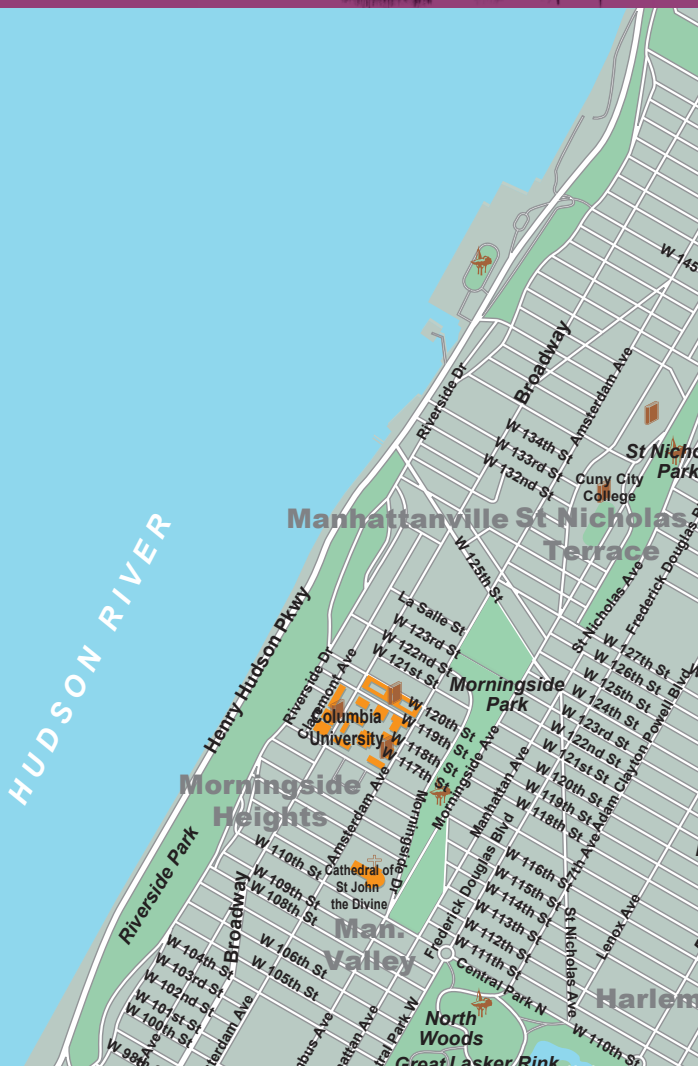


HARLEM



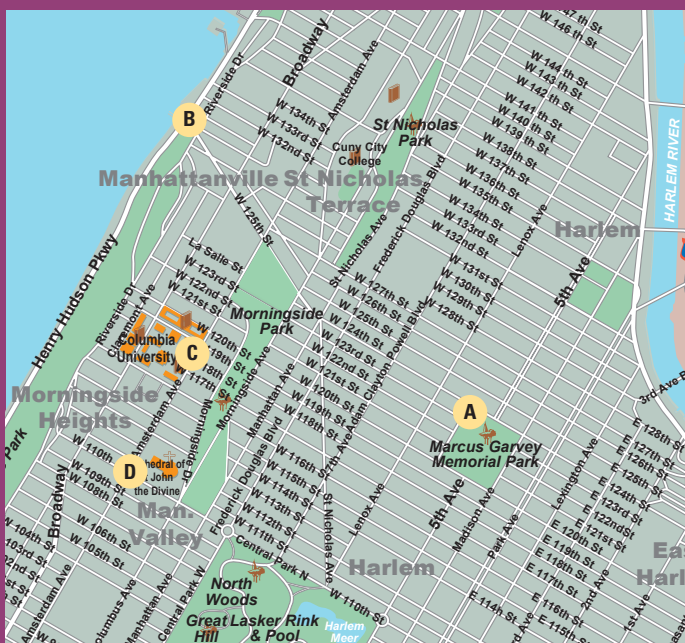
LE CŒUR NOIR DE MANHATTAN, APAISÉ.

