

Atlanta  
Breme  
Cape Town  
Chicago  
Hong Kong  
Jerusalem  
Miami  
Milan  
New York  
Norefjell  
Paris

# ARTRAVEL

ARCHITECTURE / DESIGN / DECORATION

Le meilleur des lieux contemporains

## Design de Luxe

27 PAGES D'INTÉRIEURS  
**GLAMOUR**

**HERMÈS SE JETTE  
À L'EAU**

SHOPPING SUR MESURE...

**MOBILIER  
HI-TECH  
CHAMPAGNE  
MONTRES...**

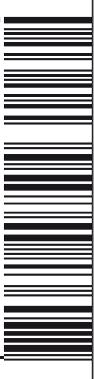
**100% DESIGN  
LONDON**

BALADE...

**À LA DÉCOUVERTE  
DE VANCOUVER  
ET SEATTLE**

ITA 9€. ES 9€. ALL 9€. BEL/LUX 8.8€. CH 15 FS. CAN 16.95\$. UK 7.5 £. NL 9€. GR 8.9€. PORT CONT 8.8€. AUT : 9€

M 06314 - 30 - F: 7.50 € - RD



30  
ENGLISH TEXT

# Balade à Vancouver et Seattle

Textes : Marie Le Fort



*Vancouver : la ville des possibles – Seattle : modèle de l'Amérique post-Wall Street*

*A l'aube des Jeux Olympiques d'hiver 2010, Vancouver se découvre comme la ville idéale : espaces verts, urbanisme modéré, climat tempéré, scène gastronomique enlevée et concepts créatifs... Il souffle comme un vent de fraîcheur sur cette capitale pacifique et sur Stanley Park - poumon de verdure harnaché au cœur de la ville - qui fait le bonheur des familles, promeneurs, coureurs et cyclistes. Idéalement située entre mer et montagne, la « Ville de Verre » (City of Glass) chère à l'écrivain Douglas Coupland se dote d'une charme cosmopolite : 30% d'asiatiques y résident à l'année sans parler du vérita-*

*ble melting pot culturel qui la compose. Skier le matin à Whistler (qui accueillera dans quelques semaines les épreuves de ski des JO d'Hiver), se baigner l'après-midi dans les eaux du Pacifique ? Oui, tout est possible, de quoi séduire, ou narguer sa jumelle Seattle.*

*Plus dense, plus tech., la ville de Bill Gates et Jimi Hendrix, Starbucks, Google, Amazon et Boeing - rien que ça ! - joue un second rôle américain à quelques centaines de kilomètres à peine. Métropole sophistiquée, tournée vers le Pacifique, elle pourrait bien devenir le modèle de l'Amérique post-Wall Street. Une capitale du renouveau et de la douceur de vivre.*

# RESTAURANTS



1

## 1. Campagnolo

**V** Installé dans un quartier résidentiel en devenir, Campagnolo se veut discret. Assidûment fréquenté par une clientèle d'habitues, ce restaurant familial est design sans le vouloir : sol en liège, murs en parpaings recouverts de lamelles de chutes de bois jusqu'à mi-hauteur, puzzle de formes géométriques en bois au plafond et suspension composées d'un bouquet d'ampoules. Minimalux... Lancé par une équipe star à Vancouver - Tom Doughty, Robert Belcham et Tim Pittman - la créativité du chef Robert Belcham et de son chef de cuisine Alvin leur permet de revisiter les classiques de la Botte, l'engagement « organic » en plus ! La simplicité des tagliatelles et Gold Tomato rehaussées d'une pointe de basilic ou d'un saumon, présenté sur un lit d'oignons doux beurrés comme l'enfance, est au rendez-vous.

Campagnolo  
1020 Main Street  
+1 604 484 6018  
[www.campagnolorestaurant.ca](http://www.campagnolorestaurant.ca)

## 2. Chambar

**V** Sans prétention, tel pourrait être le moto de Nico Schuermans et sa femme Karri, belges d'origine, qui peuvent être fiers d'avoir révolutionné l'approche de la gastronomie à Vancouver. Tout sauf formelle, la cuisine enlevée de Nico Schuermans est à l'image de son parcours éclair: formé dans le restaurant belge triplement étoilé 'Comme Chez Soi', Nico aura cuisiné pour Mick Jagger, Prince ou Bill Clinton avant de mettre le cap pour Sydney puis le Canada !

