



AU PAYS DES BULLES

LES BARS DES PALACES PARISIENS PERPÉTUEMENT L'EXCELLENCE
ET FONT MOUSSER LES PLUS PRESTIGIEUSES MAISONS.

SOPHIE MASLARD

DOM PÉRIGON AU PLAZZA ATHÉNÉE

C'est au Bar du Plazza que trône l'une des plus belles caves Dom Pérignon. Les connaisseurs ne résisteront pas à cette soixantaine de flacons rares en Magnum, Jéroboam ou Mathusalem gorgés de précieux vintages, de P2 et de P3 exposés comme des bijoux dans un écrin de verre. De grands vins qui s'épanouissent en maturité, lovés dans une cave sculpturale créée par Nicolas Francart. À déguster des yeux, puis à savourer dans un décor onirique designé par Patrick Jouin et Sanjit Manku. Le luxe ultime !

Hôtel Plazza Athénée
25, avenue Montaigne 75008 Paris

CUVÉE TAITTINGER AU LUTETIA

Nouveau bar tendance de la rive gauche, le bar Joséphine de l'hôtel Lutetia, est devenu en quelques semaines, l'adresse parisienne par excellence. Dès 18H, l'ambiance bat son plein, le décor s'illumine sous les fresques de Bacchus. Pour ce renouveau, la maison Taittinger a créé une cuvée spéciale Lutetia, à déguster sur place uniquement. Un extra brut 2008, aux notes fraîches et florales et au goût intense. Que la fête commence !

Hôtel Lutetia
45, boulevard Raspail 75006 Paris

AFTER DARK AU BRISTOL

Audace, glamour et chic, les jeudis, vendredis et samedis soirs au Bar du Bristol. Dès 21H30, les initiés empreignent l'entrée dérobée, dissimulée dans le parking du 106 Saint Honoré pour profiter des soirées After Dark. On murmure que l'ambiance électrise, intrigue et pétille sous les platines des DJ accompagnés de finger foods et délicates bulles de champagnes. The show must go on !

Hôtel Le Bristol
112, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris

ROEDERER AU MANDARIN ORIENTAL

La nuit de la Saint Sylvestre s'annonce inoubliable au Mandarin Oriental. À commencer par un menu d'exception préparé par le chef doublement étoilé, Thierry Marx. Avec des plats signature du « Sur Mesure » sublimés des plus beaux produits de fêtes. Un fabuleux festin qui se poursuivra en musique autour d'une bouteille de champagne Louis Roederer attendant que le chef sonne les douze coups de gong de minuit. Happy New Year !

Hôtel Mandarin Oriental
251, rue Saint Honoré 75001 Paris

UN LIVRE

416 pages d'émotions où le chef triplement étoilé, Arnaud Lallement nous emmène à la rencontre d'une cinquantaine de vignerons champenois. Un voyage de terroir et de gastronomie avec pour chacun un accord mets-bulles.
« Émotions en Champagne, la suite » 49,90 €, Éditions de La Martinière.



Rae lab ium hil iure simus, omni taero

- 1. Intense**
Un bijou d'assemblage, de Chardonnay, de pinot noir et Pinot meunier. 51 €, Blanc Velours Pannier.
- 2. Grands crus**
La quintessence absolue, issue de grands crus vieillis 13 ans sur lies. 89 €, Joyau de France 2004 - Boizel.
- 3. Irrésistible**
Un champagne unique, blanc de blancs, vendange 2014 et zéro dosage ! 130 €, "Le Clos des Trois Clochers" - Leclerc Briant.
- 4. Précieuses bulles**
Arômes intenses, bouquet de fruits rouges, un millésime exceptionnel ! 170 €, Comtes de Champagne Rosé 2006 - Taittinger.
- 5. Arty**
Champagne rosé et son seau à glace en pots de peinture. 55 €, Veuve Cliquot.
- 6. Pure expression**
Cuvée 100% chardonnay fruit de l'assemblage de terroirs d'exception. 45 €, Ter Blanc - Gonet.
- 7. Confidentiel**
Prestigieuse cuvée réservée aux amis de la Maison, à commander exclusivement en ligne. 50 €, RSRV Blanc de Blancs - Mumm.
- 8. Bristol Only**
Une exclusivité de la boutique de l'hôtel Le Bristol à Paris. 49 €, Champagne Brut Alfred Gratien - Le Bristol Paris.
- 9. Rare millésime**
Élégante cuvée confidentielle, composée de chardonnay et pinot noir premiers crus. 65 €, "R" Millésimé 2010 - Ruinart
- 10. Collector**
Véritable oeuvre d'art, ce
- 11. Pink**
Rosé vif et fruité aux nuances de fruits rouges. 425 €, Armand de Brignac.
- 12. Stick Lady**
Cuvée Rosé Sauvage au caractère intense sur un bouquet de fruits rouges. 63 €, Piper-Heidsieck.
- 13. Délicatesse**
Notes d'agrumes et de pommes. 47 €, Blanc de Blancs - Charles Legend.
- 14. 100% Chardonnay**
Terroir d'exception pour la Cuvée Victor 2008, délicatement élaborée et élevée 9 ans sur lies. 45 €, Mandois.