On n'y fait moins la nouba dans les clubs de jazz, et les rues ne sont plus livrées aux balles perdues. Harlem s'offre une nouvelle Renaissance depuis plusieurs années, culturelle et commerciale. Au dessus de 110th St, il y a donc beaucoup à voir, et à manger. De la soul food du Mississippi à Sugar Hill, du pollo rôti dominicain à Washington Heights, du tiéboudien sénégalais vers la 125e, et des tacos à Spanish Harlem. Ou bien l'une de ces deux inventions présumées du quartier, on ne peut plus New York food: chicken & waffles (gaufres et poulet frit), dîner/petit-déjeuner des Thelonious Monk et confrères après une nuit de concert; et chitterlings and champagne (tripes de porc et bulles), véritable pied de nez des pauvres aux riches. Ces derniers ont quasiment disparu des menus, mais on n'est finalement pas sûr de vouloir les trouver...



ITINÉRAIRE CONSEILLÉ

Commencez par un tour du **Marcus Garvey Park A**. Selon la saison, les concerts, les enfants qui jouent, l'antique Fire tower (tour de surveillance des pompiers) et la piscine en plein air vous calent dans la vie quotidienne d'Harlem. Remontez ensuite, vers l'ouest, 125th St, artère commerciale métamorphosée ces dernières années avec l'arrivée de grandes marques. Mais de splendides immeubles datant de la grande époque du quartier sont encore debout. **Dinosaur Bar-B-Que B**, bastringue célèbre pour ses juicy ribs et ses tender chicken wings, vous attend au bout de la rue. Vous pouvez ensuite rejoindre l'Hudson, pour une marche le long de la rivière qui ne vous fera pas de mal. Ou continuer l'exploration des environs : le Cotton Club est à deux pas, l'**Université Columbia C** et la Cathedral Church of St John the Divine à quelques blocs. Vous n'aviez pas mangé de dessert, attrapez une part de gâteau chez **Miss Mamie's D** en rejoignant le métro.



À VOIR, À FAIRE

CATHEDRAL CHURCH OF ST JOHN THE DIVINE

Un édifice inachevé, aux dimensions titanesques. Les animaux de compagnie y sont bénis par milliers en octobre (certains y ont amené des éléphants), en avril, vient le tour des... vélos.

1047 Amsterdam Ave (face à 112th St), 212 316 7540. stjohndivine.org. Métro: 110th St-Cathedral Parkway (B, C, 1). Tljs, 7h-18h.



EL MUSEO DEL BARRIO

Entièrement dédié à l'art d'Amérique latine et des Caraïbes. On est très loin du folklore: les collections et expositions d'art contemporain sont excellentes.

1230 5th Ave (entre 104th et 105th Sts), 212 831 7272.

elmuseo.org.

Métro: 103rd St (6), 110th St (2, 3). Mercredi-dimanche, 11h-18h (fermé lundi et mardi).



STUDIO MUSEUM

Le premier établissement des Etats-Unis consacré à la culture noire et aux artistes d'origine africaine, ouvert en 1968.

Aujourd'hui, toutes les disciplines artistiques sont représentées avec exigence. La boutique présente une belle sélection de livres (et des mugs «Black is beautiful»).

144 W 125th St (entre Malcolm X et Adam Clayton Powell Jr Blvds), 212 864 4500. studiomuseum.org. Métro: 125th St (2, 3). Jeudi et vendredi, midi-21h; samedi, 10h-18h; dimanche, midi-18h (fermé du lundi au mercredi).



CAFÉ, PETIT-DÉJEUNER, BRUNCH, SNACK, GOÛTER

EL AGUILA

137 E 116th St (entre Park
et Lexington Aves),
East Harlem, 212 410 2450
Tljs, 24h/24. Métro : 116th St (6).

Pour quelques tacos ou un burrito
(poulet grillé, porc mariné, langue
de bœuf, chèvre ou légumes) avant ou
après une visite du Museo del Barrio.
Vous pourrez avoir quelques secondes
l'impression d'être passé de l'autre
côté de la frontière mexicaine.
Profitez-en aussi pour explorer
les multiples boutiques et épiceries
de 116th St. Deux tacos: 2,50\$.



