



SAN FRANCISCO, LA BAIE DES GOURMETS...

Après New York, c'est la ville préférée des Français aux États-Unis. Quoi de neuf à San Francisco, où les chiens ont leur palace et le bio ses adresses étoilées ?

Au pays du Big Mac, ils ont la passion du bio...

Les Pluto de tout poil sont ici les rois. Tapis vert à l'entrée, espace spa avec piscine à remous, coachs et jeux interactifs, chambres standard et suites avec écran plasma au mur et canapé-lit pop art ou façon peau de zèbre – 8 mètres carrés environ, beau volume, 72 dollars la nuit –, service empressé à tous les étages, espace boutique avec shampoings bio, colliers de strass ou de perles, sacs de voyage et doudounes pour l'hiver : le Wag a tout d'un palace, mais si les humains sont admis, l'hôtel reste exclusivement réservé à la gent canine (voire féline). Chihuahua ou bouledogue, il faut montrer patte blanche au check-in avant qu'une joyeuse armée de professionnels prenne en charge le « client » pour toute la durée du séjour. Son maître pourra même rester en relation avec lui à distance, si tant est qu'il lui ait offert une « luxury suite » dotée d'une webcam...

Vous avez dit bizarre ? Non, il n'y a pas là de quoi fouetter un chat. Vous êtes simplement à San Francisco, dans l'un des derniers hôtels ouverts l'été dernier – 25 14th Street – entre SoMa (South of Market), l'épicentre culturel de la ville, et Mission, le quartier hispanique branché. Ici une vie de chien peut s'apparenter à une vie de château. Et il n'y a au fond que les étrangers pour s'étonner. Pour les San-Franciscains, ce n'est qu'une de ces bizarreries ordinaires qui rythment leur vie depuis toujours – surtout depuis le « Summer of Love », dont on fêtait il y a peu le 40^e anniversaire avec force décibels et happenings en tout genre dans le Golden Gate Park. En son temps, Herb Caen en aurait sans doute tiré deux colonnes savoureuses dans le *San Francisco Chronicle* et peut-être Armistead Maupin, dans un prochain tome de ses *Chroniques*, enverra-t-il un jour au Wag Hotel le chien Vuitton, pour le socialiser ?...

Dans cette ville paradoxale, provinciale et archi-contemporaine, tous les extrêmes cohabitent sous un vent de liberté légendaire, et ce n'est pas son moindre charme. Le climat varie de plusieurs degrés d'une colline et d'un quartier à l'autre : vent glacé sur les hauteurs de Nob Hill, microclimat tempéré dans Mission, brume humide aux abords du Golden Gate Bridge... Nul ne s'en étonne, et dans un *cable car* (ouvert à tous les vents), on distinguera le San-Franciscain du simple touriste du Minnesota, en bermuda et baskets, au vêtement chaud qu'il garde toujours à portée de main. Ainsi, été comme hiver et un peu partout, il y a toujours à San Francisco une flambée dans la cheminée – « le pire hiver que j'ai connu, c'est un été à San Francisco », ironisait Mark Twain, un enfant du cru. Elle éclaire en permanence le très sombre lobby de l'hôtel Clift, réchauffe le bar zen et branché de l'hôtel W et crépite dans le grand salon du penthouse du Fairmont, le plus vieux palace de la ville. Surprenant, en plein mois d'août, mais appréciable quand le thermomètre dégringole sans prévenir à la tombée du jour.

Tout aussi inattendue, au pays du fast-food et du super Big Mac, est cette nouvelle passion qu'ont les habitants de la Baie

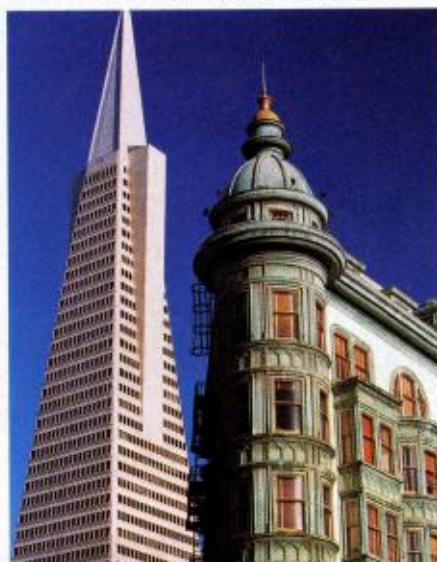
pour le slow-food et la culture bio. De Castro à Mission en passant par Haight, le label *organic* investit les cartes des *wine bars* et des restaurants les plus trendy, comme Nopa, Delfina, Alembic ou Foreign Cinema – où l'on sirote au bar en regardant un vieux film noir et blanc projeté sur un mur de la cour.

