

NEW YORK

L'ESSENTIEL



Architecture

Marchez sur Stone Street pour saisir les origines hollandaises de l'ex-New Amsterdam, repérez les colonnes Greek Revival du Federal Hall à Wall Street, tombez raide devant le rectiligne Seagram Building de Mies van der Rohe, perdez l'équilibre dans la spirale du musée Guggenheim de Frank Lloyd Wright... Le dialogue entre le classique et le moderne n'aura de cesse de vous épater.

Les incontournables

David Zwirner

LE + AU TOP

Envie de savoir à quoi ressemble la collection de l'un des plus grands marchands d'art contemporain du monde? Direction le QG de David Zwirner, qui possède non pas une, mais deux magistrales galeries au cœur de Chelsea. Sur cinq étages, sa galerie de la 20th Street, signée par l'architecte Annabelle Selldorf, est digne d'un musée. À la tête d'un empire, cet *art dealer* cumule 20000 m² carrés d'espaces d'exposition et un portfolio d'une cinquantaine d'artistes, parmi lesquels Jeff Koons, Donald Judd, Dan Flavin, Yayoi Kusama, Alice Neel, Stan Douglas, Yan Pei-Ming, Francis Alÿs ou Luc Tuymans. Ses vernissages rassemblent tout le microcosme

de l'art new-yorkais et d'ailleurs. Pour les connaisseurs et ceux qui veulent parfaire leur savoir, DZ est l'alternative idéale aux grands musées comme le MoMA ou la Neue Galerie. Et c'est gratuit.



Mardi-samedi 10 h-18 h
519, 525 et 533 West 19th Street
537 West 20th Street – Chelsea
Tél +212 727 2070 / Métro C, E, 1 :
23 Street (prévoir une petite marche)
www.davidzwirner.com

Mary Boone Gallery

LE + IMPORTANT

Voilà encore une galerie très importante, et ceci depuis plus de trente ans. Sa fondatrice, Mary Boone, a été surnommée « la reine de la scène artistique new-yorkaise », en 1982, pour avoir lancé les carrières de David Salle et Julian Schnabel.

Aujourd'hui, elle représente des sommités comme Ai Weiwei, Francesco Clemente ou Joseph Beuys. Mais la galerie fait aussi la part belle aux artistes émergents, notamment à travers son programme VIEW, qui permet à un curateur invité de conjuguer le travail d'un artiste prometteur (Pierre Bismuth, Aleksandra Mir) avec celui d'un maître contemporain. Elle propose deux espaces à Manhattan, l'un à Midtown et l'autre dans Chelsea.

Mardi-vendredi 10 h-18 h
Samedi 10 h-17 h
745 5th Avenue – Midtown
(au coin de 57th Street)
Métro N, Q, R : 5th Avenue/59th Street
541 West 24 Street – Chelsea
Métro C, E : 23rd Street
maryboonegallery.com

(3 questions à...)

MICHAEL SHARP, ARTISTE
WWW.S-H-A-R-P.COM

Quelles sont vos sources d'inspiration?

L'architecture à New York est très belle, et il y a des tonnes d'activités à faire. Mais ce qui vous fait choisir et rester dans une ville, ce sont ses habitants. J'adore m'asseoir sur un banc et regarder les gens passer.

Que pensez-vous de l'art *made in New York*?

Les artistes carriéristes ne travaillent que dans un but : exposer dans les grandes galeries. Ils créent de l'art pour le monde de l'art. Mais il y a aussi de fantastiques institutions, comme le Whitney, le MoMA et MoMA PSI. La qualité et le commercial ne s'excluent pas forcément.

Où aller pour voir la diversité artistique new-yorkaise?

Les galeries de Chelsea sont une bonne destination. Elles offrent une expérience très new-yorkaise, et on peut enchaîner avec une promenade sur la High Line. Les galeries de Bushwick aussi, mais la qualité des artistes présentés est variable. Il faut bien tomber.