MAKE MY CAKE

121 St Nicholas Ave (entre 116th et 117th St), 212 932 0833
makemycake.com – Tljs, 8h-20h (21h vendredi et samedi,
19h dimanche). Métro : 116th St (2, 3, B, C).

Du rose au mur et beaucoup de crème sur les gâteaux dans cette pâtisserie pimpante. Recettes de famille, tours de main et parfums du Sud ont rendu célèbre le red velvet cake

(gâteau d'un rouge profond, garni de couches de crème vanillée), mais la tarte à la patate douce n'a pas l'air mal du tout. Compter 5\$ pour une part de gâteau.



MISS MAUDE'S

547 Lenox Ave (entre 137th et 138th Sts), 212 690 3100
spoonbreadinc.com – Tljs, midi et soir. Métro : 135th St (2, 3).

L'adorable déco est celle d'une cuisine d'Alabama des 50's et le menu confirme que vous êtes bien au Sud, jouant les standards les plus réconfortants de la soul food (seafood gumbo soup, potato salad, turkey wings, collard greens...). Pour un brunch sur un air des Supremes ou pour une pause goûter : le banana pudding semble faire des heureux. Compter 25\$.



Plus au sud, **MISS MAMIE'S SPOONBREAD** est une adresse jumelle, 366 W 110th St, 212 865 6744. Tljs, midi et soir. Métro : 110th St–Cathedral Parkway (B, C, 1).



R E S T A U R A N T S



EL MALECON

**4141 Broadway (entre 175th et 176th St),
Washington Heights, 212 927 3812**
Tljs, matin, midi et soir. Métro : 175th St (A).

La cantine dominicaine du quartier, du poulet rôti, du poisson frit, du riz, des haricots et des frites de manioc en montagne sur les assiettes. Aux murs, les fresques sont les mêmes qu'à Saint-Domingue. D'ailleurs, le gigantesque menu est en espagnol. Lancez-vous, et tentez un lambi guisado (ragoût de lambi, le gros coquillage des Caraïbes), un mofongo de longaniza (purée de banane plantain et saucisse épicée) ou un asopado de cola delangosta (soupe de riz à la queue de langouste), accompagné d'un verre d'épais (et délicieux) jus los tres golpes (orange, carotte, lait). Compter 30\$.



CHARLES' COUNTRY PAN-FRIED CHICKEN

**2839-2841 Frederick Douglass Blvd
(entre 151st et 152nd Sts), 212 281 1800**
Tljs, midi et soir. Métro : 155th St (B, C, D),
148th St (3).

Le poulet frit est ici chose sérieuse, et Charles Gabriel est une vedette. Son poulet s'est retrouvé dans les colonnes du « New York Times » qui vantent le parfum, le croustillant et le fondant de ses morceaux de volaille assaisonnés d'un mélange d'épices tenu secret, avant d'être plongés dans une gigantesque poêle (plutôt qu'à la friteuse). Formule « à volonté », qui consiste à remplir son assiette de poulet et de collard greens (chou vert), de patates douces confites (très) sucrées et au fort goût de cannelle, de gombos et de haricots. Recommencez avec des pieds de cochon ou de la queue de bœuf, des tomates et du riz. Compter 10-15\$.



DINOSAUR BBQ

646 W 131st St (entre Broadway et Riverside Dr), 212 694 1777
dinosaurbarbque.com

Tljs, midi et soir. Métro : 125th St (1). Un déménagement de l'autre côté de la rue est prévu, au 700 W 125th St.

On entre dans ce grand saloon foutraque, et on a faim. Il flotte dans l'air un furieux fumet de viande grillée, les serveuses passent avec leurs plateaux chargés de crevettes et de

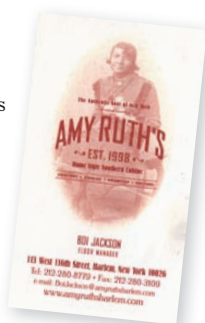
macaroni & cheese. Assis à côté d'un stère de bois ou sous une tête de cerf naturalisée et des guirlandes lumineuses, commencez donc par des jumbo chicken wings (servies avec une sauce au bleu) et quelques tomates vertes frites. Faites suivre par un big ass pork plate (cochon mariné, fumé et cuit à l'ancienne des heures et des heures) et peut-être un side de mac&cheese, justement. N'allez pas plus loin. Compter 25\$. Certains soirs, concerts de blues, jazz, rock et funk.

