

MICHELLE YOUNG, LAURA ITZKOWITZ ET HANNAH FRISHBERG

NEW YORK

BARS ET RESTOS SECRETS



**LE GUIDE ÉCRIT
PAR LES HABITANTS**

ÉDITIONS JONGLEZ

LE WEATHER UP

Cocktails classiques et carreaux de métro

589 Vanderbilt Avenue, Brooklyn, NY 11238

212-766-3202

weatherupnyc.com

Tous les jours de 17 h 30 à 4 h

Trains 2, 3 et 4/Bergen St

Prix corrects



Si ce n'est en raison de ses carreaux de métro blancs étincelants qui recouvrent sa façade, vous ne vous êtes sûrement jamais demandé ce qui se cache derrière la porte du petit bâtiment de la très animée avenue Vanderbilt. Aventurez-vous à l'intérieur : une fois le rideau de velours franchi, c'est dans un bar qui a tout d'une boîte à bijoux éclatante que vous vous retrouverez. Étonnamment, les carreaux de faïence du dehors se poursuivent à l'intérieur, recouvrant entièrement le plafond. L'endroit est équipé de bois sombre, de cuir marron, d'un bar en cuivre et de tables en marbre. Des luminaires fabriqués à partir de fines dalles de pierre pendent au-dessus du bar et de petites bougies votives baignent la salle d'une lumière chaleureuse.

Britannique de naissance, Kathryn Weatherup travaille dans le secteur des services depuis ses 14 ans. Après des études d'architecture, elle a joué les barmans à Paris avant de s'installer à New York, ce qui explique l'empreinte du design parisien que l'on trouve en ce lieu. C'est là qu'elle a rencontré le designer Matthew Maddy, à qui l'on doit le look du bar, qu'il a tiré d'une église évangélique délabrée pour l'installer dans un autre genre de lieu de culte. Bien que Kathryn Weatherup ait travaillé dans des bars et des restaurants durant des années, ce n'est qu'après avoir goûté un véritable Martini chez *Milk & Honey* qu'elle a été mordue par le virus des cocktails. S'inspirant du retour à l'ancienne école de la mixologie de Sasha Petraske pour les cocktails classiques, elle a ouvert cet endroit de taille modeste près de Prospect Park.

Sasha Petraske a lui-même formé l'équipe, et ça se voit. Derrière le bar, les oranges, les citrons et les citrons verts trônent dans des paniers métalliques, attendant d'être pressés et mixés avec des spiritueux et autres liqueurs. La liste des cocktails, courte mais charmante, propose dix boissons – qui reprennent les classiques – et les barmans du *Weather Up* ont en tête le répertoire complet des cocktails classiques. Vous ne regretterez pas de commander un Vieux Carré (rye whisky, cognac, vermouth, bénédictine, amers et citron) et il est très possible que le Sir & Madam (gin, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop simple, amers de Peychaud et sel marin) devienne votre nouvelle boisson favorite. Pour ceux qui souhaitent quelque chose de plus fort, une fontaine à absinthe vous attend sur le bar. Les barmans, comme Ben Curtis, possèdent des connaissances incroyables et sont très amicaux.

À son ouverture en 2008, il n'y avait que quelques autres bars sur le chemin jusque Prospect Park. Le quartier, autrefois difficile, a bien changé et avec l'arrivée de professionnels plus jeunes, *Weather Up* a gagné un groupe d'habités dévoués.

LA MILAGROSA

Un bar spécialisé dans les spiritueux à base d'agave

149 Havemeyer St., Brooklyn, NY 11216

cerveceriahavemeyer.com

Du mercredi au vendredi de 20 h à 00 h, le samedi de 20 h à 2 h



© Alix Porun

La mezcaleria *La Milagrosa* à Williamsburg se cache derrière la porte d'une chambre froide dans une bodega mexicaine – une façade pour ce bar audiophile spécialisé dans les spiritueux à base d'agave. L'endroit était autrefois une laverie, mais impossible de le deviner une fois rentré dans ce speakeasy intimiste, mélange de cabane en forêt et de wagon de train.