LES COUPS DE CŒUR CULTURE DE MICHAEL SHARP

CON ARTIST

« C'est un collectif d'artistes dont je fais partie. Nous disposons d'un espace avec des studios à un prix raisonnable dans le Lower East Side. L'idée est de créer une communauté d'artistes. Toutes les deux semaines, il y a une nouvelle exposition d'un des membres de la galerie. C'est une lueur d'espoir à une époque où beaucoup d'artistes doivent quitter New York à cause du prix des loyers. »

Ouvert au public 11 h-18 h / Jour de vernissage jusqu'à 23 h
119 Ludlow Street – Lower East Side / Métro F, J, M, Z : Delancey, Essex
conartistnyc.com

PARK AVENUE ARMORY

« Les expositions sont à la fois d'une très grande qualité et touchent un large public. Elles privilégient des artistes qui sont très exigeants mais aussi accessibles. Les commissaires d'exposition tirent très bien avantage de l'énorme espace de cette armurerie classée. C'est un endroit qui ne se trouve pas dans les guides touristiques classiques, mais qu'il faut voir. »

Horaires selon les expositions ou visites guidées
643 Park Avenue – Upper East Side / Tél. 212 616 3930
Métro 6 : 68th Street/Hunter College
F : 63rd Street/Lexington Avenue
www.armoryonpark.org

Mode

Dans une ville de plus en plus envahie par les grandes enseignes aseptisées et globalisées, quelques îlots font encore la différence. L'âme de Soho s'est déplacée à Nolita, tandis que les designers indépendants ont élu domicile dans le Lower East Side, bastion alternatif et *underground*.



Homme

Dandy, rappeur, *preppy*, hipster, *casual*, business, tatoué, accessoirisé... Le mâle new-yorkais soigne son look, depuis ses sneakers arc-en-ciel jusqu'à son huile à barbe, en passant par des bagues à chacun de ses doigts, manucurés si possible.

Saraghina

LE + ROMANTIQUE

Si vous avez élu domicile à Brooklyn ou lors d'une virée dans le quartier, cette pizzeria est l'un de nos gros coups de cœur. D'ailleurs, c'est bien plus qu'une pizzeria. Saraghina, c'est avant tout une atmosphère, un jardin, une pergola, des lampions partout. Parfait pour un dîner romantique, les yeux dans les yeux, la tête dans le feuillage, et la fourchette (ou les doigts) dans les calamars frits, la pizza et les spaghetti *alla chitarra* (tomate-basilic), à la lumière de la bougie. On termine avec un verre de *sambuca* et ses trois grains de café à croquer. Il y a aussi un bar, où l'on peut prendre un verre avant de passer à table, et un brunch, pris d'assaut tous les week-ends. Mais ce n'est pas tout : Saraghina est

aussi une boulangerie-épicerie, qui cuit ici les meilleurs pains au chocolat et baguettes.



8 h-23 h

Plat \$8-18 / Vin au verre \$8-11

Cash only

435 Halsey Street, Bedford Stuyvesant

– Bed-Stuy

Tél. 718 574 0010

Métro A, C : Kingston-Throop Avenues,

Utica Avenue

saraghinabrooklyn.com

L'insolite

Forlini's

LE + PÈGRE

C'est l'un des rares vestiges de Little Italy, dans Chinatown, et une institution. Avec son look très « old school », ses nappes blanches et ses vieux tableaux au mur, l'endroit ressemble à un repaire de la pègre. N'empêche, on y mange délicieusement bien des mets italiens revisités à la mode américaine. Les soirs de vernissage, une faune jeune et arty y descend pour un dernier verre dans le bar adjacent.

Lundi-vendredi 12 h-23 h / Samedi-dimanche 12 h-minuit

Aubergines à la parmigiana \$17 / Linguini au pesto \$16,50 / Steak grillé \$31

93 Baxter Street – Chinatown / Métro J, N, Q, Z, R, 4, 6 : Canal Street / forlinisnyc.com

Le bon plan

Asiatique

En quête d'une bonne adresse à Chinatown? On a testé pour vous! Vanessa's Dumpling House : gyozas, soupe de dumplings, salade d'algues, pour les gros mangeurs et les petites bourses. Nom Wah Tea Parlor : dans Doyers Street, une ruelle en coude historique de Chinatown (la pègre y faisait régner sa loi), cette cantine chinoise au décor très *fifties* est une valeur sûre depuis 1920. H K Wonton Garden : pour ses soupes chinoises et ses noodles.

