



THE MARK HOTEL LA FRENCH TOUCH À NEW YORK



DÉCORÉ PAR JACQUES GRANGE, CROQUÉ PAR JEAN-PHILIPPE DELHOMME ET DIRIGÉ EN CUISINE PAR LE CHEF ÉTOILÉ JEAN-GEORGES VONGERICHTEEN, LE MYTHIQUE PALACE DE MANHATTAN EST DEvenu L'HÔTEL FÉTICHE DU GOTH A DE LA MODE ET DES ARTISTES DE L'UPPER EAST SIDE. VISITE SANS JET LAG.

PAR SIXTINE LÉON-DUFOUR PHOTOS MANUEL ZUBLENA
RÉALISATION EMMANUELLE EYMERY AVEC SASHA CANTRELLE

PHOTOS MANUEL ZUBLENA, ILLUSTRATION JEAN-PHILIPPE DELHOMME



MARK CHEESEBURGER

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 5 MINUTES ENVIRON.

• 4 pains buns (Kaiser) • 4 steaks hachés de bœuf • 2 tomates • 1 jaune d'œuf • 1 cuillerée à soupe de moutarde à la truffe • 1 cuillerée à café de vinaigre de vin rouge • huile de pépins de raisin • 2 mini-concombres • 1 litre de vinaigre de riz japonais • 20 cl de jus de yuzu • 200 g de sucre • 40 g de sel • 2 piments thaïs verts • 250 g de brie • feuilles de laitue • sel, poivre. Rincer et découper les concombres en tranches épaisses. Mélanger le vinaigre, le sucre, les piments hachés, le sel. Porter à ébullition. Hors du feu, y faire mariner les concombres 4 heures. Monter en mayonnaise le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre avec l'huile de pépins de raisin. Couper les pains en deux et les toaster. Saler, poivrer et saisir les steaks. Étaler la mayonnaise à la truffe sur les buns et placer le steak sur la partie inférieure. Ajouter du brie sur le steak, puis du concombre mariné, des rondelles de tomate et la laitue, avant de refermer le burger. Présenter en plantant une brochette en bambou à travers le burger.

✚ **ASTUCE GOURMANDE :** POUR ENCORE PLUS DE SAVEUR, UTILISER UN BRIE TRUFFÉ OU AJOUTER DES BRISURES DE TRUFFE DANS LA MAYONNAISE, OU ENCORE AJOUTER UN FILET D'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE LORSQUE VOUS MONTEZ LA MAYONNAISE.



L'AMBIANCE EST ÉLECTRIQUE, MAIS L'AIR RÉSO-
LUMENT DOUX. Dans cette petite rue de l'Upper East Side, entre la 5^e Avenue et Madison Avenue, les curieux, les fans et les photographes sont agglutinés par centaines devant The Mark Hotel. Que Lupita Nyong'o en franchisse le seuil, toute sanglée dans sa robe en filet de pêche vert, et la clameur monte. Anna Wintour, les Beckham, Blake Lively amoureusement lovée au bras de Ryan Reynolds, Beyoncé, sa voilette sexy et Jay-Z... La liste est longue de ceux qui, ce soir-là, en mai dernier, divinement parés pour le Met Ball – l'une des réceptions les plus courues des États-Unis –, sortaient de l'hôtel étonnés de voir une foule si dense. Et pourtant cet événement commence réellement au Mark Hotel et non sur le red carpet.
CAR DEPUIS QUE CET ÉTABLISSEMENT de 87 ans a été réhabilité en 2009, le palace est devenu « the place to be » à Manhattan. Après son rachat par Alexico Group, la décoration a été confiée à Jacques Grange. Seules la façade et la porte d'entrée ont été conservées. Le reste a été remis au goût du jour, propulsant The Mark au XXI^e siècle, dans un savant mélange de confort et d'avant-gardisme. Pour ce faire, Jacques Grange a convoqué ses complices de longue date : Ron Arad, qui signe un luminaire époustouflant flottant sur une table en marbre d'Eric Schmitt ; Guy de Rougemont, qui a dessiné les tables et le comptoir du bar... Et l'âme Art déco de

cet hôtel de 100 chambres et 50 suites s'en trouve sublimée. Sans tomber dans la pose affectée, froide et minimaliste de certains hôtels branchés, The Mark a su se créer une identité. Une bulle chaleureuse qui attire stars, mannequins, touristes et peintures de Wall Street. Car c'est bien l'autre prouesse du Mark Hotel : avoir su redonner vie à l'Upper East Side des « rich and famous », qui, bien qu'à quelques mètres de Central Park et des plus beaux musées du monde, avait été délaissé par la gent modeuse et artiste au profit de Downtown, réputé plus décontracté et festif. « Le quartier a beaucoup changé en quelques années, constate Olivier Lordonnois, directeur général de l'hôtel. On voit revenir Uptown une clientèle du milieu de la mode, des affaires, du showbiz et des arts. »
OUTRE LE LUXE DISCRET, c'est le degré de raffinement et d'attention très européen qui séduit. Olivier Lordonnois a mis en place une kyrielle de services qui classent The Mark dans la catégorie des palaces : un check-in 24 heures sur 24, des voitures avec chauffeur six heures par jour (inclus dans le prix des suites), le prêt de vélos (avec la possibilité de pique-niquer dans Central Park), un salon de coiffure Frédéric Fekkai, un espace John Lobb pour faire cirer ses chaussures et... « la meilleure pression de la ville dans les douches », insiste Olivier Lordonnois – un vrai sujet à Manhattan ! ▶

PHOTOS MANUEL ZUBLENA. ILLUSTRATION JEAN-PHILIPPE DELHOMME



LE LOBBY AU SOL RAYÉ de marbre noir et blanc, devenu une signature graphique de l'hôtel. Les produits de toilette dessinés par Jean-Philippe Delhomme. La salle du Restaurant by Jean-Georges.





