

Texte par Carl Witchel
Photographie par Hélène Gagnon





Quartier chinois

McNulty's

Ten Ren's Tea

Dès la mi-novembre, Manhattan est parfumée de l'odeur des sapins importés du Québec et des marrons grillés offerts à mains courtes de rue. Les vitrines des grands magasins sont décorées à souhait et les gratte-ciel deviennent l'arrière-scène. Le temps est frais, mais pas comme chez nous, c'est souvent l'idéal pour aller bouquiner.

Livres, CD et risotto

Depuis plus d'un siècle, Greenwich Village héberge des intellectuels et des bohémien(ne)s de tout acabit. Leur legs donne de riches collections de livres usagés sur tous les sujets. Les amateurs peuvent donc se régaler pendant des heures et des heures chez les libraires de la rue Bleecker. Si vous êtes attiré par la musique, les magasins de disques sont extraordinaires. Les friends de vinyl retrouveront l'abondance de l'époque pré-CD. Et ceux qui ont opté pour les disques compacts ne seront pas déçus non plus. À titre d'exemple, il y a un rayon de près d'un mètre de long de disques des concerts de Bruce Springsteen. Mais attendez un instant ! On a faim.

Au 278, rue Bleecker, angle Morton, on trouve le restaurant Riosteria. Ici, il y a tous les jours, de midi à

23 heures, au moins 30 sortes de risottos ainsi qu'une sélection de pizzas, paninis et salades qui peuvent être agrémentés de bons chilis et de desserts comme le tiramisu et les carrés au citron. Renseignez-vous après notre visite dans ce petit coin vitré, on finit normalement un excellent espresso ou cappuccino et on est prêt pour les magasins du coin. Et si vous voulez du café pour la maison (ou la chambre d'hôte), on peut en acheter pas très loin de là.

À deux rues, on trouve le McNulty's (109, Christopher). Si ce magasin a le défaut de ne pas servir le café ou le thé, le simple fait de passer la porte vous plonge dans le paradis offert par le café. Pour les connaisseurs, 454 g (une livre) de café jamaïcain Blue Mountain à 30\$05 s'avère plus frais et moins cher qu'au Québec.

Si vous préférez le thé, il y a le Ten Ren's Tea (79, Mott). Ici, on offre un éventail impressionnant de théis fins et un excellent choix de théis au japonais, entre autres les « bubble teas », si populaires auprès des jeunes. Une fois votre soit éteint, vous êtes prêt à visiter le 75, Mott, le siège social. Dans cet élégant établissement, on montre comment on sert le thé selon la tradition chinoise. Un des murs est même orné de la photo de

George Bush père installé à une table de l'établissement pour assister à une de ces présentations.

Macy's, plats chinois et desserts italiens

Après le magasinage et les balades, le quartier chinois vous attend pour le souper. Bien qu'il y ait un choix délimité de restaurants et que les découvertes soient souvent merveilleuses, on peut suggérer le Evergreen Shanghai Restaurant, au 43, Mott. Les tables avec nappe en tissu, l'immense variété et la grande qualité du menu (ils ont, par exemple, en tout temps, plus de 20 variétés de aïm sou, style Shanghai) ainsi que l'attention portée à l'ambiance le distinguent de plusieurs de ses voisins. Amis bons signes, la plupart de la clientèle est chinoise et les saveurs et odeurs n'ont pas été mod-americanisées.

On y offre aussi les desserts chinois, mais par un concours de circonstances historiques-géographiques inévitables, à Manhattan, la Chine est juste à côté de l'Italie. C'est à dire que le quartier chinois voisine le quartier de la Petite Italie, malgré qu'aujourd'hui, ce dernier ait été pratiquement éradiqué par les commerces chinois. Pour votre dessert, vous pouvez aller à moins de



COUT D'AILLEURS

5^e Avenue

deux rues du restaurant Evergreen, au Ferrara Café. Situé au 195, Grand, cette pâtisserie italienne classique, datant de 1892, est un tout autre monde. Bien sûr, les gelatos sont excellents en été mais, en hiver, il ne faut pas manquer les *canoli*, ces rouleaux de pâte frits croustillants et farcis d'un riche mélange de ricotta, de petits fruits confits et de chocolat. Si vous êtes là pendant les fêtes, ce *canoli* peut faire état de minibiûche de Noël.

