

TENTATION

6€ Trimestriel Hiver 2007

LE MAGAZINE DE CEUX QUI BOUGENT

Le cerveau : la dernière
conquête de l'homme

Paris Restos : le guide 2007 !

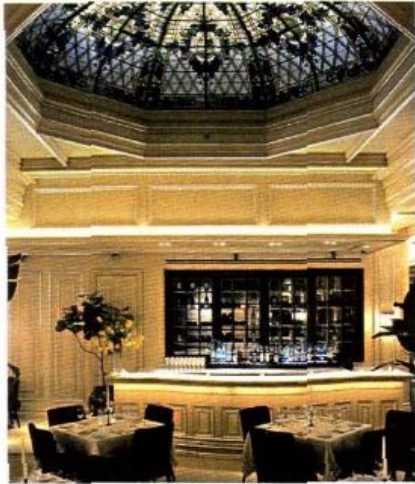
NEW YORK

LES PASSAGERS DU NOUVEAU MONDE

Tous les chemins mènent-ils à New York ? par Albert Nahmias

Gourmets de tous les pays, tenez-le vous pour dit, New York est devenue la capitale gastronomique des cuisines du monde. Des chefs partis de Paris, de Londres ou d'autres capitales y ont ouvert de fabuleux restaurants, reflétant l'inégalable pluralité ethnique de cette ville géante, avant-poste des Etats-Unis.

Tout récemment un groupe de journalistes français et des journalistes américains se sont réunis dans les salons du Warwick, hôtel mythique construit en 1927 par « Citizen Kane » sur la Sixième, l'Avenue des Amériques (Tél. 212 314 7836), pour en débattre et pour partager leur point de vue sur les nouvelles tendances culinaires à Paris et à New York.



L'extraordinaire dôme Tiffany du Country Restaurant

L'Atelier de Joël Robuchon

Joël Robuchon, chef de légende, au firmament de la gastronomie, brillant technicien. Son atelier décoré par Pierre Yves Rochon est un concept millimétré dont la cuisine est assurée par le chef Yosuke Suga. Oursin recouvert d'une onctueuse crème de chou-fleur, œuf de poule mollet et friand au caviar et au saumon, langoustine en ravioli truffé, caille au foie gras caramélisé et en dessert, une spectaculaire sphère aux fruits rouges.

Four Seasons Hotel NY - 57 East, 57th Street
Tél. 212 350 6658 - Métro : 57th St. - 6th Avenue
Toujours ouvert - Menus : 70 \$ (déjeuner) et 190 \$ (découverte).
Carte : de 80\$ à 200\$ - Tapas : de 15 \$ à 90 \$.
Réservation pour les tables et au comptoir

Del Posto

Un établissement sur deux étages doté d'un escalier théâtral, avec au rez-de-chaussée, une salle immense au style 1920 très chic avec balcons, colonnes, chandeliers scintillants et un grand salon. Mario Batali, star de la télé, connu pour la culotte courte qu'il arbore en toute saison, signe là sa quatrième ouverture avec son associé Joe Bastianich, le fils de la grande prêtresse de la cuisine italienne à la télévision, Lydia Mattichio Bastianich. De concert, ils composent une cuisine contemporaine et classique d'une grande finesse : spaghetti au crabe épicé, safran et échalotes caramélisées, rouget aux oignons, sorbet à la pomme verte, glaces et sorbets maison... La carte des vins de toutes les régions d'Italie est impressionnante, comme celle des champagnes.

85 10th avenue (bet. 15th and 16th Sts.) - Tél. 212 497 8090
Métro : 14th St. - 8th Avenue - Du lundi au mercredi de 17h50 à 23h30 ; du jeudi au samedi de 13h à 17h30 et de 17h30 à 23h ; dimanche de 12h à 22h
Menus : 49 \$ (déjeuner), 120 \$ (dégustation).

Les meilleurs nouveaux restaurants

Country Restaurant

Le chef propriétaire, Geoffrey Zacharian, sorti tout droit d'un catalogue de Ralph Lauren, au parcours éblouissant et le jeune chef exécutif Doug Psaltis, doué et faisant sa diva devant le photographe, ont été salués par la critique gastronomique new-yorkaise pour la meilleure ouverture de l'année 2006. Country est l'un des plus beaux espaces de New York, décoré par David Rockwell, coiffé d'un extraordinaire dôme Tiffany de 1911 éclairant les salles du café (au niveau inférieur) et du restaurant, conçu en mezzanine, avec ses chandeliers en cristal, ses tables bien séparées et la table du chef, en première loge donnant sur la cuisine ouverte. Les plats sont élaborés à partir de produits de la campagne américaine, travaillés avec passion et précision, le résultat est une véritable explosion de parfums. Il est difficile de ne pas succomber à la qualité du porc du Berkshire, croustillant et moelleux à souhait. Et ne ratez surtout pas le Pithiviers en dessert.

