

LONDRES, à l'est du nouveau

Un an déjà que je n'avais pas fait ma pintade (ou dinde, c'est de saison) à Londres. Chose réparée : pour faire le portrait d'un **Londres à la fois subversif et néo-industriel**, suivez-moi et tous à l'Est, du nouveau !

Par Ingrid Bauer

Sleeping

Boundary 1, design hôtel

L'hôtel de Sir Terence Conran, ouvert depuis à peine 2 ans fait des ravages. 17 chambres seulement, inspirées des mouvements créatifs et des designers légendaires admirés par les propriétaires. Ma préférence à moi ? La chambre Le Corbusier et Charlotte Perriand. **Boundary 2-4 Boundary Street - www.theboundary.co.uk**

Andaz Hotel 1, un ancien hôtel de gare datant de 1884. Ouvert en 2007, après des travaux de rénovation colossaux, Andaz rompt avec les codes d'une hôtellerie trop stéréotypée. Son empreinte ? une maison d'hôtes de luxe de 250 chambres, nouvelle génération. Pas de Lobby mais un lounge, pas de desk, mais un accueil personnalisé du client. Un seul interlocuteur pour vous servir et répondre à tous vos caprices. Des salles historiques accueillent les 5 restaurants. Arrêt sur image sur la salle du Temple maçonnique de l'Andaz Hotel. Quand Lady Gaga ne fait pas des siennes au trône, les francs maçons l'ont encore état de siège. **Andaz Liverpool St. - www.london.liverpoolstreet.andaz.com**

Eating

Ma cantine ?

Sans jeu de mots, le **Canteen** à Old Spitalfield Market. La nouvelle cuisine britannique, à un prix abordable. **Canteen 2 Crispin Place - www.canteen.co.uk**

Un drôle d'endroit pour un dîner ?

Pizza East 1, puis pour transpirer, le **Concrete Bar**. Des pizzas croustillantes, une burrata figues au miel, fraîches en bouche, le tout dans un décor néo-rustique. Allez faire un tour pour vos ablutions et, oh surprise, une ancienne cabine de photomaton ! **Pizza East Shoreditch High St 56 - www.pizzaeast.com**

Shopping

Best shop 2010 et idées cadeaux

Shootez vous au mélange des genres, le vintage. Direction le tout nouveau tout beau 123 Shop, déclaré « Best Shop 2010 » par le Time Out. Ou encore Vintage Emporium, le temple des années 50 et son tea room victorien. Ici, le plaisir visuel se substitue au penny.

**123 Shop 123 Bethnal Green Rd
www.123bethnalgreenroad.co.uk**

**Vintage Emporium 14 Bacon St
www.vintageemporiumcafe.com**

Et pour les dandys, direction Hostem, la crème des crèmes de la mode avant gardiste belge.

Hostem Hostem Redchurch St 41-43 - www.hostem.co.uk

Et Noël dans tout ça ? Sweet Home, sweet déco chez Labour & Wait et Lollipopshoppe à Spitalfield. Gadgets, et petits jouets pour enfants chez Maiden. Mention spéciale pour le célèbre tapisserie Squirt et son mobilier patchwork.

Labour & Wait Redchurch St 85 - www.labourandwait.co.uk

**Lollipopshoppe Lamb et 10 - www.thelollipopshoppe.co.uk
Maiden Shoreditch High st 188 - www.maidenshop.com**

Arty

L'incontournable Gagosian

A la Gagosian Gallery, Britannia St 6-24, à partir du 10 décembre, exposition du peintre Mark Tansey et ses tableaux de papiers recolorés en indigo. **www.gagosian.com**



blog
imméd
le
dingrid.com,
n carnet
spécial

focus sur
quartier
Un quartier
art, galeries
magasins v
des boutiq
et d
dans de
immeub
post révolu

Bali, l'île bénie des Dieux

Bali se résume trop souvent à une escapade au cœur de la ville refuge des français, Seminyak et le fameux Kudéta, sur la plage de Kuta. Un portrait trop réducteur. Cette autre terre promise, regorge malgré tout de trésors cachés et encore authentiques. **Bali, un paradis paradoxal**, à (re) découvrir autrement.

Par Ingrid Bover

Points de repère

Focus à l'Est, partez pour un voyage olfactif et méditatif. Direction Sidemen. **1** une région encore épargnée par la frénésie touristique. Et puis sentez, humez les effluves des plantations de cafés, des clous de girofle, des cacaotiers ou encore de frangipaniers. Encore plus à l'Est, dans la région de Tirtagangga leau du Gange, les célèbres rizières en terrasse s'étirent à l'infini et créent un réel enchantement.