La Milagrosa est une extension de la brasserie voisine *Cervceria Havemeyer* tenue par le chef et entrepreneur Felipe Mendez, même si les deux ne sont pas connectés pour la clientèle. Après les heures de travail, vous trouverez une hôtesse assise près de la porte de la chambre froide, devant un téléphone rouge à l'ancienne. Ce dernier est relié à un autre téléphone, à l'intérieur, que décrochent les barmans. Cette ligne téléphonique n'est pas là que pour le spectacle : *La Milagrosa* ne fonctionne que sur réservation.

Mendez est aussi un DJ dévoué qui mixe tous les vendredis sur Lot Radio (la station émet depuis un conteneur maritime sur un terrain vague de Greenpoint) et la décoration de *La Milagrosa* le reflète. Le système audio haut-de-gamme, doté d'un receveur McIntosh et des enceintes Klipsch, est installé sur le devant et le centre du bar, avec une cabine de DJ installée à l'arrière, qui n'aurait été qu'un coin privatif pour les clients dans n'importe quel autre bar. Les carreaux mexicains recouvrent le long bar et le plafond incurvé améliore l'acoustique du lieu. La porte de la chambre froide est totalement insonorisée, dissimulant parfaitement ce qui se cache derrière.

Les sympathiques barmans réalisent une margarita corsée avec un doigt de Grand Marnier, mais aussi une « nouvelle formule » avec du mezcal et des amers à l'orange dans un verre givré au sucre. Il est possible de commander des ceviches faits maison, fournis par la brasserie voisine, et l'épicerie sur le devant est entièrement opérationnelle, proposant des spécialités mexicaines, des jus fraîchement pressés et du café.

LE SUNKEN HARBOR CLUB

Quelque chose de complètement différent

372 Fulton Street (2e étage), Brooklyn, NY 11201

sunkenharbor.club

info@sunkenharbor.club

Tous les jours de 17 h jusque tard



© Alix Pronin

De 1879 à 2004, *Gage & Tollner* a offert aux habitants de Brooklyn le luxe des repas sur nappe blanche et a gagné officiellement l'honneur d'être sans conteste le restaurant le plus célèbre du quartier. Mais un jour solennel de Saint-Valentin, après 125 années de bons et loyaux services, le restaurant a servi son dernier repas et a sombré dans douze années de réincarnations variées : jusqu'en 2016, un établissement de restauration rapide, un magasin de bonnes affaires, un *Arby's* puis un *TGI Fridays* se sont succédés à cette adresse de Fulton Street.

Sautons directement à l'année 2021 où, après des années de rénovation et un délai supplémentaire pour cause de pandémie, la légendaire institution a rouvert ses portes sous son ancien nom, servant à présent des huîtres et des côtelettes avec un bar séparé au-dessus.

La renaissance du rez-de-chaussée a réussi à redonner à cet espace son ancien glamour du XIX^e siècle, avec la restauration comme à son âge d'or de sa salle à manger – il n'est que le troisième intérieur de New York à être devenu un monument protégé, avec la bibliothèque publique de New York et la Grant's Tomb – et le branchement au réseau électrique des lustres de l'époque de la lumière au gaz. À l'étage, un bar décoré avec goût sur le thème de tiki et baptisé *Sunken Harbor Club* offre quelque chose de complètement différent. Ici, au lieu de miroirs arqués et de papier peint doré, on trouve des banquettes rouge en peluche, une fenêtre rétro-éclairée présentant une scène sous-marine derrière le bar, de doux bruits de vague derrière la musique et sept tables peintes à la main ornées de vignettes de créatures marines rares copiées d'un artiste hollandais du XVIII^e siècle. Des poissons tropicaux du livre de Louis Renard *Histoire Naturelle des Plus Rares Curiosités de la Mer des Indes* de 1754 sont visibles sur les cartes postales du bar, ses dessous de verre, son menu et « dans chaque recoin du club », selon un message du bar.

Le bar propose son propre petit menu. La gamme va des ramen aux boulettes en passant par les côtelettes et les beignets de morue salée. Autre différence avec le restaurant du dessous, qui nécessite une réservation des mois à l'avance, *Sunken Harbor* n'en prend aucune et les sièges de bar comme les tables vont aux premiers arrivés.

Bien que la carte des cocktails soit facilement étiquetée « tiki », elle s'inspire également des récits de voyage de l'écrivain culinaire du XX^e siècle Charles H. Baker Jr. et des techniques de mixologie de pointe : ces méthodes « moléculaires » comprennent la flash-infusion à haute pression des alcools, les ajustements acides et la carbonatation forcée.