Carlton Hotel - 90 Madison Avenue (at 29th St.)
Tél. 212 889 7100 - Métro : 28th St. - Park Avenue South
Toujours ouvert - Menus : 105 \$ (4 services), 95 \$ (dégustation saison) et 135 \$ (6 services)

Porter House

Michael Lomonaco, chef associé, extrêmement chaleureux et sympathique, ancien chef de « The 21 Club » et de « Windows on the World », un véritable miraculé de 9/11, homme de télévision, de communication, aux multiples activités philanthropiques, est devenu une star de la nouvelle cuisine américaine. Aujourd'hui, avec son chef Michael Ammirati, il est au Porter House New York qui fait partie des restaurants prestigieux du Time Warner Center, tels le PER SE de Thomas Keller, MASA de Masayoshi Takayama, Café Gray de Gray Kunz. Il a imaginé et sophistiqué la steak house, où sont servies des viandes primées de très grande tendreté, savoureuses à souhait grâce au système de cuisson qu'il pratique. La viande vient des Brandt Farms en Californie, aux troupeaux très fameux de la race Holstein nourris au maïs. Les accompagnements et les sauces sont goûteux, un vrai bonheur. En plus de la carte, chaque soir de la semaine est associé à un plat particulier, par exemple le mardi : foie de veau.

Time Warner Center - 10 Columbus Circle (at 60th St.)
Tél. 212 823 9476 - Métro : 59th Columbus Circle
Fermé le dimanche soir - Carte : 50 \$.

Perry Street

Ce dernier restaurant a été créé par Jean-Georges Vongerichten, dans une architecture de verre de Richard Meier faisant face à l'Hudson River. Il est fréquenté par les nombreuses stars de l'immeuble dont il assure le room service. Le génial Jean-Georges y pratique une cuisine fusion associant l'europpéenne, l'américaine et l'asiatique, le résultat est tout simplement époustouflant, les goûts sont pointus et délicats avec ce qu'il faut de relevé : un bouillon thaï parfumé avec des légumes en morceaux, cuits et crus, un sashimi de rouget japonais, champignon grillé et carpaccio d'avocats - avec sa sublime pointe de piment - et thon cru roulé dans une galette de riz brisée servi avec une émulsion au citron, un régal pour le palais...

176 Perry St. (at West St.) - Tél. 212 352 1900
Métro : Christopher St. - Sheridan Square.
Toujours ouvert. Menus : 24 \$ (déjeuner), entrée + plat et 45 \$ (dîner, entrée + plat). Carte : 35 \$.

Le coup de cœur : Café Boulud

Clin d'œil aux racines de Daniel Boulud, ce café situé dans le quartier huppé de l'Upper East Side, à deux pas de l'hôtel Carlyle, entre Central Park et Madison Avenue, ne dénote pas avec son décor sobre et chic des années 30 aux chaudes tonalités terre : beige, marron et acajou. Depuis 1999, Bertrand Chemel y officie avec Daniel Boulud et sert une cuisine de bistrot classique, épurée, améliorée d'une très grande finesse, pour milliardaires à des prix abordables, s'articulant autour de quatre grands thèmes : "la Tradition" côté campagne, avec terrine de foie gras, salade de frisée et foies de volailles au confit d'échalotes, filet de chevreuil en croûte de châtaigne dans son jus, fricassée de légumes racines, airelles sauvages ; "la Saison" : tartare de thon à la truffe et au cèleri, poulet du Vermont glacé à la pomme, choux de Bruxelles ; "le Potager" inspiré du marché avec soupe de courgette ou soupe de champignons sauvages, chou braisé, porc rôti ; "le Voyage" ou cuisines d'ailleurs : crevettes sauvages du golfe de La Nouvelle Orléans grillées, salade de chou à la moutarde, tajine d'agneau au citron confit, jarret d'agneau à la tunisienne, merguez maison et pommes de terre sautées...

20 East, 76th St. (bet. Fifth and Madison Av.)
Tél. 212 772 2600 - Métro : 77th St - Fermé les dimanche et lundi au déjeuner - Menus : 30 \$ et 38 \$ au déjeuner.
Carte : 65 \$ au déjeuner et 105 \$ au dîner - L'été, menu à 24 \$ (entrée, plat + dessert) qui permet aux jeunes et aux clients de downtown de découvrir la maison.



New York... New York... magique

Les passagers du Nouveau Monde

La tragédie du 11 septembre sera à jamais inscrite dans l'histoire, mais New York la magnifique, l'unique, paraît avoir exorcisé ses drames, grâce à l'expression de son formidable instinct de vie. Elle incarne toujours ce "nouveau monde" en perpétuelle effervescence. Pas étonnant que la nouvelle compagnie "L'Avion Paris – New York", tout business et quotidienne, prenne sa place sur l'échiquier du transport de qualité vers cette métropole magique. Car le marché des "frequent flyers" entre Paris – New York existe. Nous en avons rencontré certains, pour mieux connaître leurs motivations et leur passion.