Alice Waters, pionnière en la matière, a fait des émules. Et désormais, dans son restaurant, Chez Panisse à Berkeley de l'autre côté de la baie, les eaux minérales en bouteille sont même bannies au profit de carafes d'eau plate, filtrée, ou gazeuse, fabrication maison ! Quant aux San-Franciscains, ils s'offrent à prix d'or légumes rares, fromages ou fruits (succulents et certifiés *organic*) des petits producteurs et viticulteurs de Sonoma ou de Napa Valley, qui s'agglutinent sur le *Farmers Market* du samedi autour du Ferry Building. Et toute la matinée, ils font la queue devant une petite brûlerie, Blue Bottle Coffee, qui propose des nectars 100 % écologiques du Chiapas, de Hayes Valley ou du Yémen : une qualité au superlatif qui tord le cou aux idées reçues sur le café aux Etats-Unis...

Superbe vestige des architectures début de siècle de la ville, reconverti depuis quatre ans en temple de la gastronomie san-franciscaine, le Ferry Building abrite quelques restaurants phares, comme le Slanted Door, et surtout des boutiques exclusives réservées aux huiles d'olive, aux huîtres de la Baie, aux champignons ou au caviar californien... C'est ici qu'en septembre dernier s'est tenue la première édition de *Gastronomy by the Bay*, le nouveau rendez-vous international des gourmets créé par Michel Cloes, patron de Chef Culinary Network (CCN) : trois jours placés sous le signe du savoir-faire et de l'épicurisme, avec confrontations de talents de chefs américains et français, comme Traci Des Jardins, pionnière de la haute cuisine californienne dans son restaurant Jardinière, ou le truculent Roland Mesnier, qui fut pendant vingt-six ans chef pâtissier de la Maison-Blanche. De débats hautement gastronomiques en démonstrations, dégustations (les festivaliers n'oublieront pas de sitôt la « soupe à l'artichaut et à la truffe noire » du chef Damien Dulas, du restaurant Guy Savoy de Las Vegas..) et visites guidées de grands chais (inoubliable Larry Stone, manager de Rubicon Estate, le vignoble de

Francis F. Coppola, mais surtout poète, musicien et meilleur sommelier du monde en 2003), cette première édition s'est achevée pour certains en apothéose de l'autre côté de la Baie, à Yountville : chez Thomas Keller au French Laundry (3 étoiles Michelin). Une expérience gastronomique rare à la table de l'un des plus francophiles chefs américains, perfectionniste au point de surveiller depuis ses cuisines de Yountville, en direct sur grand écran plasma, les coulisses de son restaurant new-yorkais le Per Se. Sachez quand même que, pour goûter à ses « queues de langoustes pochées au beurre doux » ou à sa « calotte de bœuf sauce bordelaise », il vous faudra réserver au moins deux mois à l'avance... ■

La Transamerica, le gratte-ciel le plus haut, et le Sentinel Building, de F.F. Coppola.



RÉUSSIR VOTRE SÉJOUR

COMMENT Y ALLER ?

Vol quotidiens directs Roissy-CDG/San Francisco sur

Air France, à partir de 730 € (36.54 ; www.airfrance.fr).

Décalage horaire : quand il est midi à Paris, il est 3 h du matin sur la côte californienne.

DES HÔTELS ET DES STYLES

Vitale, 8 Mission Street (00.1.415.278.37.00 ; www.hotelvitale.com).

Zen : idéalement situé, en face du Ferry Building, avec vue imprenable sur le Bay Bridge,

de Citizen Welles sous les ors et les marbres du lobby. Chambre double, environ 190 €. Le Penthouse (550 m²) avec sa terrasse vertigineuse est à vous pour 8 800 € (la nuit !).

Phoenix, 601 Eddy Street (00.1.415.776.1380 ; www.jdvhospitality.com).

Rock and roll : ce motel-hôtel atypique de la chaîne Joie de Vivre a un petit jardin luxuriant, une piscine (30 °C). Une oasis décalée, dans le quartier le plus mal famé de la ville (Tenderloin), qui jouxte le



Le café Vesuvio avec, au mur, la fameuse vue de San Francisco (à gauche) de Homer Ansel.

confort et déco très nordiques. La terrasse du restaurant, l'**Americano**, est l'un des rendez-vous branchés des San-Franciscains le vendredi soir. A partir de 155 € la chambre double.

Triton, 342 Grant Avenue (00.1.415.394.0500 ; www.hoteltriton.com).

Hype : ambiance happening dès l'entrée de cet hôtel « 100 % écologique », fréquenté depuis vingt ans par les célébrités.