Avant de jeter l'ancre chez *Gage & Tollner* lors de la réouverture du restaurant, *Sunken Harbor Club* avait vécu huit ans en tant que pop-up de concept nautique au *Red Hook bar*, Fort Defiance. Les deux bars sont la propriété de St. John Frizell. Pour accéder au *Harbor*, les convives doivent passer par le restaurant du rez-de-chaussée.

CHEZ ZOU

Une cantine à cocktails secrète, aussi chic que son nom

Suite 85, 385 9th Avenue, Hudson Yards, NY 10001

212-380-8585

chezzou.com

Dimanche de 14 h à 00 h ; lundi de 17 h à 00 h ; du mardi au vendredi de 17 h à 1 h ; samedi de 14 h à 1 h



© Alix Pronin

Pour accéder à ce bar situé dans le quartier des promoteurs de l'ouest de Manhattan (voisin du célèbre projet de complexe d'entreprises voisin du Hudson Yards), seuls ceux qui connaissent l'adresse savent qu'il faut passer par le restaurant qui porte deux fois son nom.

Il faut en effet rentrer chez *Zou Zou*, puis repérer le stand d'accueil, pénétrer dans un ascenseur derrière celui-ci et monter jusqu'au 4^e étage. Une fois arrivé, un espace impeccablement conçu vous accueille avec un sol à motifs entièrement noir et blanc, des banquettes courbes et des plafonniers en miroir de bon goût. De grandes plantes à larges feuilles abondent. Le patio est décoré de sièges turquoise et rose sous des parasols à rayures, le tout noyé là encore de plantes et environné de gratte-ciel géants tout en verre.

L'ancien barman en chef de *The NoMad*, Joey Smith, est le directeur des boissons de *Chez Zou* et de *Zou Zou*. Ce dernier, qui a passé des années à apprendre les techniques du « parrain des cocktails modernistes, Dave Arnold » au bar *Booker and Dax*, met ses connaissances au service de la carte de *Chez Zou*, où les boissons incorporent aussi bien les saveurs traditionnelles du Levant que « les produits de base d'un bar à cocktails classique de New York » explique Joey Smith.

« Un cocktail de *Chez Zou* devrait simultanément vous faire voyager et vous faire vous sentir chez vous » poétise Joey Smith, dont la description cinématographique rappelle plus le synopsis d'un thriller romantique que d'un nouveau bar au-dessus d'un restaurant : « Lorsque le dernier service est terminé et que vous retournez dans les rues lumineuses des nuits de Manhattan, votre expérience *Chez Zou* devrait vous faire l'effet d'un joli rêve. La différence est que vous pouvez revivre ce rêve chaque soir que vous passez dans le West Side ».

Les boissons combinent « du bourbon et de la banane, du mezcal et du clou de girofle, de rhum blanc et de l'aneth et bien plus encore ». On trouve également un menu d'entrées d'inspiration méditerranéenne et des plats à partager, mais l'offre est bien moins étendue qu'au restaurant de l'étage inférieur.

Le restaurant *Zou Zou*, 75 places et un haut plafond à son actif, dispose d'une cuisine ouverte et centrée autour d'un foyer à bois. Il propose un solide menu de cuisine moderne de l'est de la Méditerranée, influencée par le Liban, Israël, la Turquie, l'Égypte, la Syrie et la Jordanie « pour ne citer qu'eux ». Le choix de pains est plus large que le choix de bières dans certains bars – bazlama grillé (pain d'un village turc), talami fraîchement cuit (focaccia libanaise), kubaneh au beurre de miel (pain brioché yéménite à partager) et bien d'autres.

Quant à l'architecture de cet endroit lumineux et coloré, elle multiplie les arches, les carreaux bleus et verts au sol ainsi que les coupoles.