Par Roland Escaig

New York est devenue La Mecque du tourisme. Comme l'a annoncé la municipalité, ce sont près de 44 millions de touristes (37 millions d'Américains et 7 millions d'étrangers) qui auront visité la ville en 2006 (41 millions en 2005) et auront injecté 24 milliards de dollars dans l'économie locale, en créant 350.000 emplois. L'objectif de 50 mil-

lions de touristes en 2015 paraît tout à fait accessible. Nos chers Français qui y débarquent régulièrement, font partie du lot. Notamment Joël Robuchon, la star des stars qui vient d'ouvrir son "Atelier" dans le Four Seasons Hotel New York, après Tokyo, Paris, Macao, Las Vegas, Hong Kong, Monaco et Londres.



Joël Robuchon : chef de l'année aux USA

À 61 ans, Joël Robuchon respire la zénitude dans son ensemble tout noir. Fils de maçon et ancien séminariste, ce tourangeau d'origine a pourtant fait ses adieux à la scène parisienne comme tant de stars à 50 ans ! Plus de 30 ans de vie stressante, en grimpant une à une les marches du succès. Promesse non tenue d'une retraite méritée pour cause de générosité, car ses disciples n'arrivaient pas à bénéficier de crédits bancaires pour ouvrir leur restaurant. Le nom Robuchon valait déjà de l'or et une nouvelle aventure et un nouveau concept sont nés avec l'ouverture de "L'Atelier de Joël Robuchon" à Paris. Près de dix mois après, les 36 places accueillent 180 couverts par jour et un "Empire Robuchon" est né avec la complicité de six associés (Philippe Braun, Eric Lecerf, Antoine Fernandez, Eric Bouchenoire...). L'ex-Compagnon du Tour de France fait aujourd'hui le tour du

monde. Et ses yeux bleus malicieux n'ont pas pris une ride, lorsqu'il annonce fièrement "je passe 9 mois par an hors de France. Et New York, j'adore ! Dans la restauration, tous les derniers concepts naissent là-bas, de la cuisine hyper inventive à la plus grande tradition". Mais il est aussi fasciné comme un gosse par la taille des immeubles, le fantastique pouvoir d'achat... Son premier séjour à New York ? Pour le Prix Taittinger en 1969. "Je n'y allais pas souvent car je n'aimais pas la ville. Il faut la connaître pour l'adopter. Et on ne la quitte plus. Aujourd'hui, c'est ma ville préférée dans le monde". Et c'est vrai qu'il y séjourne maintenant dix à quinze fois par an. Son premier souvenir qui l'a ému ? À Pâques, où il a vu en 8 jours la ville passer de la grosse chaleur à la tempête de neige. La police à cheval aussi.

"... La découverte de la création permanente..."

Qu'est ce qui le fait craquer à New York ? "Le shopping car le personnel est d'une grande gentillesse. La sécurité dans la ville qui est devenue la plus sûre au monde. Mais encore plus peut-être, la découverte de la création permanente.

Paris a de quoi frémir ! "Dans la restauration, la capitale française est larguée, dépassée par New York, Tokyo, Hong Kong et Londres... et de loin". Il reconnaît avoir été très bien accueilli à New York car il ne voulait pas faire un resto gastronomique. Dans son Atelier new-yorkais, vingt couverts devant des tabourets, 30 places assises dans le salon boudoir, sous les lustres années 30 perchés à dix mètres du sol. Ambiance très tendance pour une cuisine hyper inventive. "Mais à l'Atelier, on ne va pas à la messe". D'après Joël, les New-Yorkais seraient les plus grands consommateurs de restaurants au monde. "Les nouveaux appartements sont vendus sans cuisine, car la population consomme des plats sous vide ou surgelés et surtout sort très souvent au restaurant". Nommé chef de l'année 2006 aux USA par le journal "Gourmet", il peut poursuivre son périple américain qui le rend si heureux à New York, Las Vegas et à Miami à la fin de 2007. Il n'oublie pas de rendre hommage à deux autres Français : Maguy Lecoze et son chef Eric Rippert, qui tiennent leur "Bernardin" de New York d'une façon superbe. Un grand vaisseau tout en teck made in USA, où le poisson est le roi de l'assiette. Il n'oublie pas non plus de citer ses hôtels préférés : le Four Seasons Hotel New York, le Mandarin et le San Regis. Avec ses 900 collaborateurs à travers le monde, Joël Robuchon donne l'impression de se faire plaisir. "Je n'ai plus de contrainte, sauf celle de me déplacer et



Joël Robuchon devant le Four Season qui abrite son "Atelier" à New York

je suis heureux". L'homme aux multiples vies découvre le plus grand luxe d'un milliardaire (suites dans les palaces, First Classe en avion, limousine...) avec sagesse et lucidité. Et il n'a jamais perdu pied. Son émission "Bon Appétit" sur France 3 (depuis 11 ans) est un rappel aux sources et

en bon citoyen, il paie ses impôts en France et investit toujours dans l'hexagone. En avril prochain, ouverture de sa cave à vins boulevard Saint-Germain à Paris. Avant de repartir pour New York.

