

L'OFFICIEL

LEVANT

DE LA COUTURE ET DE LA MODE DE PARIS

INTÉRIEURS
BOHO LIBANAIS

NADIM
KARAM
UNE VIE
D'ÉLÉPHANT

MIRA
KADDOURA

UN
AUTOMNE
BOHÈME
À BEYROUTH

HELLO
KATY
PERRY

REEM ACRA
FARIHAD MOSHIRI
JEAN ROYÈRE

KATY PERRY
EN LOUIS VUITTON
N° 28 - 7,500 L.T.



9 772077 500011

ADRESSES

PORTLAND, GREEN ATTITUDE

Plus bobo que sophistiquée, Portland est la capitale verte des Etats-Unis : véritable laboratoire d'idées, elle entend bien changer la donne pour que demain soit éthique ! Architecture verte et mobilier recyclé, collection d'œuvres d'art et tendance "From Farm to Table", design proche des savoir-faire locaux et café torréfié maison, Portland mise sur des codes écologiques, artistiques et stylistiques pour séduire une clientèle peu consumériste. Petit tour d'horizon des adresses qui comptent. Par Marie LE FORT



ACE HOTEL : HÔTEL QUI AFFECTIONNE LE RECYCLAGE INTELLIGENT.

S'il y avait un "Portland Style", il prendrait racine ici, entre une pièce de mobilier chinée et une typo à l'ancienne, une enseigne rouillée et une table d'écolier recyclée. Maillon d'une Chaîne de la côte ouest par excellence, le Ace Hotel Portland prône un penchant pour le design rétro, les produits bio et une attitude authentique, un brin bohémienne. À travers ses 79 chambres agencées de part et d'autre de longs couloirs qui font penser à une école, pièces de récup' - qui frôlent parfois le minimum du confort - et aménagement humble sont de mise. Un vrai pied de nez à tous les hôtels design qui se veulent branchés.

1022 SW Stark Street

+ 1 503 228 2277

www.acehotel.com/portland



THE ALLISON : HÔTEL ÉCOLOGIQUE.

Implanté dans la région des vins à une grosse demi-heure de Portland, The Allison est non seulement le seul "vrai" hôtel de luxe de l'Oregon mais l'unique acteur LEED Gold à des kilomètres (il existe 22 hôtels LEED Gold dans le monde à ce jour). Ouvert en 2009, il marie, dans ses structures, pierres du Montana voisin, triple isolation, panneaux solaires et toit vert qui permettent de réduire de 48% l'énergie consommée. Suivent une série de mesures d'usage - récolte des eaux usagées pour l'arrosage du jardin, stricte politique d'éclairage de nuit, troupeau de chèvres utilisé pour venir à bout de parasites végétaux - qui s'accompagnent, naturellement, de la présence d'un potager, de ruches, de vergers et de vignobles sur la propriété.

2525 Allison Lane - Newberg

+1 503 554 2525

www.theallison.com

NATURAL SÉLECTION : VÉGÉTARIENS, PAR ICI !

On se rend chez Natural Selection sans savoir que l'on y dînera forcément, et uniquement, végétarien. On pousse la porte pour découvrir un espace d'un seul tenant : une vaste cuisine d'un côté, des tables de l'autre, la transparence est de mise. Aux murs, de vieilles planches d'herbiers revisités par le studio de graphistes OMFG qui traduisent la vision du chef Aaron Woo : celle d'une cuisine proche de la nature et du mouvement Slow Food. Une cuisine abordable et végétale, humble et non-standardisée, qui fait l'éloge du produit, de celui qui le cultive et des mains expertes qui le travaillent ensuite.

3033 NE Alberta Street

+1 503 288 5883

www.naturalselectionpdx.com





COAVA : LE CAFÉ DES LOCAVOIRES.