DEAR IRVING ON HUDSON

Un bar respecté et haut perché

310 W 40th Street, 40^e & 41^e étages, Midtown, NY 10018

917-261-6908

dearirving.com

Du lundi au jeudi de 17 h à 00 h ; vendredi de 17 h à 2 h ;

samedi de 16 h à 2 h ; dimanche de 16 h à 00 h



© Alix Pronin

Ce bar-salon d'hôtel en plein air s'auto-proclame le plus haut de Manhattan. Bien au-dessus de Midtown, aux 40 et 41^e étages de l'Aliz Hotel Times Square sur la West 40th Street, ce repaire sur les toits promet d'élever les soirées des convives de plus d'une manière. Non seulement *Dear Irving on Hudson* offre des vues panoramiques depuis son emplacement haut perché, mais il possède en outre une carte des vins élaborée par un sommelier et de petites assiettes garnies – un moment de grâce aérien au-dessus de la course des fourmis loin en bas.

La longue carte de cocktails est organisée par thématiques : classiques, mélanges plus terreux, options épicées, rafraîchissements sans alcool et inspirations locales, dont un gin tonic avec le gin Dorothy Parker de la New York Distilling Company, un highball avec du whisky irlandais Writers' Tears et le Pullin' Me Back In avec du ragtime rye, du miel, de l'amer fumé, de l'angostura et du bitters mole (tous à 19 \$). Des ajouts saisonniers sont effectués par rotation.

Les plats incluent des bouchées de filet mignon, des mini-burgers au bœuf wagyu et des croquettes de champignons sauvages servies avec un aioli à la truffe. Tout comme *Dear Irving Gramercy*, son grand frère, l'espace sur deux niveaux a été décoré sur le thème des voyages temporels. L'étage du bas a des accents Art déco tandis que l'étage supérieur ressemble au décor d'un film de James Bond des années 1960, zones secrètes comprises.

Le lieu compte quatre balcons, mais la plupart de sa surface est située en intérieur. Voilà pourquoi l'équipe du *Dear Irving on Hudson* n'a pas voulu qu'il soit estampillé rooftop bar, car il s'agit plutôt d'un penthouse. « Nous essayons vraiment de nous éloigner du rooftop et de tout ce que l'appellation implique » a expliqué la directrice du bar et propriétaire Meaghan Dorman (qui gère les menus des deux établissements *Dear Irving*) au magazine *Eater* peu avant l'ouverture du bar de Midtown en janvier 2019. « Nous l'appelons "Dear Irving avec vue" entre nous ».

Le premier *Dear Irving*, judicieusement situé sur Irving Place (voir p. 70), a ouvert en 2014 et a gagné la réputation d'être l'un des bars à cocktails les plus révéérés de la ville depuis lors. Bien qu'il n'offre pas la même vue à couper le souffle que son frère, il dispose de tables dotées d'une sonnette pour assurer un service de haute qualité.

LE CAMPBELL APARTMENT

L'une des plus belles salles de la ville au cœur de Grand Central

15 Vanderbilt Avenue, Midtown East, NY 10017

212-953-0409

hospitalityholdings.com

Du lundi au jeudi de 12 h à 1 h ; vendredi et samedi de 12 h à 2 h ; dimanche de 12 h à 00 h

Trains 4, 5, 6 et 7/Grand Central

Prix corrects à élevés



De tous les bars secrets de New York, le *Campbell Apartment* est le plus grand et le plus élégant. Pourtant, seule une infime fraction des 750 000 personnes qui transitent quotidiennement par Grand Central en connaît l'existence. La prochaine fois que vous voulez impressionner quelqu'un, emmenez-le dans l'ascenseur doré de l'aile sud-ouest du terminal, sous les énormes lampes dorées du commodore Vanderbilt ornées d'ampoules Edison, et conduisez-le au sous-sol. Là, en haut d'un petit escalier, vous trouverez l'une des plus magnifiques salles de la ville.

Pour apprécier pleinement le *Campbell Apartment*, vous devez connaître son histoire. En 1864, l'industrialisation commençait à sérieusement altérer le paysage et la politique de New York. Cornelius 'Commodore' Vanderbilt, après d'humbles débuts, était devenu un magnat du transport maritime et l'un des hommes les plus riches du pays. Après avoir fait fortune dans les bateaux à vapeur, il a racheté le chemin de fer et a entrepris de reconstruire Grand Central pour refléter sa richesse et sa gloire. Il a laissé son ami, le magnat John W. Campbell, installer un bureau privé dans la gare à partir de 1923. Ce dernier a meublé l'endroit de tapis orientaux, de mobilier italien du XIII^e siècle et de vases en porcelaine inestimables, mis en valeur par une immense fenêtre en verre au plomb et une énorme cheminée en pierre. John Campbell habitait en banlieue, mais était fier de son magnifique bureau et y recevait souvent des invités le soir. Il a utilisé l'endroit jusque dans les années 1940.

