



De gauche à droite et de haut en bas : le restaurant Delicatessen, l'entrée du House Hôtel Galatasaray, les chambres design de celui-ci, ses carrelages anciens et son plafond design, la terrasse du restaurant Müzedechangea et l'intérieur du même, œuvre des designers d'Autoban, le spa de l'hôtel The Istanbul Edition.

ADRESSES

Y ALLER : vols quotidiens Air France renseignements au 3654.

✂ **THE HOUSE HÔTEL GALATASARAY**
Intérieurs contemporains dans une belle maison. www.thehousehotel.com

✂ **MANGERIE.** Le QG des stambouliotes branchés. www.mangeriebek.com

✂ **LOKANTA MAYA.** La cuisine turque revisitée par la talentueuse chef Didem Senol. www.lokantamaya.com

✂ **DELICATESSEN.** Le meilleur de la slow food stambouliote. www.delicatessenistanbul.com

✂ **SPA DE THE ISTANBUL EDITION**
Soins pointus et détente absolue. www.editions-hotels.com

✂ **MÜZEDECHANGA.** Déco design et vue sur le Bosphore. www.changa-istanbul.com

✂ **DÜKKAN STEAKHOUSE.** Pour les amateurs de bonnes viandes. www.dukkanistanbul.com

AT FIRST, Istanbul seems like a turbulent place, a tangle of steep, narrow streets that challenge the pedestrian's determination. But this is a city that is gradually shedding its old-world image, transformed by a young generation avid for everything new—starting with design. Like the decor of the House Hotel in the Karakoy district, where the sober woodwork in the rooms contrasts sharply with sleek glassed-in shower stalls. The interiors, like the dining room of the restaurant Müzedechangea, were created by Autoban, the design collective that is defining the new face of Istanbul.

This fresh impetus is dynamizing Turkish gastronomy as well. At Lokanta Maya and Gram, her vegetarian restaurant, chef Didem Senol is updating traditional Turkish fare with lighter, healthier dishes influenced by cuisines from around the world. The new generation's desire for well-being and modernity is epitomized by Seren Kohen, director of the Mamut Art Project. On the weekend, she likes to start the day with a Pilates session at Bap's, followed by brunch at Mangerie or Delicatessen in the Nisantasi district before an afternoon of shopping. On Saturday night she heads for Karakoy or Beyoglu for drinks and dancing, and on Sunday to the spa at Ian Schrager's Istanbul Edition Hotel. The decor, a blend of Ottoman and Byzantine elements recalling the old empire's sumptuous marble baths, is decidedly 21st-century while preserving the soul of the city. **M**



COOL *Istanbul*

Turkish delights

Avide de design et de gastronomie, la métropole turque est en pleine mutation, se propulsant en tête des villes européennes tendance.

A hotbed of leading-edge design and gastronomy, Istanbul is fast becoming one of the most exciting cities in Europe—and in Asia.

ISTANBUL est une ville qui cache bien son jeu. Les premières heures, on la croit turbulente, faite de ruelles escarpées dont les pavés irréguliers défient l'équilibre. Mais de cette apparence orientale et chahutée, elle se défait peu à peu, transformée par une nouvelle génération qui est passionnée de design et désireuse d'un mode de vie "healthy".

Lorsqu'on se promène dans le quartier de Karaköy, on va de surprise en surprise. Entre les vieux bâtiments en attente de rénovation, un immeuble du XIX^e siècle révèle un hôtel façon maison de maître. Dans les chambres habillées de boiseries sages, trône une cabine de douche design, telle une facétie. Les réalisations intérieures du restaurant Müzedechanga et du House Hotel sont signées du collectif Autoban, dont les projets fourmillent sur le détroit du Bosphore et dans le monde entier. Sous l'impulsion de ce cabinet de design, la ville s'offre un nouveau visage.

Un mouvement qui gagne aussi la gastronomie, bouleversée par l'arrivée de jeunes chefs formés à Paris, Londres et New York. En chef de file, Didem Senol revisite les spécialités turques dans son restaurant Lokanta Maya ou chez Gram, son établissement dédié

à la cuisine végétarienne. Une métamorphose qui n'a pas échappé à Olga Tikhonova-Irez, créatrice du blog "Delicious Istanbul": "Les femmes sont à l'origine du phénomène, elles ont adapté la cuisine turque aux envies d'aujourd'hui, avec des plats plus sains, plus légers et teintés des cuisines du monde entier."

Une quête de bien-être plébiscitée par les jeunes Stambouliotes, comme Seren Kohen, directrice du Mamut Art Project. Chaque week-end, Seren a ses habitudes: une séance de la méthode Pilates chez Bap's, un brunch chez Mangerie pour les produits frais et la vue sur la mer, ou chez Delicatessen dans le quartier de Nisantasi avant la session shopping. Samedi soir, retour dans les quartiers de Karaköy et Beyoğlu, pour boire un verre, danser. Ici aussi les rénovations vont bon train mais conservent les façades historiques et les anciens carrelages. Le dimanche, immuable rituel: le spa. Celui de l'hôtel The Istanbul Edition, conçu par Ian Shrager, s'étend sur 20 000 m², dans un décor d'influences ottomanes et byzantines, rappelant les somptueux hammams en marbre, façon de conserver l'âme orientale de la ville. ■

MARIE LÉTANG