Marie-Bé Lallemand : Ne pas oublier sa carte de crédit !

DG du groupe Louvre Hotels (14 en propriété, une trentaine en affiliation), Marie-Bé Lallemand est aussi une fan de New York, où elle réside six à dix fois par an. Normal, car ses hôtels accueillent 50 % de clientèle américaine, sa société dispose d'un bureau de vente à New York et son actionnaire Starwood Capital, est basé à Greenwich. "J'adore New York car c'est une ville très diversifiée, qui va très vite, tout bouge. Les décisions sont prises très rapidement". Pour une femme, la ville ne pose aucun problème et Marie-Bé s'y sent aussi bien qu'à Paris. Son grand dada, chan-

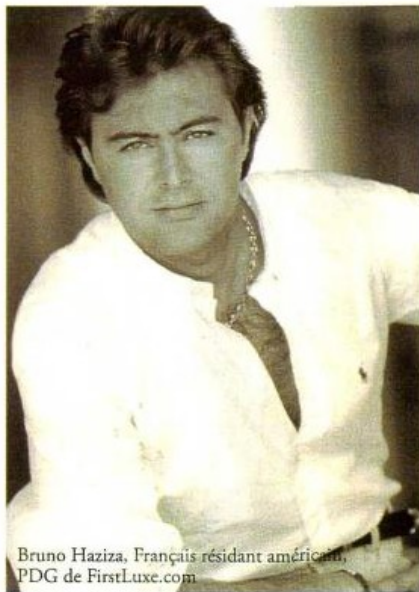


Marie-Bé Lallemand, fan de shopping et du Museum of Modern Art

ger d'hôtel à chaque voyage pour découvrir et s'imprégner de la nouveauté. Elle a beaucoup aimé le Four Seasons Hotel et le resto de Robuchon, l'hôtel Millenium Broadway pour la vue impressionnante. "Il y a des fenêtres du sol au plafond. Et de son lit, on a l'impression de dormir sur les gratte-ciel.". Elle aime beaucoup aussi le Barclay's Hotel et le Ganzevoort, un petit hôtel à la mode, très design. Ce qu'elle préfère à New York ? Le shopping car le personnel des boutiques est très agréable et la visite régulière du Museum of Modern Art (ou Moma). Côté restauration, qui est beaucoup plus avancée à New York qu'à Paris, elle découvre la mode du moment. Un bon conseil de femme pour une femme : ne pas oublier sa carte de crédit et augmenter sa limite de crédit. Car à New York, on consomme !

Bruno Haziza :
le business du First Luxe

À 40 ans, Bruno Haziza est vraiment l'exemple type du passager de rêve entre Paris et New York. PDG de FirstLuxe.com, premier fédérateur de luxe international sur Internet (qui