Pour souper, si vous êtes plutôt à Herald Square, entre la 34^e Rue et la 35^e Rue, là où Broadway traverse la 6^e Avenue et où se trouve le siège du magasin Macy's, vous êtes entouré d'excellents petits restaurants cordons. Essayez le barbecue sur table au Kang Suh, au 1256, Broadway. En sortant du restaurant, vous pouvez continuer l'aventure, car vous êtes à un coin de rue et demi de l'Empire State Building.

Bloomingdale's et cuisine indienne

Chez Zarela (953, 2^e Avenue, entre la 50^e Rue et la 51^e Rue), on mange les spécialités authentiques et régionales du Mexique. Auteur de trois livres de cuisine, Zarela a su évoluer avec sa clientèle depuis de nombreuses années. Ses plats classiques avec sauce aux graines de citrouille ou ses *moles* au chocolat sont excellents. Et les vrais amateurs de piment devraient demander la salade du Yucatán, un délice fait d'*habaneros*, d'oignons et de jus de lime - à déconseiller aux papilles gustatives sous-développées. Les portions sont généreuses et les amateurs de sucre devraient garder de la place pour les délicieux desserts.

Plusieurs visiteurs à Manhattan ne peuvent se passer d'aller chez Bloomingdale's (entre la 59^e Rue et la 60^e Rue, et entre Lexington et la 3^e Avenue). Si le magasin n'est plus le

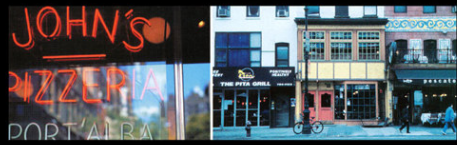
centre d'intérêt qu'il était durant les années 80, il reste un établissement qui offre une très bonne et vaste marchandise. Après le magasinage chez Bloomingdale's ou dans les grandes boutiques de la 5^e Avenue, on mérite un repas de classe.

Heureusement, Dawat (entre la 2^e et la 3^e Avenue, au 210, 58^e Rue Est) n'est pas loin. Cet élégant restaurant indien a une cuisine inspirée et guidée par les recettes et principes de Madhur Jaffrey. Jaffrey est comédienne ainsi qu'experte dans le milieu des livres de cuisine indienne. Elle est la référence pour la qualité dans l'onctuosité des sauces et la perfection de la cuisson des viandes et poissons.

Broadway et repas avant théâtre

Si, pour vous, New York n'est pas New York sans théâtre, il y a bien sûr beaucoup de moyens de se procurer des billets. Mais les meilleurs prix et

Texte par Carl Witchel
Photographie par Hélène Gagnon



nombre des sièges non disponibles ailleurs peuvent être en vente au kilomètre TIKTS quelques heures avant un spectacle. Pour assister à une représentation en soirée, on peut prendre sa place dans la file sur Broadway juste au nord de Times Square vers 14h30. Et c'agil d'être là tôt parce que, comme l'offre est très bonne, la demande l'est aussi.

Pas très loin de Broadway, il y a un quartier de New York qui a beaucoup changé au cours des quinze dernières années. Surnommé « Hell's Kitchen », la zone à l'ouest de Broadway entre la 42^e et la 69^e Rue est maintenant un territoire convoité pour ses résidences et ses commerces. Il y a même un restaurant très connu qui a ouvert au 679, 9^e Avenue (près de la 47^e Rue) et qui s'affiche en tant que le « Hell's Kitchen ». La cuisine et l'ambiance sont uniques et excellentes. On dit que la cuisine qu'on y sert est du genre « progressive mexican », mais les Influences d'Asie et de Californie sont largement évidentes. Il faut réserver. Mais si vous n'avez pas le temps, toute la 9^e Avenue est truffée de petits restaurants aux cuisines

variées et souvent très bonnes. Tous les restaurants du quartier sauront vous servir un repas avant-théâtre s'ils en sont avertis.