TONS CHALEUREUX, matières luxueuses : signées par Jacques Grange, les suites spacieuses du Mark Hotel s'inspirent du chic parisien. La même suite, croquée par l'illustrateur Jean-Philippe Delhomme.



LES NEW-YORKAIS EN 3 COUPS DE CRAYON

C'est invariablement la même chose. Les croquis et les commentaires de Jean-Philippe Delhomme déclenchent toujours un sourire, si ce n'est un rire franc. Car cet illustrateur habitué des pages du « New Yorker » ou du « Vanity Fair » n'a pas son pareil pour épinglez les New-Yorkais dans un mélange de poésie, d'énergie et de cosmopolitisme qui caractérise la ville. Il était donc presque naturel que le Mark Hotel fasse appel au père du célèbre Unknown Hipster (un New-Yorkais barbu et délicieusement décalé) pour accompagner sa renaissance. Cartes postales, cartons d'invitation ou événements spéciaux, Delhomme a capturé avec humour et force détails des scènes de vie de l'hôtel. Depuis peu, il lui a même été confié le design des petites bouteilles de crème, des shampoing et autres lotions mises à la disposition des clients dans les salles de bains. Follement chic.

LA RÉSURRECTION DU MARK vient aussi de son restaurant dirigé par le chef étoilé Jean-Georges Vongerichten. Celui dont on dit « qu'aucun chef n'a eu plus d'influence sur la façon dont les Américains dînent en ville ou sur la façon dont les autres chefs cuisinent » est une boule d'énergie positive. « Ici les gens ne font pas la cuisine, ils doivent donc se sentir à la maison », explique Jean-Georges, large sourire, débit de mitraillette et physique athlétique dans son costume noir. Un pari réussi, puisque 40 % de la clientèle vient trois ou quatre fois par semaine. Et dans la grande salle sous la verrière se retrouvent des habitués, comme Woody Allen ou la star des hedge funds John Paulson, et des visiteurs internationaux séjournant sur place. Un succès dû sans doute à une carte éclectique, saine et savoureuse. De la pizza aux truffes (qui fait courir le Tout-Manhattan) au cheese-burger au bœuf Akaushi (dont Barack Obama se souvient encore), en passant par le tartare de thon ou la salade de crevettes, tout est « from farm to market ». Il faut entendre Jean-Georges évoquer les petits bateaux de pêche de Montauk, à la pointe des Hamptons, ou les volailles et confits d'Ariane Daguin. Après avoir fait ses classes à l'Auberge de l'Ill, en Alsace, il n'en finit pas de ravir l'Amérique avec la cinquantaine de restaurants qu'il possède. L'œil attentif d'Olivier Lordonnois et le tempérament joyeusement créatif de « Jéji », comme le surnomment les Américains, voilà la subtile alchimie qui donne son supplément d'âme au Mark Hotel. Et qui conduira sans doute le bel immeuble de la 77th Street à écrire encore longtemps de belles tranches de vie new-yorkaises. ■

✓ www.themarkhotel.com

CHEESE-CAKE AUX FRAMBOISES

POUR 6 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 50 MINUTES.

• 190 g de biscuits Graham (www.myamericanmarket.com) ou de spéculoos • 55 g de beurre • 800 g de cream cheese (Philadelphia ou Carré Frais) • 90 g de lait concentré sucré • 100 g de crème épaisse • 4 œufs • 120 g de gelée de framboise • quelques framboises fraîches.

Préchauffer le four à 135 °C. **Mixer** les biscuits pour les réduire en poudre. Faire fondre le beurre et le mélanger à la poudre de biscuit. **Disposer** cette pâte au fond d'un moule à cheesecake de 20 cm de diamètre, bien aplatir pour que la surface soit homogène. **Mettre** au four 10 minutes. Mélanger la cream cheese avec le lait concentré, ajouter la crème épaisse, puis les œufs un par un, en mélangeant au batteur. Verser le mélange sur la base de biscuits. **Enfourner** pour 40 à 45 minutes. **Sortir** du four et laisser reposer 1 heure. **Délayer** la gelée de framboise avec un peu d'eau, porter à ébullition, et la déposer sur le dessous du gâteau avant de le placer au moins 6 heures au réfrigérateur. **Servir** le cheese-cake démoulé et décoré de framboises fraîches.

✚ **ASTUCE GOURMANDE :** UTILISER UN MOULE À CHARNIÈRE QUI PERMET UN DÉMOULAGE PARFAIT DU CHEESE-CAKE.

PHOTOS MANUEL ZUBLEVA. ILLUSTRATION JEAN-PHILIPPE DELHOMME