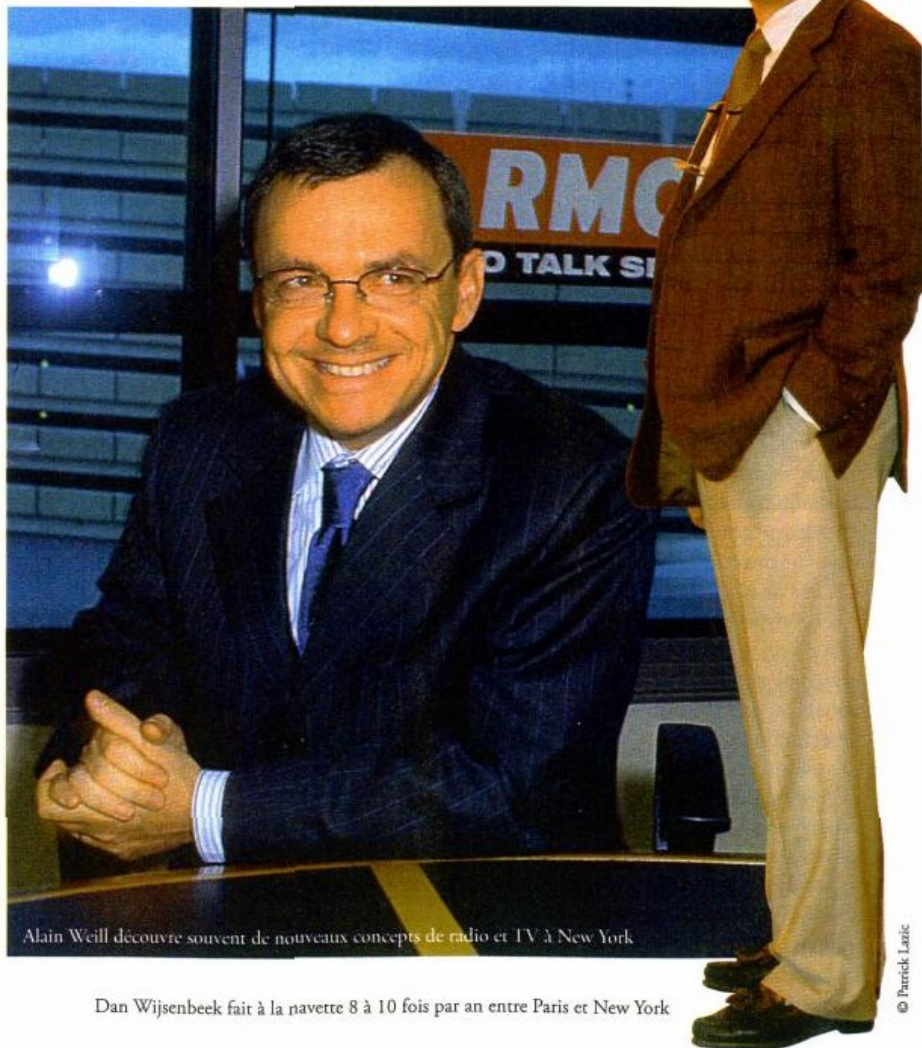
Bruno Haziza, Français résidant américain, PDG de FirstLuxe.com

vient d'être lancé), Bruno est français mais résidant américain avec un appartement à New York. "A lucky man" qui séjourne au moins une à deux fois chaque trimestre à New York. La

différence entre Paris et New York ? "Dès l'arrivée à Newark, on est déjà paris par l'ambiance du business. On mange vite, on vit très vite et l'on fait vite de l'argent. Mais on vieillit plus vite ! À Paris, on s'arrête à l'art de vivre..." En 2002 à New York, il a aidé un Français, Michaël Benisty à créer son net-work. Avec 15.000 dollars, il a commencé à travailler chez un broker. Et aujourd'hui, ce broker hors pair qui a réussi à débloquer les grands comptes, pèse plus de 25 millions de dollars ! À la recherche d'investissements américains pour le développement de marques sur le marché américain, Bruno Haziza n'est pas peu fier du développement de "L'Entrecôte" en exclusivité pour New York et du Buddha Bar dont la licence a été vendue à un Russe pour 6 millions de dollars ! "Le restaurant sert déjà 600 couverts par jour. Chaque fois que je vais à New York, je découvre un projet". À l'image des restaurants "Le Pastis" (16 millions de dollars de CA) et "Le Balthazar" (18 millions de dollars de CA) inventés par un Français, il y a 5 ans.

Dan Wijsenbeek, Alain Weill :
la magie au centre du monde

Hollando-Américain, Dan Wijsenbeek fait la navette entre Paris et New York au moins 8 à 10 fois par an et réside chez son avocat, partenaire de sa société HRA. Pour lui, New York est le centre du monde pour les finances et le business. "Tout va très vite et si ça ne va pas vite, il n'y a pas d'intérêt. Des milliards de dollars transitent chaque jour par la Bourse de New York". Alain Weill, PDG de RMC-BFM radio et TV qui y séjourne au mois deux fois par an, en est parfaitement conscient. "C'est là où naissent toutes les idées et notamment dans les médias, dont les plus grands ont leur siège dans la ville : Newscorp de Murdoch, CBS, ABC, NBC... Sur place, je découvre toujours de nouveaux concepts de radio et TV, en particulier pour BFM TV et j'y dénêche des consultants efficaces". Tous deux reconnaissent que c'est là que tout se passe. "Avec l'euro, New York n'est pas cher. 30 % de moins que pour un Américain. Donc, on sort fréquemment dans les restaurants, qui offrent une fantastique palette : marocain, italien, français, nigérian... On est sur la plate-forme du monde" reconnaît Dan Wijsenbeek. Alain Weill et sa femme Isabelle choisissent plutôt les lieux branchés comme le Gramercy Park Hotel au centre de Manhattan. "Un hôtel très design et original mais un peu trop branché" précise Alain, qui vient de visiter l'expo exceptionnelle "Body" à Seaport, bientôt présente en France. "Je pourrais vivre à New York, c'est magique, tout est possible".