Une ville à bannir : Ubud, un conglomérat de touristes, à la recherche du temps perdu. Des centaines d'échoppes toutes semblables, défilant leur came à prix d'or. Où sont passées les vraies antiquités ? Un conseil, passez votre chemin. Mais si vous voulez y séjourner à tout prix, courage, fuyez à une demi-heure d'Ubud. Faites une halte dans le plus bel hôtel de la région, le **Como Shambala** et refaites le film : mange prie et aime.

Côté orfèvre

Le repos du randonneur : une seule adresse à **Sidemen**, une maison d'hôte au charme d'antan, **Tante Villa**. Seulement cinq chambres, avec pour toile de fond : le Gunung Agung, volcan encore actif qui culmine à plus de 3100 mètres. Au menu pour le dîner, un plat du maître des lieux, le **Koloke** : poulet cuit et fumé dans une feuille de bananier. Dormir également dans une baie privée dans la région de

Candidasa, au **Seraya Shore**. Cet hôtel compte près de 5 villas de luxe. Au programme : massage, yoga, détente au bord de la piscine à débordement et haute volée culinaire dans vos assiettes avec un choix panoramique de plats locaux. Petit bémol pour les oreilles délicates, les vagues tintent fortement sur les rochers de la plage.

Haltes gourmandes

Un lunch au pays de l'île bénie des Dieux : si vous êtes au **Como Shambala à Ubud**, ne manquez pas le brunch du Dimanche au restaurant **Glow**. Une envolée culinaire couleur locale, en pleine jungle.

Pour le dîner, retour vers le passé à l'hôtel **Tugu Bali**. De pure tradition balinaise, des meubles antiques habillent cet endroit qui en devient terrifiant de beauté. Esprit es-tu là ? Direction le **Waroeng* Tugu**, où un menu unique est préparé rien que pour vos yeux. A déguster à la mode balinaise, en tailleur et avec les doigts, de la main droite uniquement.

* Waroeng : échappe traditionnelle servant des plats locaux.

Escapades à l'Est

Une petite marche purificatrice ? Bali compte plus d'une centaine de temples pour une superficie de 5 620 km². Direction le temple le plus haut de l'île : **Pura Lempuyang**. Pour atteindre le 7^e ciel, il suffit de grimper les 1 818 marches et toute la beauté

du monde est à vos pieds. Au détour de nombreux villages, faites des haltes, chez les artisans, des sculpteurs de pierre de lave, tisserands : assistez sans aucune crainte aux cérémonies, déambulez dans les nombreux marchés, mon préféré, celui de **Banjar**, situé un peu au Nord de l'île où des étals de fruits et légumes cohabitent avec ceux destinés aux offrandes.

Escapade lointaine, pour danser la javanaise

Plus loin, au Nord de Bali, depuis le port de Gilimanuk, regagnez l'est de Java [traversez en ferry de 40 mn] et lancez vous à l'ascension du volcan Kawah Ijen. La montée se fait très tôt le matin, depuis une forêt, puis au détour de chemins de plus en plus pentus, en compagnie de porteurs de souffre. Leur charge habituelle ? 80 kg au total ! Même si votre chemin croise d'autres voyageurs, il vous mène à un spectacle époustouflant : un cratère bleu turquoise, émanant des vapeurs. Munissez-vous d'un foulard car souvenez vous de l'odeur de l'œuf pourri en chimie ! Un conseil, séjournez une nuit à Java et débambulez dans les rues de Banyuwangi à coup de cyclo-pousse, vous sentirez une atmosphère radicalement différente. Enfin, séjournez à l'Ijen Resort, un écrin de luxe dans un écran de verdure.

CARNET D'ADRESSES

DORMIR

- **Tante Villa** - Sidemen
www.tante-villa.com **1**
- **Seraya Shore**
www.serayashores.com **1**
- **Como Shambala Estate**
Ubud. www.cse.coma.la **1**

BOIRE/MANGER

- **Waroeng Tugu Canggu**
www.tuguhotels.com **1**
- **Restaurant Glow**, Como Shambala Estate - Ubud.
www.cse.coma.la **1**

