

VANITYCONFIDENTIAL

Mercredi 22 Février 2017



Chaque semaine, **Vanity Fair** vous met dans la confiance : belles adresses ou avant-premières exclusives, les cinq coups de cœur de la rédaction... *brillants dehors*, **MORDANTS DEDANS.**

01 || CARRÉ VIP || —

Molli la maille

Joyeux anniversaire !



Tricoté depuis 1886, Molli est la Rolls de la maille, le nec plus ultra du point mousse boutonné de nacre, le summum de la bonneterie d'élite. La Maison de maille fête aujourd'hui ses 130 ans et ouvre pour l'occasion un pop-up store à Paris. *Vanity Fair* et CultureSecrets vous invitent à la rencontre de Charlotte de Fayet, nouvelle directrice générale et artistique de la Maison, pour découvrir son histoire et ses nouveautés le 1er Mars à 19h à la Maison Molli, 39, avenue George V 75008 Paris. Inscrivez-vous **ici**.

*Vanity Fair s'associe à CultureSecrets pour un abonnement 100% Chic ! Pour 19,95€ par mois, bénéficiez sans engagement de l'abonnement au magazine Vanity Fair et du Pass Premium CultureSecrets. Grâce au Pass, choisissez chaque mois parmi une sélection d'évènements insolites et prestigieux, vos 4 rendez-vous culturels : coupe-files, visites privées, places de théâtre, concerts, vernissages ou rencontres d'artistes dans des lieux d'exception, le tout pour deux personnes. S'abonner **ici**.*