Alain Weill découvre souvent de nouveaux concepts de radio et TV à New York

Dan Wijsenbeek fait à la navette 8 à 10 fois par an entre Paris et New York

Gérard Carreyrou et Pierre Cornette de Saint-Cyr : "L'euphorie de l'argent et de la création"

Ses deux grands enfants habitent New York, sa femme est américaine et depuis 30 ans, Gérard Carreyrou passe près de deux mois dans la Big Apple (2 à 3 voyages par an). Coproducteur du "Droit de Savoir" à TF1, éditorialiste à La Chaîne Parlementaire et à France Soir, Gérard observe encore mieux que les autres l'évolution de cette ville, qui surmonte tous ses problèmes. "Dans les années 70, la ville était considérée comme en faillite et très dangereuse. Aujourd'hui, elle est formidablement bien gérée et l'on peut se promener partout. Dans Harlem comme dans le Bronx. Le traumatisme de l'attentat du World Trade Center a duré près d'un an. L'angoisse totale. Grâce à la vitalité extraordinaire de la population locale, tout a été surmonté". Pour Gérard Carreyrou, ce bond en avant a provoqué une explosion des prix et notamment dans l'immobilier. "La demande est supérieure à l'offre. On assiste à une véritable euphorie de l'argent, de paillettes et de fêtes". Bien dans sa peau quand il est à New York, Gérard apprécie sa double culture pour se promener librement à Central Park... "New York est un creuset

de cultures et de races et les New-Yorkais sont très faciles à vivre. On n'est jamais considéré comme un étranger et l'accueil est bien meilleur qu'à Paris". Coup de cœur et coup de gueule du médiatique Pierre Cornette de Saint-Cyr, Président de

la société de vente volontaire (vente aux enchères) et Vice-Président du Palais de Tokyo, qui manifeste une véritable passion pour New York. "C'est tellement énergique. Tout est possible. On se prend en charge mais on respecte le travail, la création. C'est la seule ville où j'aimerais vivre après Paris". N'empêche qu'il s'y déplace au moins une fois par mois pour le business, le fun. Sa grande détresse ? Que les Américains pensent qu'il n'y a plus d'artistes en France ! Au "Moma", il y a un seul artiste français, l'affichiste "Villégé".

"Les New-Yorkais misent tout sur la recherche, la création... Il existe une folie de la liberté. C'est très euphorisant. Alors qu'en France, qui est une usine potentielle à neurones, on légifère, on impose des contraintes, on retient... Trop d'administration tue la création ! Si on avait dit à Picasso qu'à 60 ans, il devait prendre sa retraite, l'histoire de l'art français se serait arrêtée. Le monde de l'art existe aujourd'hui à New York mais attention, il est né en Chine depuis 10 ans et l'Inde arrive !" Bonjour l'image de la France

chez Pierre Cornette de Saint-Cyr, qui aimerait tant voir nos artistes à la

Galerie Gagosian, la galerie la plus importante de New York. Pourtant, il reconnaît que la France est le pays où il y a le plus de création. "Mais c'est le dernier pays communiste

*"... La recherche, la création...
Il existe une folie de la liberté..."*



Pierre Cornette de Saint-Cyr est passionné par New York depuis 1957 !



Les enfants de Gérard Carreyrou habitent New York et sa femme est Américaine

avec la Corée ! On a enfermé nos artistes. Il faut repartir à la conquête du monde". C'est vrai qu'à New York, la création contemporaine suscite un engouement frénétique.