ESCAPADES

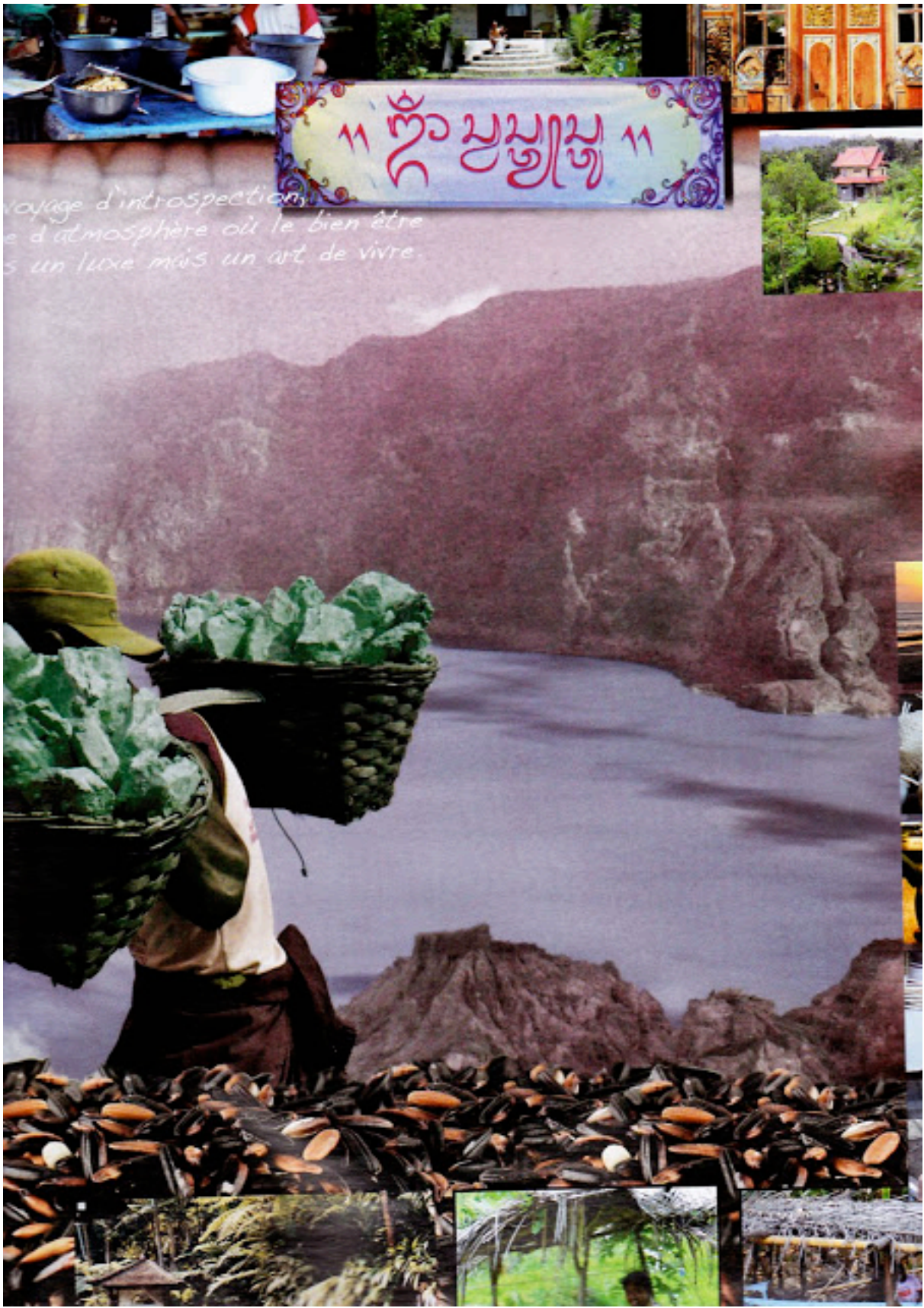
- **Java - Kawa Ijen - Ijen Resort**
www.jendecoverly.com

RECETTE DU NASI GORENG

- 2 blancs de poulet finement émincés
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 carotte émincée en julienne
- 1 gousse d'ail finement émincée
- ou 1 cuillère à café rase de purée d'ail
- 1 cuillère à café de sambal oelek (purée de piment)
- 1 cuillère à café de sauce soja brune
- 4 tasses de riz cuit à l'eau et froid
- 4 oignons frais finement émincés (y compris la tige)



Beatre les œufs en omelette puis les faire cuire avec 1 cuillère à soupe d'huile, cuire à feu doux en une mince crêpe, versez dans une assiette et laissez refroidir, pour l'émincer en fines lamelles. Mettre l'huile restante dans un wok ; ajoutez le poulet, la carotte, et laissez brunir doucement, puis le sambal oelek, la



Journal

de toute part

Interview
Christian Louboutin
à pied d'œuvre

Mode
Poupées russes

Carnet de voyage
Si, île bénie des dieux

Noël
guide des cadeaux
et vraiment plaisir

Blind date
Carole Bouquet
& **Nicolas Bary**

131 - décembre