Planète Marx

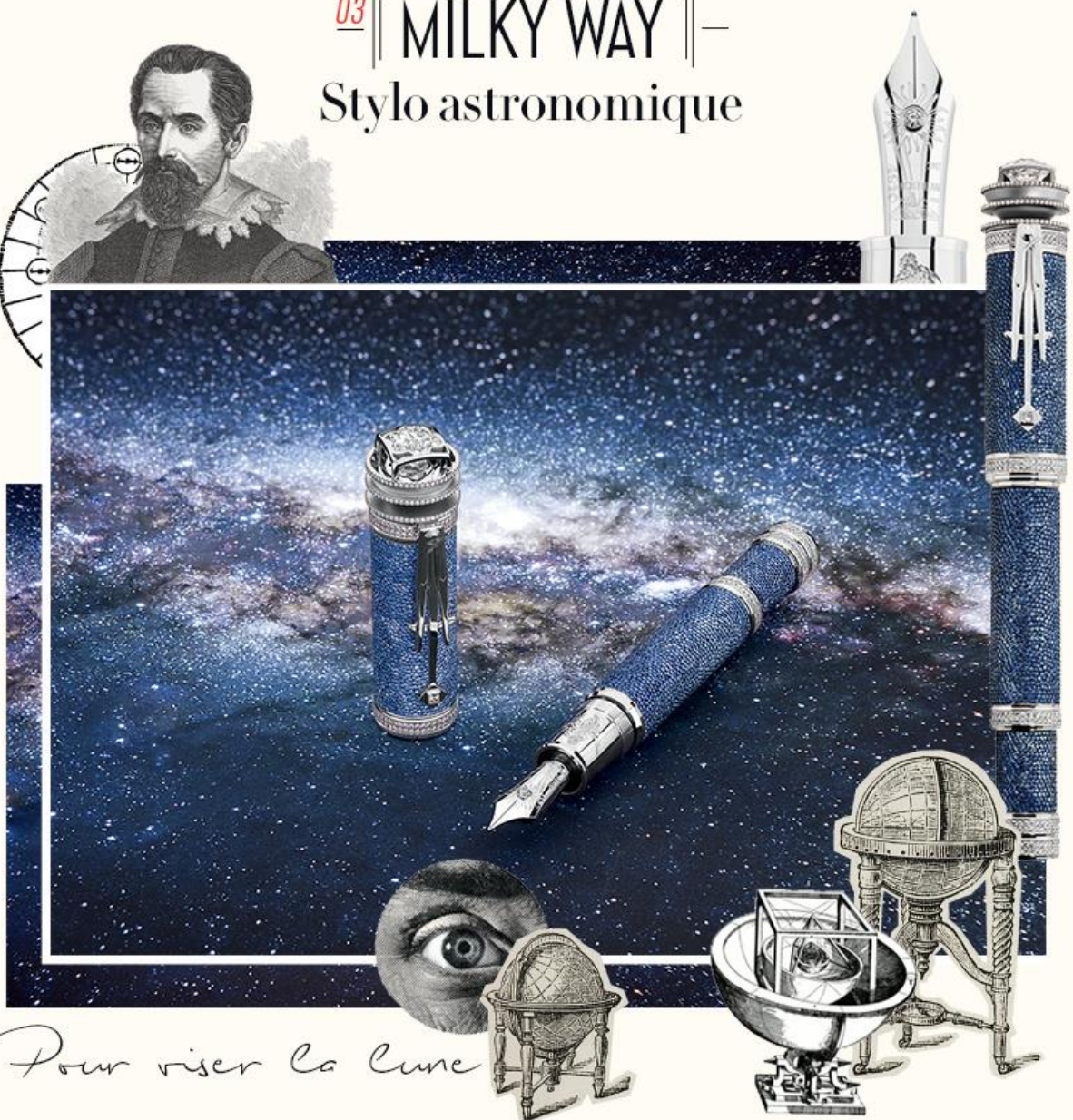


Décollage imminent!

Thierry Marx a créé pour l'astronaute Thomas Pesquet des délices de haut-vol durant sa mission de six mois à bord de l'ISS. Pour les parisiens, le chef va adapter une version gastronomique en 6 plats de ce menu astronomique dans son restaurant 2 étoiles Michelin, le « Sur Mesure », au Mandarin Oriental : langue de veau Lucullus au foie gras, suprême de volaille aux morilles et au vin jaune, pressé de pain d'épices et autres surprises détonantes, toujours inattendues... Le cake shop situé dans le lobby de l'hôtel proposera une « planète Marx » à emporter (8€), un dessert au chocolat Madong XXL aux poires caramélisées et au Bar 8, des cocktails de l'espace seront proposés durant tout le mois de mars. En attendant Thomas...

Menu Planète Thierry Marx les 7, 14, 21 et 28 mars au dîner, 230 € par personne (hors boissons). Réservations : mopar-restauration@mohg.com

03 || MILKY WAY || Stylo astronomique



Pour viser la lune

Thierry Marx a créé pour l'astronaute Thomas Pesquet des délices de haut-vol durant sa mission de six mois à bord de l'ISS. Pour les parisiens, le chef va adapter une version gastronomique en 6 plats de ce menu astronomique dans son restaurant 2 étoiles Michelin, le « Sur Mesure », au Mandarin Oriental : langue de veau Lucullus au foie gras, suprême de volaille aux morilles et au vin jaune, pressé de pain d'épices et autres surprises détonantes, toujours inattendues... Le cake shop situé dans le lobby de l'hôtel proposera une « planète Marx » à emporter (8€), un dessert au chocolat Madong XXL aux poires caramélisées et au Bar 8, des cocktails de l'espace seront proposés durant tout le mois de mars. En attendant Thomas...

Menu Planète Thierry Marx les 7, 14, 21 et 28 mars au dîner, 230 € par personne (hors boissons). Réservations : mopar-restauration@mohg.com

