

The Good Life

THE GOOD SPOTS SPÉCIAL NEW YORK

THE GOOD TABLES

deux nés à Séoul, y préparent des mets ancrés dans la tradition culinaire asiatique avec un vrai talent pour la moderniser. Leurs assiettes fraîches et iodées ressemblent à des petites œuvres d'art, et se partagent pour un repas joyeux, qui va crescendo de surprises en découvertes. *G. B.*
119 1st Avenue.
Tél. +1 (646) 767-9050.
www.oijinyc.com

Chelsea

Made Nice

Il s'agit du dernier projet du chef Daniel Humm et de son collaborateur Will Guidara, déjà derrière les restaurants Eleven Madison Park et NoMad. Cette fois-ci, le pari était de combiner un modèle inspiré des fast-foods tout en proposant des recettes goûteuses et de qualité. Un immense menu d'une dizaine de propositions est affiché au-dessus d'un serveur affable, tablette à la main et prêt à répondre à la moindre question et à taper la commande plus vite que son ombre. A peine 10 minutes plus tard, le client est appelé pour récupérer son plat parfaitement photogénique et fraîchement préparé dans la gigantesque cuisine ouverte qu'on aperçoit au fond. Les salades sont gourmandes et les plats, pleins de saveurs. Mention pour la baie vitrée qui donne directement sur l'Empire State Building. *I. C.*
8 W 28th Street.
Tél. +1 (212) 887-1677.
www.madenicenyc.com

Hell's Kitchen

HaSalon (11)

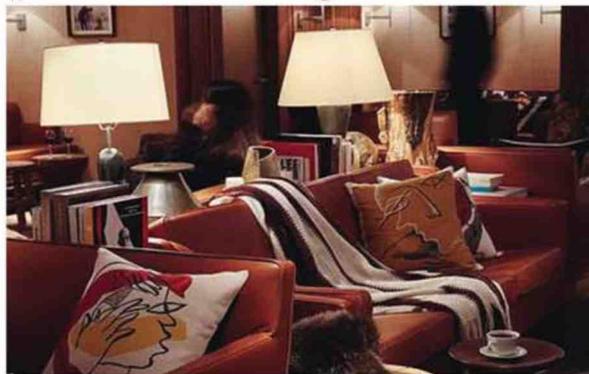
Si vous ne réservez pas longtemps à l'avance, vous n'avez aucune chance d'avoir un couvert chez Eyal Shani, le chef qui a enflammé la gastro-sphère de Tel-Aviv avec ses restaurants déjantés. Les Parisiens ont déjà pu se faire une idée des goûts et du style peu conventionnels de ce « toqué » chez Miznon. Même concept de l'autre côté de l'Atlantique avec des ingrédients de saison sourcés en Israël, une ambiance théâtrale et des goûts affirmés. Tandis que la



11



12



13



14

brigade fait le show, le DJ est là pour faire monter le son et métamorphoser le dîner en « party ». Bref, un moment tout sauf compassé. Pour les imprévoyants, HaSalon a un petit frère, le bar Left, juste à côté, avec tabourets hauts, petits tapas/mezzés réinterprétés, à picorer avec la même folie. *G. B.*
735 10th Avenue.
Tél. +1 (212) 495-9024.
www.hasalonnyc.com

Hell's Kitchen

Legacy Records (12)

Ken Fulk, gourou de la déco de San Francisco, a fait des merveilles. Au rez-de-chaussée, un festival de luminaires Art déco, de tons chocolat et de carrelages travaillés. A l'étage, espace intime nommé Ada's Place, une fresque esprit *New Orleans* derrière le bar et des chatolements de marbre. Partout, une atmosphère années 20, jazzy, élégante, d'autant plus surprenante plus

qu'autour de nous le voisinage n'est que vieux garages et entrepôts – même si le développement des Hudson Yards, pas loin, devrait doper le coin. Derrière cet îlot de beauté, il y a Ryan Hardy, chef et coproprio, dont les assiettes US mâtinées de Ligurie réussissent impeccablement leur coup. Le nom du quartier, Hell's Kitchen, « cuisine de l'enfer », irait aussi bien à cet Hardy-là. *T. J.*
517 W 38th Street.
www.legacyrecordsrestaurant.com