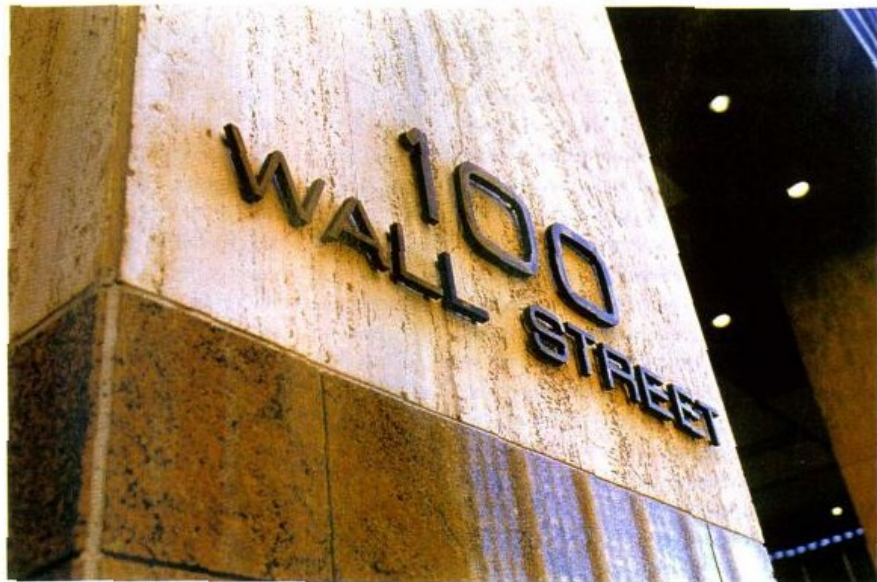
LES PARYORKERS

Si vous cliquez sur le site "l'avion.com" vous pouvez découvrir le témoignage d'autres "passagers du nouveau monde", pour qui New York est une destination de rêve. Comme Jean-Charles de Castelbajac, qui révèle sans conteste que New York a été sa scène révélatrice. "John Lennon a porté mes manteaux en couverture de magazines, Woody Allen a retenu mes tenues de cosmonautes pour Annie Hall..." avoue-t-il. "Aujourd'hui, c'est le grand revival de mon style aux Etats Unis". Il aime le caractère excentrique de New York et sa fierté de l'être, son courage et le danger qui est créatif ici. "Les nuits à New York sont fantastiques. J'aime l'éclectisme des fêtes... J'aime aussi les conversations improbables entre un artiste, un courtier de Wall Street et un aristocrate et la capacité des femmes à se travestir le temps d'une nuit, à s'investir dans une sorte de jeu de rôle". Remi Carlioz, DG d'Antenna Audio ne se lasse pas de l'audace architecturale de cette ville, qui y est absolument sublime... "J'aime y être seul". Stéphanie Moisdan, rédactrice en chef du magazine d'art Frog, rappelle que Céline a écrit que "New York est une ville debout". N'oublions pas non plus "les Paryorkers" réguliers comme Albert Elbaz, directeur artistique chez Lanvin, Oriane Garcia, ex-patronne de "Caramail" ou Yvon Lambert, galeriste d'art...

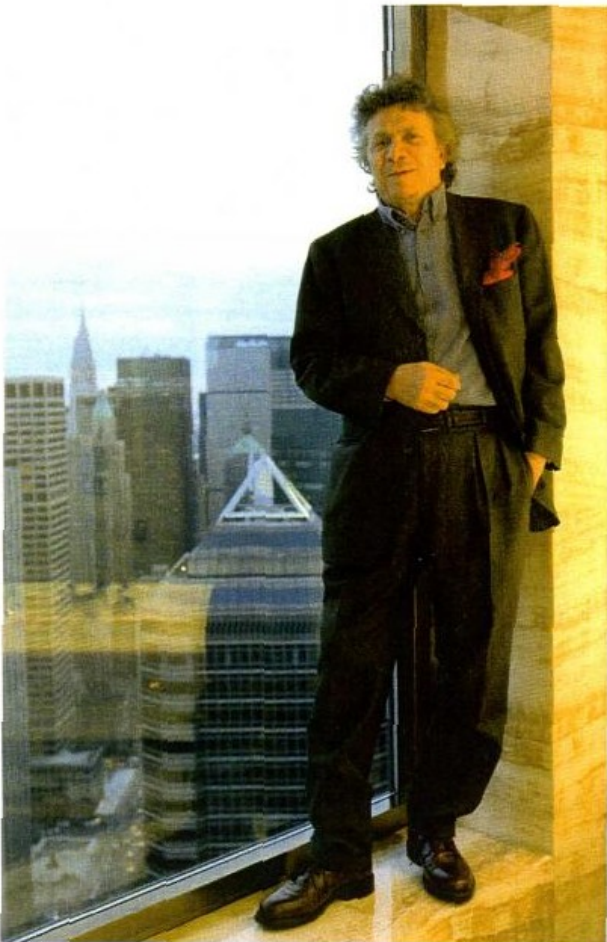
Les coopératives d'artistes exposent en permanence et les ateliers collectifs (Brooklyn Artist Gym à Park Slope ou Apexart à Church Street) sont ouverts 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. La nouvelle Mecque, c'est West Chelsea (16ème/26ème rue entre les 10è et 11ème avenues). Pierre se souvient de l'année 1957, où il a posé pour la première fois les pieds à New York, en stage dans une université. "On nous aimait". Les Français existent-ils encore aujourd'hui dans l'imaginaire des New-Yorkais ?

Albert Nahmias :
"la gourmethic"

Pour Albert Nahmias, conseil en communication et gastronomie qui se déplace chaque mois à New York (depuis 35 ans), "la ville ne dort jamais. Elle fait preuve d'un enthousiasme débordant, à l'inverse de l'Europe". Spécialiste en gastronomie, il affirme que c'est dans cette ville que l'on peut réussir. Comme le Français Daniel Boulud (Chez Daniel et Le Café Boulud) ou Jean-Georges Vongerichten. "Mais à New York, la seule star c'est la ville". Plus en avance dans la recherche des nouvelles techniques, les Américains sont à la pointe de l'innova-



tion mais la philosophie rejoint parfois le marketing. Vous avez dit tendance ? "Avec la gourmethic, on est en plein dedans (la conciliation du caractère gourmet et de l'éthique). La conciliation entre les produits sains, bons, respectant le commerce équitable. Les grands industriels s'en emparent et ces produits deviennent très chers".