03 || MILKY WAY || - Stylo astronomique



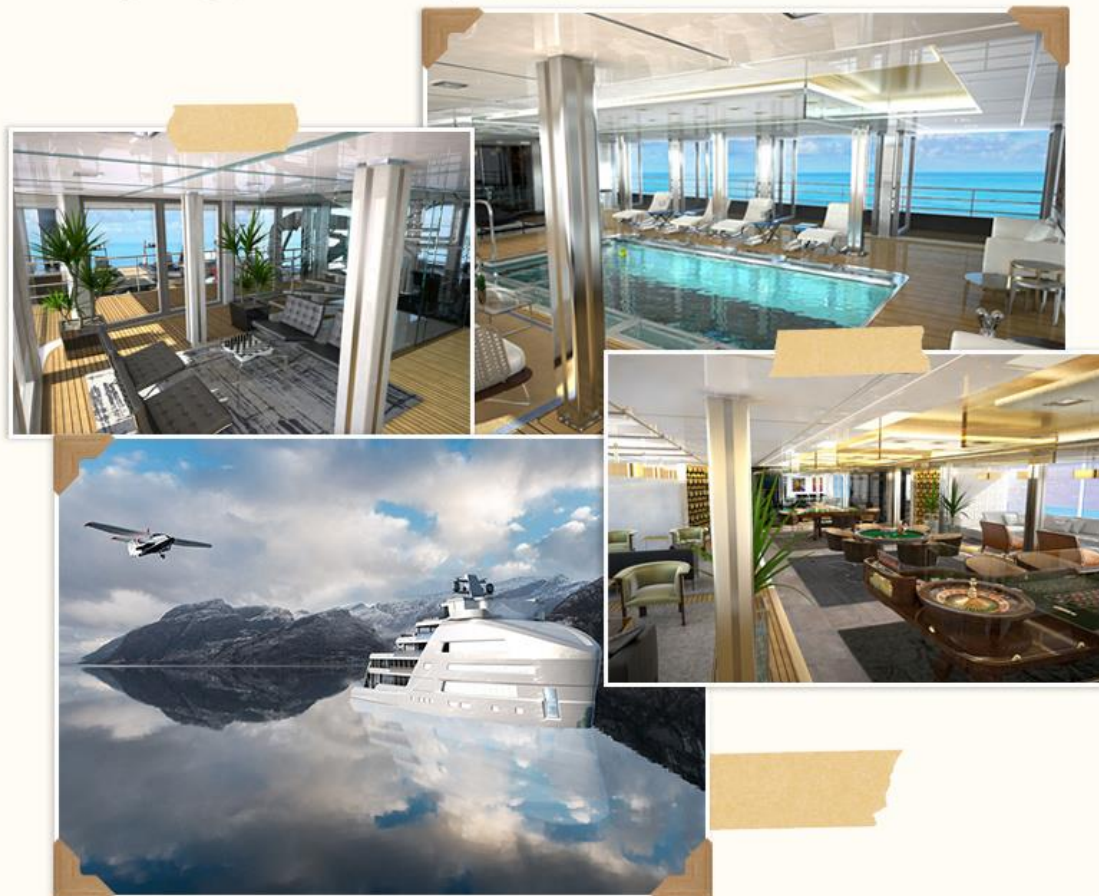
Pour viser la lune

Johannes Kepler (1571-1630), mathématicien, astronome et astrologue (il publiait ses propres horoscopes) a découvert les lois de gravitation elliptique des planètes, prémices de l'astronomie moderne. À ce pionnier tombé dans l'oubli, Montblanc a décidé de lui rendre hommage à travers une collection de stylos d'art. Le « Stella Nova Edition 1 », est orné de 570 diamants et 5294 saphirs qui reproduisent la voie lactée et son design a été inspiré par le télescope de l'astrophysicien. Pour couronner le tout, un diamant de 6,20 carats en forme d'étoile trône en son sommet. Sa mine est en or blanc et il est accompagné d'un porte-plume signé Nymphenburg en biscuit de porcelaine. Son prix ? 1,4 millions €. À ne pas laisser traîner sur son bureau...

www.montblanc.com

04 || DESIGN || — Yacht tout terrain

Été comme hiver !



Duo de designers installés à New-York, Alistair Gill et Veronika Schmid viennent d'imaginer un nouveau yacht 4x4 pour les quatre saisons : un concept de 90m baptisé Explorer Yacht Taboo et pensé autant pour les expéditions dans les mers les plus froides (il a l'option brise-glace) que pour les tropiques. Sa spectaculaire piscine traversante fait également office d'aquarium géant et il compte tout le confort d'un yacht spécial caprices : deux jacuzzis, un espace spa, une salle de gym et un garage à hélicoptère pour ramener les invités chez eux après le dîner... Conçu pour 26 invités et 40 membres d'équipage.

www.gillschmiddesign.com

05 || FORME || - Cocon de sel



Pour votre bien !



On connaît les grottes de glace, mais un peu moins les grottes de sel. Et pourtant, le sel rose a un effet plus que bénéfique pour la peau et le système respiratoire. En ces temps de haute pollution atmosphérique, rien ne vaut ce cocon revitalisant et reminéralisant : une sieste de 30 minutes dans une grotte de sel est l'équivalent pour le corps d'un weekend au bord de l'océan... L'atmosphère saline et les ions négatifs (les bons !) éliminent toute bactérie et allergènes, la fatigue et les toxines. Nos adresses préférées ? La grotte du spa du Six Senses de l'Alpina Gstaad en Suisse – qui diffuse 35 minéraux -, celui des **thermes** du Pré Saint-Didier dans le Val d'Aoste en Italie ou la toute nouvelle grotte de l'**hôtel & spa du Castellet** dans le Sud de la France.

Encore plus
de Vanity Fair Confidential
le 1^{er} mars prochain.