Midtown

L'Avenue at Saks (13)

Si on aime les frères Costes, si on est fan de Starck et qu'on n'est pas lassé des desserts de Pierre Hermé, alors il faut prendre l'ascenseur qui mène d'un souffle au 9^e étage du très chic magasin Saks pour tester leur nouvelle collaboration. Sur un fond de cuir cognac, de tons ivoire, de cachemire et de laiton, les hôtes sont accueillis par un vitrail créé sur mesure par l'artiste Ara Starck. La salle n'est qu'un cabinet de curiosités raffiné dont les vitrines en verre abritent les objets hétéroclites chers à Philippe Starck. On pourrait croire qu'Audrey Hepburn est attendue pour grignoter des « escargots extraordinaires » et une *lobster pasta*. Pour un bain de sophistication entre deux séances de shopping. *G. B.*
611 5th Avenue.
Tél. +1 (212) 753-4000.
www.saksfifthavenue.com

Midtown

Eleven Madison Park (14)

Ouvert en 1998 dans l'iconique Metropolitan Life North Building, sous la houlette du restaurateur à succès Danny Meyer (Gramercy Tavern, The Modern au MoMA...), Eleven Madison Park est l'une des pépites de la grande gastronomie new-yorkaise. L'arrivée en 2006 du chef suisse Daniel Humm et de son associé, le restaurateur Will Guidara, a propulsé la table dans les hautes sphères de la scène locale. Triplement étoilée, l'adresse figure régulièrement dans le peloton de tête du classement des World's 50 Best.

Le lieu qui définit le mieux, selon vous, l'esprit de New York ?

J'adore le travail de Julian Schnabel au Gramercy Park Hotel, les expos du MoMA, le deli Russ & Daughters, les burgers de Minetta Tavern, les dîners au Coucou... et la liste est encore tellement longue.

New York en un seul mot ?

Majeur.

Maurice Lévy, président du conseil de surveillance de Publicis**Votre premier souvenir de New York ?**

Plutôt que mon premier souvenir, j'aimerais évoquer une anecdote amusante : en 1976,

j'obtiens à grand peine une table au restaurant Windows of the World (au 107^e étage de feu le World Trade Center), et j'étais ravi d'impressionner ma femme avec ce qui devait être une vue à couper le souffle. Installés à table, on ne voyait rien, alors je demande au maître d'hôtel d'ouvrir les rideaux, qui me répond : « *Je ne peux rien faire, Monsieur, ce sont les nuages.* »

La première chose que vous faites en arrivant à New York ?

Marcher. New York invite à se promener ; c'est toujours plein de vie, d'énergie et de surprises. Marcher est vital à New York.

Votre quartier préféré ? Pourquoi ?**Des good tips à partager ?**

Le Village, Soho, Tribeca : la ville est riche d'endroits qui sont tantôt à la mode, tantôt dépassés, mais toujours riches de nouveautés, de restaurants « *in* » vite « *out* ». Bien que je passe l'essentiel de mon temps dans Midtown pour des raisons de proximité business, je préfère Downtown et ses multiples quartiers, où se côtoient docks et galeries, *fla markets* et restaurants « *in* ». Mais, depuis quelques années déjà, mes passages à New York sont boulot, boulot avec, de temps en temps un spectacle, une comédie musicale à ne rater sous aucun prétexte.

Le lieu qui définit le mieux, selon vous, l'esprit de New York ?

L'hôtel Carlyle, pour Lippenside ; Peter Luger Steak House, à Brooklyn Tower ; Tavern on The Green, à Central Park, le restaurant de Marc Forgione, dans Tribeca, et la liste est longue, car New York est multiple et il n'y a pas « un » esprit de New York, mais bien « des » esprits...

Philippe Starck, designer**Votre premier souvenir de New York ?**

Lors de l'une de mes premières visites à New York, je travaillais sur la rénovation de l'hôtel Royalton

avec Ian Schrager. C'était notre premier grand projet hôtelier et je ne savais pas trop par où commencer. J'ai fait quelque chose que je fais rarement, je suis parti explorer New York : son port, Harlem, Central Park, Brooklyn... J'ai mis les yeux partout, j'ai cherché à comprendre ce lieu, entraîné par le rythme frénétique de la ville.