Après que Campbell l'a quittée, la pièce a servi de cellule de détention pour la police, puis de bureau pour la direction de CBS, avant d'être laissée un moment à l'abandon. Elle a finalement rouvert au public en tant que bar à cocktails en 1999. Une rénovation en 2007 a rendu le *Campbell Apartment* à sa gloire d'antan en déployant la quintessence de la splendeur de l'âge d'or de New York. On peut même y admirer, sous la cheminée, le coffre-fort d'origine de John Campbell, sur lequel est gravé son nom. La carte des cocktails rappelle l'ère du jazz avec des versions remises au goût du jour de classiques, le plus prisé étant le Prohibition Punch – une sorte d'aquarium rempli de jus de fruits de la passion, de rhum Appleton Estate VX, de Gran Gala et de champagne Moët & Chandon. Un seul suffira pour vous faire vous sentir comme un baron de l'arnaque à la hauteur du Commodore.

LE POSTCRYPT COFFEEHOUSE

L'un des secrets les mieux gardés de l'université de Columbia

1160 Amsterdam Avenue, Morningside Heights, NY 10027

facebook.com/postcryptcoffeehouseofficial - postcryptcoffeehouse@gmail.com

Vendredi soir et samedi soir pendant l'année académique



© Alix Pronun

Au milieu des années 1960, un révérend a décidé de nettoyer la cave d'une église vieille de 200 ans, d'acheter quelques tables, de construire une estrade, de nommer le lieu en hommage au *Post-scriptum définitif et non scientifique* de Soren Kierkegaard (*Concluding Unscientific Postscript*) et de lancer ce qui est devenu l'un des secrets les mieux gardés de l'université de Columbia. Depuis tout ce temps, le *Postcrypt Coffeehouse* a continué à fonctionner dans ce repaire minuscule pouvant accueillir 30 personnes sous la chapelle Saint-Paul du campus de l'université, sur Amsterdam Avenue. Au fil des ans, une foule d'artistes de renommée mondiale, dont Jeff Buckley et Suzanne Vega, ont honoré de leur présence la scène installée par le révérend John Cannon – qui était à l'époque aumônier du campus – et son assistant, un certain Dotty Sutherland. Depuis sa naissance en 1964, ce café souterrain aux murs de pierre a accueilli d'innombrables étudiants et un nombre incalculable de personnes ont marché au-dessus de leur tête, ignorant à jamais qu'un spectacle *live* avait lieu au même moment juste sous leurs pieds.

Les anciens élèves qui retournent dans cet antre souterrain de l'acoustique (il n'y a pas de micro au *Postcrypt*) font souvent la remarque que rien ne semble avoir changé. Tandis que le temps passe partout ailleurs, l'estrade est restée exactement la même – c'est celle d'origine. Un bar en mosaïque construit par Sutherland est encore utilisé pour servir le thé et le café que les clients savourent sur les chaises de l'époque autour des tables d'origine. Une boîte de provenance inconnue au-dessus de la porte arbore la mention manuscrite *Postcrypt* et a également résisté à l'épreuve du temps, de même que les nombreux habitués qui reviennent de temps à autre.

Tous les vendredis et samedis soir de l'année académique, les étudiants et les personnes extérieures sont invités à s'y aventurer gratuitement pour profiter de la musique, de boissons chaudes, de snacks et de compagnie. Premier arrivé, premier servi ; tout est géré par des étudiants.

« Le *Postcrypt* ne permet aucune intimité. C'est à la fois intimidant et exaltant pour un artiste de savoir qu'il ne pourra pas faire autrement que regarder droit dans les yeux le public venu le voir tout donner » lit-on dans une coupure de presse de 1991 de *Fast Folk Musical Magazine* incluse dans un zine pour célébrer le 50^e anniversaire du lieu. Un autre extrait rappelle la quantité impressionnante de flammes nues et de bougies fondues dans des bouteilles de vin du *Postcrypt* en 2000, ainsi que la popularité d'un snack servi à l'époque appelé le GORP, ou Good Old Raisins and Peanuts (« Bons vieux raisins secs et cacahuètes »).