AMY RUTH'S HOME-STYLE SOUTHERN CUISINE

113 W 116th St (entre Malcolm X et Adam Clayton Powell Jr Blvds), 212 280 8779
amyruthsharlem.com – Tljs, matin, midi et soir (midi et soir le lundi). Métro : 116th St (2,3).

Le restaurant est souvent plein comme un œuf et les tables regorgent de plats pur Sud : corned beef hash (bœuf haché, oignons, poivrons...), catfish

(poisson-chat), maïs en épi beurré, en grits (gruau), en cornbread (pain), et peach cobbler (sorte de crumble à la pêche). Les gaufres sont une spécialité de la maison, avec des fraises, des myrtilles, ou du poulet : voilà les fameuses chicken & waffles, si chères à Harlem. Compter 25\$.





R E S T A U R A N T S

EL PASO

237 E 116th St (entre 2nd et 3rd Aves), East Harlem,
212 860 4875

elpasony.com.

Tljs, matin, midi et soir.

Métro : 116th St (6).

Au-delà des tacos et des burritos, il y a le mole poblano (poulet au chocolat, piment, plantains, tomates, amandes, raisins secs, cannelle...) et le filete a la Veracruzana (filet de tilapia sauté au vin blanc, tomates, oignons, câpres, petits piments, coriandre), des petits cactus rôtis ou du porc mariné à la tequila et à l'orange. La cuisine mexicaine est ici traditionnelle et soignée, le guacamole préparé sur commande et la déco, charmante. Compter 25\$.

RAO'S

455 E 114th St (entre 1st et Pleasant Ave), East Harlem,
212 722 6709

raos.com

Lundi-vendredi, le soir. Métro : 116th St.

Dix tables seulement, mais les plus convoitées de tout New York. La porte de ce restaurant napolitain établi en 1896 par Charles Rao et célèbre pour ses boulettes de viande, s'ouvre en priorité aux « amis » des descendants de M. Rao, puis aux amis de ces amis. Les autres peuvent toujours tenter de réserver au moins un an à l'avance. Pour notre part, on a tout essayé, en vain. Bonne chance...



MARGOT RESTAURANT

3822 Broadway (entre 159th et 160th Sts),
Washington Heights, 212 781 8494.

Tljs, midi et soir. Métro : 157th St (1), 163rd St (C).

Margot est vraiment là, cheveux gris et pattes d'oie quand elle sourit, derrière le comptoir ou en cuisine avec ses mamies copines qui donnent aussi un coup de main pour le service. Dans son mini-restaurant aux murs jaunes et aux nappes à carreaux, Margot sert « la verdadera comida dominicana »,

la cuisine que les Dominicains réclament à leur grand-mère. Le pollo guisado (poulet en sauce) fait chaud au cœur, le sancocho de rabo (soupe de queue de bœuf) est paraît-il fameux. Il y a des jus de fruits et du riz au lait pour le dessert. Compter 15\$.

Un verre et un concert de jazz

Les scènes de jazz sont encore nombreuses à Harlem, et la frénésie n'a semble-t-il pas quitté le sous-sol d'un **St Nick's Jazz pub** (773 St Nicholas Ave) ou la Zebra room du mythique **Lenox lounge** (288 Lenox Ave). Nous retenons une adresse, le **Smoke Jazz & Super Club Lounge**, en réalité au nord de l'Upper West Side, mais la nuance géographique est balayée dès les premières notes de chaque concert.

SMOKE

2751 Broadway (entre 105th et 106th Sts), Upper West Side, 212 864 6662, smokejazz.com. Tljs, 14h-3h, du lundi au samedi, à partir de 11h30 le week-end. Métro : 103rd St (1).