Qu'avez-vous fait lors de votre dernier séjour à New York ?

En février dernier, nous avons célébré la réouverture de L'Avenue at Saks, le restaurant de Saks Fifth Avenue, en collaboration avec Jean-Louis Costes. L'Avenue, c'est plus qu'un simple restaurant de grand magasin, c'est un lieu d'élégance, de sophistication, de féminité et d'intemporalité. Il est divisé en deux espaces totalement différents, mais complémentaires : le Salon, qui est une boîte à bijoux, et le Chalet, qui nous transporte au sommet d'une montagne.

Le lieu qui définit le mieux, selon vous, l'esprit de New York ?

Saks Fifth Avenue est New York. C'est toute la symbolique de l'est de l'Amérique, c'est Audrey Hepburn, c'est le raffinement, ce sont les jolies Américaines extrêmement élégantes. Saks a transcendé l'idée du grand magasin, et par la qualité constante, en a fait un lieu culturel. On pourrait presque dire qu'aller chez Saks, c'est faire le musée de la vie sophistiquée, de la vie sensuelle, de la féminité.

Votre quartier préféré et pourquoi ?**Des good tips à partager ?**

J'aime beaucoup le quartier de Chelsea, notamment pour le Chelsea Flea Market, un marché aux puces où la culture et l'amitié règnent.

New York en un seul mot ?

Européens d'ailleurs.

Robin Chadha, directeur de KRC Capital et directeur du marketing du groupe hôtelier CitizenM

**Votre premier souvenir de New York ?**

Mon premier souvenir de New York remonte à l'âge de 7 ans. Je me souviens d'avoir visité la ville en été et d'avoir été submergé par la taille des

bâtiments et l'énergie électrique dans les rues.

La première chose que vous faites, en arrivant, à New York ?

J'appelle mes amis pour les informer de mon arrivée. Après une douche rapide à l'hôtel, nous allons boire un cocktail et dîner dans l'endroit le plus animé que nous puissions trouver. Cette stratégie semble bien fonctionner sur moi pour m'aider à combattre le décalage horaire.

Votre quartier préféré et pourquoi ?**Des good tips à partager ?**

Le Lower East Side. Il regorge de superbes galeries, de magasins et de restaurants. Aux abords de Soho, l'atmosphère est géniale et on trouve toujours quelque chose de nouveau en se promenant dans le quartier. Notre dernier hôtel CitizenM est également situé dans le Lower East Side, sur Bowery at Delancy. Mes meilleurs *tips* sont le New Museum, sur Bowery, et le Museum of Street Art dans notre CitizenM Bowery, gratuit et ouvert au public tous les jours.

Le lieu qui définit le mieux, selon vous, l'esprit de New York ?

Un seul endroit ne peut pas définir New York, c'est ça qui est formidable à propos de cette ville, elle est multifacette. Chaque quartier a sa propre histoire, son propre patrimoine culturel. C'est la combinaison de tous ces aspects qui fait de New York la ville unique qu'elle est aujourd'hui.

New York en un mot ?

Amazing!

Eric La Bonnardière, cofondateur d'Evaneos

**Votre premier souvenir de New York ?**

Avoir atterri à New York au moment du black-out (panne d'électricité générale) de 2003. J'ai monté 30 étages à pied avec mon gros sac.

La première chose que vous faites en arrivant à New York ?

J'achète un bagel au saumon à emporter chez Black Seed.

Votre quartier préféré et pourquoi ?**Des good tips à partager ?**

Celui de Nolita. C'est un quartier de Manhattan qui reste authentique, pas show-off, avec de bons bars et de bons restaurants. C'est idéalement situé entre Soho et le Lower East Side. Sinon un très bon restaurant péruvien (pas à Manhattan, mais dans le quartier de Williamsburg, à Brooklyn) : le Llama Inn.

Le lieu qui définit le mieux, selon vous, l'esprit de New York ?

Le Lower East Side, car l'ambiance y est décontractée et le quartier n'est pas encore