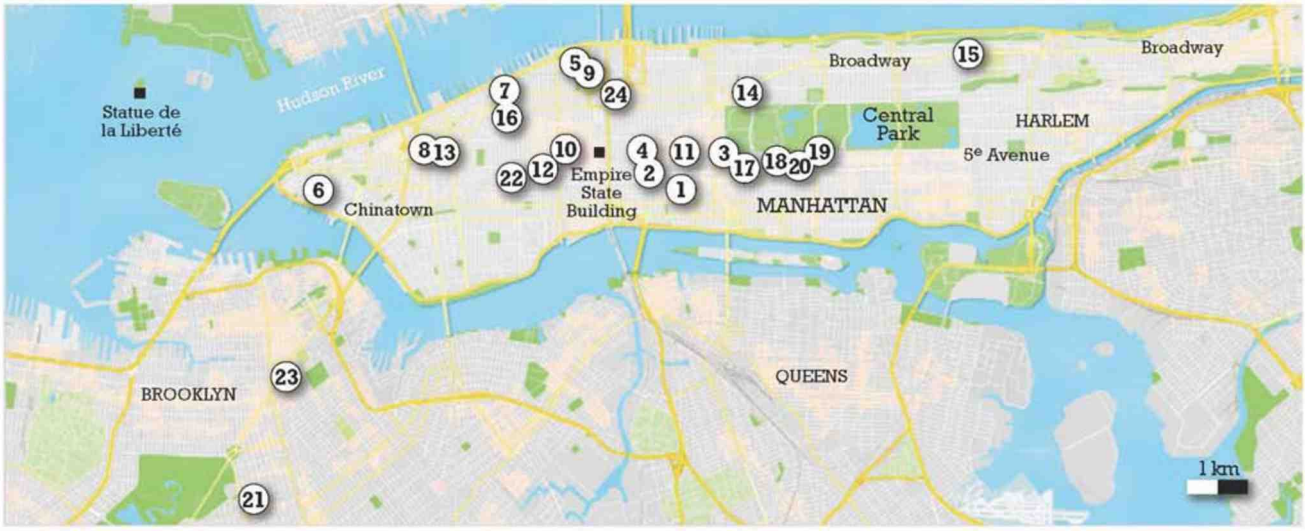
LE FIGARO
MAGAZINE

Des adresses pour satisfaire aussi bien les nostalgiques des années 1960-1970 que les inconditionnels des lieux les plus branchés de la Grosse Pomme



ARIANE DAGUIN *

5. HUDSON YARDS VESSEL *20 Hudson Yards*
Cet immense complexe commercial et résidentiel vient d'ouvrir sur Midtown West. On peut y accéder à pied par la High Line, une balade très sympa. Plusieurs restaurants, notamment Tak Room, où Thomas Keller reprend les grands classiques et les sert avec découpage ou flambage au guéridon. C'est très bon et on en prend plein la vue ! Ou Kawi, tenu par la chef coréenne Momofuku. Sa cuisine est d'influence asiatique, mais pas que. Foie gras et ribs sont au menu.

6. CROWN SHY *70 Pine Street*
Cuisine fraîche, spontanée et contemporaine... Cette superbe adresse qui vient d'ouvrir attire déjà les jeunes Wall Streeters.

7. PASTIS *52 Gansevoort Street*
Ce restaurant où toutes les vedettes bobos se retrouvaient a disparu un temps, quand le building a été rasé pour faire place à un gratte-ciel. Il vient de rouvrir et a retrouvé instantanément sa clientèle branchée.

8. FELIX *340 West Broadway*
Mon restaurant refuge, là où je vais quand j'ai le blues de la Gascogne et que j'ai envie de retrouver les copains expatriés. Le chef toulousain Pierre Landet me surprend toujours avec son plat du jour sorti tout droit du *Larousse gastronomique,* comme la semaine dernière un oreiller de la belle Aurore. Un bon cassoulet ou une bavette à l'os à moelle-frites et salade impeccable s'y accompagnent d'un verre de madiran.

*** PDG de l'entreprise D'Artagnan, qui approvisionne restaurants et épiceries partout aux Etats-Unis en foie gras, volaille, bœuf et gibier. Vient de recevoir le Lifetime Achievement Award du Fancy Food Show.**

PHILIPPE STARCK *

9. MERCADO LITTLE SPAIN *10 Hudson Yards*
José Andrés est un monstre mythique sorti du Moyen Age espagnol ; un ogre qui a oublié de manger les enfants pour les nourrir fastueusement. Le *food court* de cet homme exceptionnel est à son image : passionnel, généreux, exubérant, follement créatif. On y amuse ses yeux, sa bouche et son esprit. Unique.

10. CHELSEA FLEA MARKET *29 West 25th Street, between 6th Avenue & Broadway*
C'est le seul marché aux puces que je connaisse où un jour un vieux monsieur, assez drôle et assez pauvre, m'a dit qu'il ne voulait pas vendre l'objet que je convoitais, par ailleurs rare et intéressant, mais qu'il acceptait de me l'offrir car il me trouvait sympathique et digne de le recevoir. C'est un peu l'ambiance générale de ce lieu où la culture et l'amitié priment sur l'intérêt.

11. L'AVENUE AT SAKS, *611 5th Avenue*
Un nouveau restaurant-bar que je viens de réaliser en collaboration avec Costes. Il est composé de deux espaces différents mais complémentaires, un peu comme le yin et le yang, la femme et l'homme. Le premier, Le Salon, est une boîte à bijoux. C'est un lieu d'élégance inspiré des photos des grands magazines américains *(Vogue...),* d'Audrey Hepburn dans *Breakfast at Tiffany's.* Le deuxième, Le Chalet, déroule un tout autre scénario, au sommet d'une montagne. C'est un monolithe masculin, plus sombre mais chaleureux avec tous ces souvenirs d'aventures et ces arômes mélangés de vieux whisky et de thé.

*** Designer et créateur, il vient de redécorer le restaurant La Réserve à la Plage, à Saint-Tropez, et a présenté à Milan la chaise futuriste A.I. pour Kartell avec Autodesk.**