Zabar's et cadeaux gourmands
Zabar's, au 2245, Broadway à la hauteur de la 81^e Rue, est un magasin qui a été le premier à New York à offrir de la nourriture de haute qualité importée de tous les coins du monde. C'est le temple des gourmets new-yorkais, et ça mérite une visite en soi. Et croyez-moi, vous ne pouvez pas jaser pendant votre passage dans cette église de la bouffe.

Au premier étage, on vous offre des dégustations de divers fromages et charcuteries, de poissons fumés, d'huiles et de sauces d'importation, de plats cuisinés, et on en passe. Si vous avez le moindre intérêt pour faire la cuisine ou pour recevoir agréablement chez vous, le deuxième étage vous attend. Mais si vous avez aucune résistance devant les gadgets de cuisine, assurez-vous de la présence d'un bon ami avant de monter. Les tentations sont grandes et la qualité du choix est défrante.

UN GUIDE POUR S'Y RETROUVER A NY

Pour s'épargner les pilgès à touristes, cherchez le guide NFT, « NOT FOR TOURISTS Guide to Manhattan », de Happy Mazzo Media LLC, New York, vendu dans les grandes librairies (ex. Barnes & Nobles). Ce guide est compact, assez complet, clair et sans influence commerciale.

Chez Zabar's



Texte par Carl Witchel
Photographie par Hélène Gagnon



même des sièges non disponibles ailleurs peuvent être en vente au kilomètre TIKTS quelques heures avant un spectacle. Pour assister à une représentation en soirée, on peut prendre sa place dans la file sur Broadway juste au nord de Times Square vers 14 h 30. Il s'agit d'être là tôt parce que, comme l'offre est très bonne, la demande l'est aussi.

Pas très loin de Broadway, il y a un quartier de New York qui a beaucoup changé au cours des quinze dernières années. Surnommé « Hell's Kitchen », la zone à l'ouest de Broadway entre la 42^e et la 69^e Rue est maintenant un territoire convoité pour ses résidences et ses commerces. Il y a même un restaurant très connu qui a ouvert au 679, 9^e Avenue (près de la 47^e Rue) et qui s'affiche en tant que le « Hell's Kitchen ». La cuisine et l'ambiance sont uniques et excellentes. On dit que la cuisine qu'on y sert est du genre « progressive mexican », mais les Influences d'Asie et de Californie sont largement évidentes. Il faut réserver. Mais si vous n'avez pas le temps, toute la 9^e Avenue est truffée de petits restaurants aux cuisines

variées et souvent très bonnes. Tous les restaurants du quartier sauront vous servir un repas avant-théâtre s'ils en sont avertis.

Zabar's et cadeaux gourmands
Zabar's, au 2245, Broadway, à la hauteur de la 81^e Rue, est un magasin qui a été le premier à New York à offrir de la nourriture de haute qualité importée de tous les coins du monde. C'est le temple des gourmets new-yorkais, et ça mérite une visite en soi. Et croyez-moi, vous ne pouvez pas jaser pendant votre passage dans cette église de la bouffe.

Au premier étage, on vous offre des dégustations de divers fromages et charcuteries, de poissons fumés, d'huiles et de sauces d'importation, de plats cuisinés, et on en passe. Si vous avez le moindre intérêt pour faire la cuisine ou pour recevoir agréablement chez vous, le deuxième étage vous attend. Mais si vous n'avez aucune résistance devant les gadgets de cuisine, assurez-vous de la présence d'un bon ami avant de monter. Les tentations sont grandes et la qualité du choix est défrante.

La ville de New York est tellement grande et diversifiée que même quelques journées de marche et d'exploration ne peuvent qu'égratigner la surface des trésors de cette ville. Cependant, une fois qu'on commence à connaître les multiples façons de se régaler à New York, on est sûr de tomber amoureux de la ville et d'y revenir. Quel meilleur cadeau à s'offrir ?

UN GUIDE POUR S'Y RETROUVER A NY

Pour s'épargner les pilgès à touristes, cherchez le guide NFT, « NOT FOR TOURISTS Guide to Manhattan », de Happy Mazzo Media LLC, New York, vendu dans les grandes librairies (ex. Barnes & Nobles). Ce guide est compact, assez complet, clair et sans influence commerciale.

Zabar's