Un club qu'on aime (notamment le mardi soir et ses sessions « groove & soul » d'orgue Hammond), avec murs en briques et chandeliers au plafond. La salle est petite, et l'acoustique,

parfaite, s'apprécie au bar, à table, ou enfoncé dans le canapé rouge du fond. Pour la petite histoire, le club (légendaire) s'est longtemps appelé Augie's. Client régulier, Paul Auster s'inspira du patron pour son personnage du film « Smoke », nom que choisirent les actuels propriétaires pour rebaptiser le club. Jazz brunchs le week-end. Compter 6\$ pour un verre, 30\$ pour un dîner.





HÔTELS



HARLEM FLOPHOUSE

242 W 123rd St (entre Adam Clayton Powell Jr et Frederick Douglass Blvds), 212 662 0678
harlemflophouse.com.

Prix pour une nuit : de 100 à 170\$
(pour une personne, + 25-35\$ par
personne supplémentaire). Métro :
125th St (A, C, B, D).

Une magnifique maison des années
1890, élégante et romantique, dont les
quatre chambres ont été baptisées en
hommage aux grandes figures de la
Renaissance d'Harlem (Thelonious
Monk, Chester Himes...). Deux salles
de bain à partager.

EFURU GUEST HOUSE

106 W 120th St, (entre Adam
Clayton Powell Jr Blvd et
Lenox Ave), 212 961 9855
efuru-nyc.com.

Prix d'une nuit : de 130 à environ
275\$. Métro : 116th St (2, 3).

Confortablement installé dans un
immeuble en brownstone, cet hôtel
propose des chambres et des studios
(avec kitchenette), tout près des
principaux centres d'intérêts
d'Harlem. Deux annexes possèdent
des petits appartements.





Le café à New York

Jamie Mc Cormick, patron d'Abraço.

A bas les idées reçues : le temps du jus de chaussette est révolu à New York. La boisson est certes traditionnellement plus légère qu'en France et qu'en Italie, mais on n'a jamais vu une telle attention portée aux cups de café. Et à la new-yorkaise, cappucino, americano, macchiato, latte, iced coffee et espresso se boivent bien sûr dans un gobelet en papier, assis sur le banc d'un parc ou en marchant d'un pas pressé.

On parle d'une nouvelle vague du café aux Etats-Unis ?

Jamie Mc Cormick : En fait, il s'en boit de l'excellent depuis plus d'un siècle : dans les maisons et les cafés italiens. Mais il a fallu du temps avant que le goût pour le bon café se généralise. Le mouvement a commencé à l'ouest du pays, puis il y a eu la vague Starbucks, qui a eu le mérite d'initier les Américains au coffee shop. La nouveauté est là : les clients choisissent le café qu'ils vont boire une fois chez eux, mais aussi à une table de bistrot. Et ils deviennent exigeants.

Et quand New York se décide à boire du bon café, le choix est ahurissant...

J. Mc C. : Toutes les techniques se retrouvent dans ces nouveaux coffee shops : infusion, percolation, café-filtre... Pour notre part, nous servons un café-filtre, et nous utilisons des filtres en chanvre, pour éviter le goût de

papier. Le café obtenu est limpide, franc. À l'opposé du café fort, plus amer, et à la consistance un peu terreuse, huileuse, de la méthode « french press » (cafetière à piston), très populaire aussi, mais que je n'aime pas. Je ne sais d'ailleurs pas pourquoi on l'appelle comme ça, ce n'est pas français, non ? Pour le reste, je demande à mon torréfacteur un travail très précis : je veux un certain goût de fumé, certaines notes de fruit, un tranchant bien spécifique. Bientôt, je torréfierai moi-même mon café, et la seule chose qui me manquera, c'est une belle et grande terrasse, comme à Paris ou à Rome...

ABRAÇO

86 E 7th St (entre 1st et 2nd Aves), East Village, 212 388 9731. abraconyc.com. Métro : Astor Place (6), 2nd Ave-Houston St (F, V). Tljs, 8h-16h (9h le dimanche, fermé le lundi).