Mais comme New York ne fait jamais rien comme les autres villes, elle invente des concepts. Comme le "personal shopper", des spécialistes de la mode et du bon goût qui conseillent ou assistent toute personne dépassée par le temps mais très "shopping addict". Le dernier d'entre-eux, qui peut ravir notre Nicolas Hulot national : "l'écothéologie" est une façon de voir la vie en écolo mais aussi quelque part avec spiritualité. L'excès d'anthropocentrisme générera-t-il tout son contraire ? Tout est possible à New York puisqu'on entre dans le Nouveau Monde, en perpétuelle évolution.

L'Avion Paris - New York
www.lavion.com

Albert Nahmias, dans la suite Présidentielle du Four Seasons Hotel

"FIG & OLIVE" FAIT TACHE D'HUILE

Laurent Halasz travaille à New York depuis 15 ans, et fait donc partie de ces Français qui réussissent. En janvier 2003, nous avons présenté son parcours de Vice-Président des boulangeries-restaurants « Le Pain Quotidien », avec ses 9 enseignes à New York et ses 3 enseignes à Los Angeles. À 36 ans, il a décidé de s'installer à son compte en créant un nouveau concept de restauration, basé sur la culture culinaire méditerranéenne : les huiles d'olives et en ouvrant son premier restaurant à l'enseigne « Fig & Olive » en avril 2005. En plein cœur de Manhattan, ce restaurant offre une cinquantaine de couverts. Succès oblige, il vient d'ouvrir (fin décembre), sa deuxième enseigne, plus grande (200 couverts) : « Fig & Olive-Downtown », un peu plus au sud, dans le nouveau quartier branché de Manhattan. Les huiles d'olives extra-vierges et les vins en provenance du Languedoc, de Provence, d'Italie et d'Espagne ont coulé à flots durant les 4 jours d'inauguration. Le nouveau chef de cuisine, Pascal Lorange, habitué aux caprices des stars (il a travaillé plusieurs années pour Oscar de la Renta, Julio Iglesias, ...) en a profité pour tester ses nouvelles recettes : crostini de coquilles Saint Jacques émincées aux truffes et aux cacahuètes (16 \$) ; langouste grillée au couscous aux figues et oignons rouges à l'huile d'olive (20 \$) ; carpaccio de champignons marinés à l'huile d'olive parfumée aux herbes de Provence et parmesan (10 \$)... La déco aux lignes épurées est élégante, mobilier contemporain entre vrais oliviers et pousses de romarin sur fond de couleurs vert olive et terra cota. Cela sent bon la Provence. L'objectif de Laurent Halasz : ouvrir au minimum un restaurant par an, soit à New York, soit sur la Côte Ouest, à Las Vegas ou Beverly Hills.

Fig & Olive : 808 Lexington Avenue - Fig & Olive Downtown : 430 West 13th Avenue
Tél. 212 924 1200 - www.figandolive.com

Patrick Flet



NEW YORK NEWS

• **Rendez-vous au more@magazinemarathon** le 25 mars dans Central Park. Réservé aux femmes de plus de 40 ans (4000 participantes en 2006), ce marathon est organisé par le New York Road Runners Club, à l'initiative du magazine féminin More. www.nyrr.org/more

• **Nan Kempner au Metropolitan Museum of Art's Costume Institute**, qui célèbre le chic et le style inégalé de cette femme la plus élégante de New York (1930-2005), qui a régné sur la vie mondaine de la ville pendant trois décades. Sa fabuleuse collection de vêtements haute couture est présentée dans l'expo. www.metmuseum.org/

• **New York à prix réduits** : Jusqu'au 28 février, vous réglez vos dépenses avec une carte de crédit American Express en présentant la carte Paint the Town Swing Card et vous obtenez des réductions dans plus de 70 hôtels, une centaine de restaurants, des night-clubs et une quarantaine d'attractions. Pour obtenir la liste de ces établissements et télécharger la Paint the Town Saving Land, il faut aller sur le site www.nyvisit.com

UN GRAND WEEK-END À NEW YORK

Avec son nouveau guide sur "Un grand week-end à New York", Hachette vise juste car son caractère pratique est incontestable. Les 17 balades proposées (À la pointe de Manhattan, Autour de Rockefeller Center, Harlem, Museum of Modern Art...) sont bien décrites et donnent envie d'embarquer immédiatement ! Les cartes et le plan général de la ville détachable sont aussi fondamentaux. Très bonne documentation sur le marché de l'art, le shopping, les bars, night-clubs mais un petit bémol pour les rubriques hôtels restos qui mériteraient parfois d'être "rélifées". Ce guide week-end reste quand même incontournable.

Hachette Tourisme - 10,75€.

