connus. On peut surtout y dîner ou juste prendre un verre pendant le concert. »
310 Lenox Avenue, Harlem.

www.ginnysupperclub.com

DORMIR HÔTEL THE SURREY

« J'y descendais lors de mes premiers voyages. C'est désormais une adresse très chic de l'Upper East Side, à laquelle je suis toujours attaché. Il y a notamment un toit-terrasse façon lounge, qui permet d'admirer la vue sur les gratte-ciel en sirotant un cocktail. »

20 East 76th Street. www.thesurrey.com

PAR MARIE LÉTANG-HORAY