Forts de ces enseignements, Chambar réconcilie atmosphère conviviale - les cocktails, déments, comptent parmi les meilleurs en ville - art de vivre, où « art » et « vivre » l'emportent au quotidien dans la salle baignée d'un rouge théâtral et d'œuvres d'art. Côté cuisine, l'excellence est la surprise sont au rendez-vous avec cet ombre de l'arctique, servi croustillant, et son riz à la noix de coco, ratatouille de maïs et courgette, et crevettes pochées au citron et à l'huile d'olive... La nouvelle gastronomie est en marche.

562 Beatty Street, Crosstown  
+1 604 879 7119  
[www.chambar.com](http://www.chambar.com)

## 3. Medina

**V** Conçue par les belges Nico and Karri Schuermans (encore eux!) comme une extension du restaurant gastronomique Chambar, la salle prête à accueillir de grandes tablées ou soirées privatives le soir venu s'est rapidement imposée comme le repère idéal pour le petit-déjeuner, le brunch ou le déjeuner. Aussi Medina se colore d'accents nord-africains qui réchauffent l'assiette comme ces boulettes épicées servies avec des légumes grillés, houmous, concombre et salade. Le week-end, la carte met l'accent sur les œufs que l'on choisira en omelette, cuits au four, pochés, fris ou à la coque... sans oublier les gaufres, LA signature maison qui fait un tabac !

556 Beatty Street  
+1 604 879 3114  
[www.medinacafe.com](http://www.medinacafe.com)



2



3

## 4. Coast

**V** Ouvert en juillet dernier, Coast est le petit-dernier du groupe Glowbal qui compte bien imposer cette dernière adresse comme le meilleur restaurant de fruits de mer de Vancouver. Il est vrai que l'on trouve, au menu, un Dungeness Crab Cake comme vous en mangerez rarement. Dans un décor imaginé par BOX Interior Design, où un bleu turquoise profond, des banquettes en cuir et mosaïques au sol assoient l'atmosphère, on choisit de prendre place au bar, dans la salle du bas où quelques poissons dorés recréent un banc qui court le long du mur - comme dans les profondeurs marines - ou à l'étage, plus cosy, conçu comme une boîte recouverte de tek. Peu importe votre endroit préféré, la fraîcheur des produits proposés n'aura d'égal que l'abondance de la pêche du jour.

1054 Alberni Street  
+1 604 685 5010  
[www.coastrestaurant.ca](http://www.coastrestaurant.ca)  
[www.boxinteriordesign.com](http://www.boxinteriordesign.com)

## 5. Miku Aburi Sushi Gourmet Restaurant

**V** Premier restaurant international d'une prestigieuse chaîne nippone (Tora Corporation), Miku Aburi Sushi Gourmet Restaurant se découvre tout d'abord à travers son décor contemporain imaginé par le studio de design Arca 3. En entrant chez Miku - qui signifie 'ciel magnifique' en japonais - on découvre une allée de galets au sol, une chute d'eau mimée par une installation en verre bleuté et un plafond nuageux. Connu pour maîtriser la cuisson dite 'Aburi' - qui consiste à saisir les sushis à l'aide d'une flamme, en laissant une partie crue- le chef Koji Tashiro propose un assortiment de sushi de thon albacore relevé d'une sauce miso, de crevette infusée au basilic ou du yellow tail en habit d'avocat. Exit la sauce de soja et le wasabi !

1055 West Hastings Street (Guinness Tower)  
+1 604 568 3900  
[www.mikurestaurant.com](http://www.mikurestaurant.com)  
[www.arca3.com](http://www.arca3.com)

## 6. Corner Suite Bistro de Luxe

**V** Il semblerait presque inutile de dire que tout réussi au jeune trio composé d'Anthony Sedlak, André McGillivray et Steve Da Cruz. Si le premier est au Canada ce que Jamie Oliver est à l'Angleterre, le second fut en poste en tant que manager dans tout ce que la ville compte de restaurants les plus en vue (Lumière, Feenies, Chambar ) avant d'ouvrir Boneta, l'adresse gastronomique de Gastown. Le troisième, enfin, fit ses classes au contact des bars new-yorkais avant de devenir Mr Cocktail à Vancouver. Aussi l'ouverture de Corner Suite Bistro de Luxe fait fureur. Le résultat ? Une ambiance bistro, conviviale et informelle. Un décor un brin insolent pour décaler le propos. Une assiette qui respecte ses classiques comme ces côtes d'agneau en croûte de moutarde et herbes, ce steak tartare et son œuf de caille, ou cette purée à l'huile d'olive. A coup sûr, un trio gagnant !

850 Thurlow Street  
+1 604 569 3415  
[www.thecornersuite.com](http://www.thecornersuite.com)



4



5



6