Depuis la création du *Postcrypt*, un autre lieu dirigé par les étudiants de Columbia – un espace d'exposition cette fois – a repris son nom : la *Postcrypt Art Gallery*, qui se trouve actuellement à l'extérieur du Dodge Hall de l'université.

L'OVERSTORY

Une vue imprenable depuis l'ancien troisième plus haut building du monde

70 Pine Street (64^e étage), Financial District, NY 10005

212-339-3963

overstory-nyc.com

Du mardi au samedi de 17 h 45 à 00 h



© Alix Pronin

Rien ne s'accorde mieux avec des cocktails aux tarifs atteignant des sommets qu'une vue à la hauteur. Lorsque le 70 Pine Street, classé Monument Historique, a été achevé dans le quartier des finances en 1932, il était, avec ses 290 mètres et ses 67 étages, le troisième plus haut building du monde, et ses étages les plus élevés étaient réservés à l'usage de cadres dirigeants. De nos jours, le 64^e niveau de ce gratte-ciel abrite l'*Overstory*, où les réservations sont possibles, mais non nécessaires.

Cet espace de moins de 56 mètres carrés dispose d'un bar en marbre et laiton rétro-éclairé entouré de tabourets en peluche qui ressemblent à des nuages au crépuscule. Mais même le mobilier le plus élégant du monde ne peut se comparer à la vue qu'offre le toit-terrasse. Là, sur ce balcon entouré d'une balustrade Art déco, des centaines de mètres au-dessus de Manhattan, New York s'étale jusqu'à l'horizon à 360 degrés. La vue est si époustouflante que le bar relève plus de la plateforme d'observation que du débit de boissons.

Pour accéder à l'*Overstory*, les clients empruntent un ascenseur dans le hall en marbre rouge jusqu'au restaurant *Saga*, bien plus cher et exclusif, avant d'être escorté jusqu'au bar un étage au-dessus via un escalier en travertin.

Dans la mesure où un repas à l'étage inférieur vous coûterait aux alentours de 295 \$, les cocktails de l'*Overstory* à 24 \$ semblent raisonnables en comparaison. L'option la plus abordable, une canette de cidre de 35 centilitres, vaut 11 \$. Le petit menu comprend des huîtres, du caviar d'esturgeon blanc et des petits pains garnis d'agneau grillé au barbecue.

Au *Saga*, l'opulence est sans limite, tout comme la quantité d'argent que l'on peut y dépenser en une seule fois. Le restaurant occupe quatre étages complets et possède trois terrasses ainsi qu'une salle de 56 places. Cet espace avait été conçu à l'origine pour être l'appartement privé du fondateur de la Cities Service Company, aujourd'hui connue sous le nom de Citgo (un géant de l'essence et de l'huile).

« Saga » est l'acronyme du prénom des enfants des créateurs du lieu, James Kent et Jeff Katz (également propriétaires de l'*Overstory*). L'aménagement est censé donner l'impression de ne pas se trouver dans un restaurant, mais dans la maison d'un riche ami : les convives sont invités à explorer les grands espaces intérieurs et extérieurs, et certains plats du menu saisonnier sont servis sur des assiettes tandis que d'autres sont destinés à une dégustation commune. Les tarifs exorbitants ne recouvrent pas seulement le repas, mais bien l'expérience dans sa globalité.

L'immeuble résidentiel abrite un autre restaurant de James Kent et Jeff Katz au rez-de-chaussée. Situé au pied du building, le *Crown Shy* ne peut pas se vanter de la vue des deux autres établissements, mais il n'a pas à rougir de ses fenêtres de 5 mètres de hauteur jusqu'au plafond, de sa cuisine ouverte et de son étoile Michelin.



LE STORAGE ROOM DE L'UES.