– Chinatown : Vanessa's Dumpling House : Métro B, D : Grand Street / J : Bowery

F : Delancey Street / Cash only / vanessas.com

Nom Wah Tea Parlor : Métro 6, N, Q, J, Z : Canal Street / <https://nomwah.com>

H K Wonton Garden : Métro 4, 6, N, R : Canal Street / www.hkwontongarden.com



Rooftops

Championne de la verticalité, l'Empire City s'apprécie encore mieux d'en haut, un verre à la main. Ça tombe bien, il y aurait plus de 100 bars et lounges sur les toits de New York, parmi les plus beaux du monde. À vous l'ivresse des hauteurs!

HotelAmericano

LE + BRANCHÉ

Tout, dans cet hôtel design, est minimaliste : de la déco intérieure du Français Arnaud Montigny (qui signe aussi le *concept-store* Colette, à Paris) à la piscine en terrasse, où l'on ne fait que tremper le bout des pieds. L'horizon et l'ambiance, eux, sont XXL : du bar-grill au bord de la piscine, au dixième étage, le regard flotte sur Chelsea, la High Line toute proche (p. 15), l'Hudson River et, plus loin, l'Empire State Building. On s'assoit sur des poufs ou des tables juste au bord du vide. La terrasse est un peu étroite, agoraphobes s'abstenir. L'endroit se remplit vite le week-end à l'heure du brunch, et le soir lors des *pool parties* avec DJ. Il est donc impératif de réserver si vous voulez vous asseoir à table pour dîner.

Lundi-vendredi 17 h-1 h

Samedi-dimanche 12 h-1 h

Cocktail à partir de \$16

Noix de Saint-Jacques \$22

Tacos \$15

518 W 27th Street – Chelsea

Tél. 212 216 0000

Métro C : 23rd Street

hotel-americano.com

Northern Territory

LE + DÉCONTRACTÉ

Si on veut éviter la terrasse du Wythe Hotel, à Williamsburg, devenue trop prétentieuse et bruyante à notre goût, on se retranche un peu plus au nord, à Greenpoint. On grimpe à l'étage de ce resto-bar aux accents australiens, jusque sur le toit. La terrasse, orientée plein ouest, est parfaite pour finir une journée avec le coucher du soleil, une margarita et une très belle vue sur la skyline de Manhattan, de l'autre côté de l'East River. Tout le mobilier est en bois, ce qui donne un véritable air de vacances à l'ensemble. La terrasse se remplit très vite le soir, donc mieux vaut y aller avant 20 heures 30. C'est une destination parfaite pour l'apéro, après une virée dans les magasins vintage de Greenpoint, ou juste pour la balade dans ce très joli quartier encore authentique. Le restaurant du rez-de-chaussée n'est pas mal non plus.

Mercredi-jeudi 17 h-1 h

Vendredi 17 h-3 h / Samedi 11 h-3 h

Dimanche 11 h-2 h / Cocktail \$12

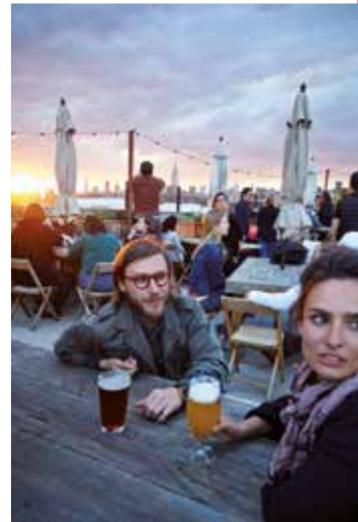
12 Franklin Street – Greenpoint

Tél. 347 689 4065

Métro G : Nassau Avenue,

Greenpoint Avenue

northernterritorybk.com



(3 questions à...)