Les chiens sont aussi choyés que les clients. Chambre double, 110 € environ.

Clift, 495 Geary Street (00.1.415.775.47.00 ; www.clifshotel.com).

Baroque : pourpre et gris, sombre et monumental. Pour les inconditionnels du style Starck. Le **Redwood Room Lounge** est le rendez-vous chic du week-end. Chambre double, environ 200 €.

Fairmont, 950 Mason Street (00.1.415.772.5000 ; www.fairmont.com).

Opulent : hors du temps et de proportions, un palace centenaire où l'on croise l'ombre

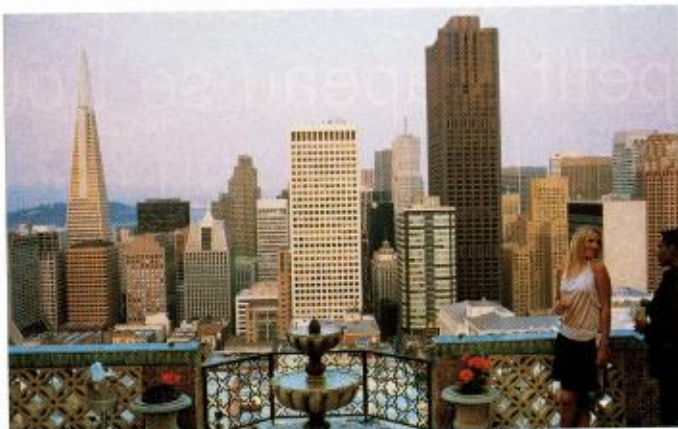
de **Bambuddha Lounge** (415.885.5088) dont les DJ du week-end sont fameux. Environ 70 € la chambre double.

Inn Above Tide, 30 El Portal, Sausalito (00.1.415.332.9535 ; www.innabovetide.com). Pieds dans l'eau : pour voir la ville en majesté depuis l'autre côté du Golden Gate Bridge. Toutes les chambres, proportions moyennes et design moelleux, ont une terrasse sur la baie. Unique. Environ 200 € la chambre double.

WINE BARS ET FUSION FOOD

Ozumo, 161 Steuart Street (415.882.1333). Une collection exceptionnelle de différentes bouteilles de saké qui font partie du décor. Sans conteste « la » meilleure adresse pour les amateurs de sushis ultra-frais.

Slanted Door, 1 Ferry Building (415.861.8032). Le *shaking beef* (bœuf caramélisé et sauce citronnée au poivre) du chef Phan attire ici les San-Franciscains, grands amateurs d'*Asian fusion food*. Ajoutez une terrasse sur l'embarcadère et un service



Unique : le Fairmont, palace des stars depuis 1906.

formidable et vous saurez pourquoi il faut réserver impérativement.

Delfina, 3621 18th Street (415.552.4055). Une intéressante carte des vins italo-californienne au bar, et le meilleur de l'Italie dans l'assiette. Juste à côté,

Bi-Rite, l'épicerie fine, chic et bio, qui ne désemplit pas le dimanche matin.

Alembic, 1725 Haight Street (415.666.0822). Rustique chic et clientèle cool, immense bar et cave grandiose. Mention

spéciale pour les petits vins de propriété chaleureux comme le syrah Sutton Cellars (Sonoma coast) 2003. Un peu bruyant.

Aqua, 252 California Street (415.956.9662), 2 étoiles Michelin. Atmosphère feutrée et saveurs de la mer mitonnées par le chef français Laurent Manrique. Il est aussi propriétaire du

Café de la Presse (352 Grant Avenue), où l'on va petit-déjeuner dans une ambiance Saint-Germain-des-Prés avec la presse internationale à portée de main.

NOTRE COUP DE CŒUR

Le réseau de transports en commun (Muni) est formidable et le ballet des trams et trolleys vintage (années 30 et 50) en provenance de Porto, Milan ou Moscou est un régal.

LE BÉMOL

Mieux vaut éviter de louer la Mustang rouge de Bullitt, car garer une voiture à San Francisco est un défi.

À LIRE

Wallpaper City Guide *San Francisco* (Phaidon) dont la version française sort ce mois-ci. Mais c'est avec *San Francisco : The Unknown City*, d'Hélène Goupil et Josh Krist (Arsenal Pulp Press Vancouver), et le NFT™ (Not for Tourists) *Guide to San Francisco* que vous vivrez à l'heure san-franciscaine à dénicher à **City Lights Bookstore** (261 Columbus Avenue) pour les dénicher... Et aussi : www.onlyinsanfrancisco.com ■

J.-M. D.