Un speakeasy unique dans une boutique de crèmes glacées

1707 2nd Avenue, Upper East Side, NY 10128

646-559-5889 - theuesnyc.com

Du mardi au vendredi de 17 h à 1 h ; samedi de 16 h à 1 h ; dimanche de 17 h à 1 h



© Alix Pronin

Cette boutique de desserts aux couleurs vives ne passe pas vraiment inaperçue : l'UES. détonne dans ce coin de l'Upper East Side (dont il a repris les initiales) au milieu des magasins fades et guindés avec lesquels il partage ce bout de la 2nd Avenue. À l'extérieur, des parasols roses et des guirlandes de fleurs entourent des bancs décorés de cœurs et des chaises violettes. L'intérieur n'en met pas moins plein les yeux, et ceux qui ont envie de glace ont de quoi se faire plaisir – mais cette boutique recèle également un doux secret pour ceux qui savent le dénicher. En effet, un autre monde, faiblement éclairé celui-ci, se cache derrière le bout de mur recouvert de canettes de bière particulièrement instagrammable.

Pour accéder au *Storage Room*, les clients doivent trouver eux-mêmes la porte. Alors que la boutique tout en briques blanches et papier peint à motif cornet de glace a des accents de barbabapa, un seul pas de l'autre côté de la porte en canettes de bière vous fait pénétrer dans un sanctuaire réservé aux adultes : les enfants, les casquettes, les bonnets, les sweats à capuche, les tenues de sport et les vêtements trop décontractés y sont tout bonnement interdits.

« Quand nous avons ouvert, nous étions l'unique speakeasy de boutique de crèmes glacées au monde » proclame Cortney Bond, qui a lancé l'UES. en 2017 après avoir décidé que le quartier manifestement guindé méritait une touche de couleurs. « J'aurais eu intérêt à placer mon concept en centre-ville, mais je voulais faire quelque chose pour mon quartier » explique-t-elle, habitant elle-même l'Upper East Side. « Tous les noms de cocktails s'inspirent de quelque chose en lien avec l'Upper East Side et nous en proposons beaucoup sur le thème de la crème glacée à nos clients ». L'atmosphère est résolument moderne, avec des tabourets et des banquettes en peluche pour s'asseoir sous des versions contemporaines de lustres et de cadres dorés, certains contenant des peintures, d'autres non. Le bar est lui-même loin d'être seulement fonctionnel : l'élément central, avec ses colonnes et son rétro-éclairage chaleureux, est constitué de trois arches garnies d'étagères regorgeant de bouteilles d'alcool. « Je voulais que les clients perçoivent ce que l'on pouvait ressentir dans un bar à l'époque de la prohibition, ce qui explique que tout est sombre, ancien et sexy » explique Cortney Bond.

Pendant ces années passées à servir des boules de glace et des boissons dans ce coin snobard de Manhattan, l'UES. est devenu une véritable oasis de divertissement haut de gamme. « L'UES. a été créé par une habitante de l'Upper East Side pour les habitants de l'Upper East Side » résume Cortney Bond.

En 2024, Bond a ouvert un concept similaire dans le centre-ville, sur Bowery. Baptisé *Champagne Problems*, on y accède depuis un magasin de chips et il contient une piscine à balles en forme de verres à martini et de nombreux hommages à Taylor Swift.

NEW YORK

BARS ET RESTOS SECRETS

MICHELLE YOUNG, LAURA ITZKOWITZ ET HANNAH FRISHBERG

La cantine d'un temple Hare Krishna, un bar mexicain servant du pulque dans un sous-sol de Chinatown, un restaurant d'Asie centrale au-dessus du plus grand quartier diamantaire du monde, un comptoir minuscule dans une zone de fret, un chalet de ski suisse caché derrière la cuisine d'un autre restaurant, un repaire prisé des célébrités à l'intérieur de la boutique d'un prêteur sur gages, une salle de danse dissimulée à l'arrière d'un salon de coiffure...

Plus de 100 pages de décors étonnants, d'endroits excentriques, de plats bizarres, de nouveaux venus, d'établissements de longue date et bien plus encore qui raviront et surprendront les amoureux du design underground et post-industriel, les gourmets raffinés, les amateurs de cocktails et tous ceux qui souhaitent découvrir les innombrables façons de s'amuser à New York.

Un guide indispensable pour profiter des incroyables bars et restaurants cachés des différents quartiers.

ÉDITIONS JONGLEZ
192 PAGES

18,95 € - US\$19.95

prix valable en France

info@editionsjonglez.com
www.editionsjonglez.com

ISBN : 978-2-36195-809-1



9 782361 958091