MARCUS SAMUELSSON, TOP CHEF À HARLEM
WWW.REDROOSTERHARLEM.COM

Pourquoi ouvrir Red Rooster et Streetbird Rotisserie à Harlem?

Harlem est mon quartier d'adoption. J'en suis tombé amoureux la première fois que j'ai vu ses rues super animées et écouté ses incroyables musiciens jusque tard dans la nuit. J'ai su alors que c'était là que je voulais être.

Est-ce que votre cuisine est fidèle à l'atmosphère d'Harlem?

C'est l'épicentre de tant de cultures. J'essaie de rendre hommage à ces influences et saveurs multiples. Vous pouvez trouver un poisson entier cuit dans une feuille de banane à la sauce Veracruz, un « yard bird » ou poulet frit avec du *Mac and greens* au Red

Rooster et des tacos de poisson *El Barrio* d'inspiration latine à Streetbird Rotisserie.

Est-ce qu'il existe une cuisine new-yorkaise?

Oui! Des gens viennent du monde entier y faire leur marque, amenant avec eux leurs plus grands rêves et les saveurs qui les habitent. C'est ce qui fait de New York l'une des villes les plus excitantes pour vivre et manger!



RED ROOSTER

La table branchée du chef suédois d'origine éthiopienne Marcus Samuelsson, vainqueur de Top Chef Masters 2010, est une destination à l'ambiance survoltée. Au cœur d'Harlem, le menu respire la *soul food* à la sauce internationale. Le week-end, le gospel brunch est une alternative à la messe. En soirée, allez vous tremousser au Ginny's Supper Club au sous-sol (jeudi-samedi).

Lund-jeudi 11 h 30-22 h 30 / Vendredi 11 h 30-23 h 30 / Samedi 10 h-23 h 30
Dimanche 10 h-22 h / Bar jusqu'à 2 h, Vendredi-samedi 3 h

Poisson à la sauce Veracruz \$33 / Yard bird \$28 / *Mac and greens* \$9
310 Lenox Avenue – Harlem / Métro 2, 3 : 125th Street

Tél. 212 792 9001 (réserver une semaine à l'avance) / www.redroosterharlem.com

LE COUP DE CŒUR SORTIES DE MARCUS SAMUELSSON

LA LOMITA DEL BARRIO

« Il faut s'aventurer sur la 116^e est, dans Spanish Harlem, pour trouver cette minuscule épicerie mexicaine. À l'extérieur, la cuisinière maison prépare des tacos au poulet et leur version plus enveloppée, les *gorditas* avec du guacamole. Si vous pouvez commander en espagnol, c'est encore mieux! »

9 h-21 h

Tacos au poulet \$3 / *Gorditas* au guacamole \$4
209 E 116th Street (entre la 3rd et 2nd Avenue) – East Harlem
Métro 4, 6, 6X : 116th Street



Le New-Yorkais se met au vert

New York, mélange de pierre, de béton et d'asphalte? Pas uniquement. La Big Apple se décline aussi en vert et en bleu. Le saviez-vous? 14 % de sa superficie est composée de parcs et de jardins, comme les fameux Central Park de Manhattan et Prospect Park à Brooklyn. On oublie souvent que la ville la plus densément peuplée des États-Unis a des airs de cité balnéaire. Normal, puisqu'elle compte 865 kilomètres de côtes et que Manhattan est une île! Il suffit de descendre à Battery Park, sa pointe sud, et de s'embarquer sur un voilier pour y sentir la brise de l'Atlantique. Un coup de pédale le long des pistes cyclables de l'Hudson et de l'East River fait prendre conscience de sa dimension maritime. On peut aussi pousser plus loin, jusqu'à Red Hook ou dans les Rockaways, pour se sentir une âme de marin.

Escapades

Sortir de New York peut être un casse-tête, surtout le week-end, quand les locations de voiture sont prises d'assaut. Un ticket de métro ou de Water Taxi et un trajet de moins d'une heure en train peuvent (déjà) vous mener loin.