Matt Higgins est un puriste. Sillonnant les routes de l'Amérique du Sud, celles d'Éthiopie ou d'Indonésie à la recherche des meilleures plantations, il produit non seulement de grands cafés dans le respect des hommes qui y travaillent, mais pousse sans cesse ses recherches pour en affiner le goût. En investissant un ancien garage automobile à l'est de la ville, il s'associe à Bambu Revolution (une ferme coopérative et plantation de bambous basée dans l'Oregon) pour imaginer un lieu intégralement réalisé en bambou - parfaitement écologique - et vient récemment de breveter un cône-filtre en acier inoxydable qui permet de conserver davantage de saveurs et de notes qu'un traditionnel papier-filtre.

524 SE Main Street

+1 503 894 8134

www.coavacoffee.com

COCANU : CHOCOLAT PLUS-QUE-PARFAIT.

Ancien collaborateur de Cacao, l'Équatorien Sebastián Cisneros a récemment lancé sa propre ligne de carrés de chocolat. Produits chez lui, sous le nom de Cocanú, ils révolutionnent l'univers du chocolat avec des mélanges uniques, et discrets, comme le Picasso où se mélange un chocolat d'origine équatorienne 72% avec du poivre de Cayenne, du gingembre, du piment et de la noix de coco, ou le Holy Wood, un chocolat d'origine bolivienne 68% infusé de bois de Palo Santo – une essence vénérée en Equateur. Un petit génie de la chocolaterie est né.

<http://coca.nu>





WOONWINKEL : JOYEUSEMENT "CRAFT"

L'histoire est presque typique à Portland : ouverte en mai 2011 par deux passionnées d'artisanat d'art, Erica Essink et Christin Van Buskirk, Woonwinkel défend ateliers et studios créatifs. Si Christin travaille à plein temps chez Nike – le premier employeur de la ville ! – elle relaye ici ses coups de cœur: coussins ou papier peints imprimés au cadre par Make Like, une étagère en forme de maisonnette ou chaise fluo dessinée sur mesure par Studio Gorm, céramiques colorées main pat Lisa Jones de Pigeon Toe. Une sélection régionale qui se mêle à quelques pièces néerlandaises – on n'oublie pas ses origines ! – comme pour cette horloge signée Dick Van Hoff ou ces bols imaginés par Hella Jongerius pour Makkum.

935 SW Washington Street
+1 503 334 2088
www.woonwinkelhome.com

CANOE : SÉLECTION DESIGN INSPIRÉE.

Avec de beaux objets de l'Oregon et du monde entier (Estonie, Danemark, Japon, Allemagne), cette boutique fait la part belle aux matières simples et de noble facture : des couvertures en laine Pedelton (dans la région depuis 1899) aux sacs de bûcheron Filson (1897) qui font écho au Klondike Gold Rush du siècle dernier, les objets collent à l'histoire de la région de manière contemporaine. Comme ces bols en bois tombé, sculptés par Jake Rockwood en chêne blanc ou érable nouveau, ces céramiques de Matthew Leavitt ou récipients en verre soufflé de Lynn Reed, ces sacs en toile cirée de Patrick Long ou étagères modulables en noyer de William Ullman. Sur fond de sélection ultra-pointue coordonnée par Craig Olson et Sean Igo, Canoe prend des airs d'atelier de luxe.

Régional.
1136 SW Alder
+1 503 889 8545
<https://www.canoeonline.net>





SCHOOLHOUSE ELECTRIC : LOCALLY MADE.

Récemment installé dans un immense entrepôt en briques - rénové en recyclant poutres métalliques et objets restés sur place - Schoolhouse Electrics produit des lampes artisanales distribuées à travers le continent. Clamant haut et fort que sa production "Made in USA" est réalisée par une kyrielle d'artisans, la société a récemment lancé une ligne de mobilier d'occasion pour Schoolhouse Electrics et collabore avec un tailleur établi à Portland, Adam Arnold, pour imaginer des housses de canapés sur-mesure. Une marque respectueuse de l'environnement, de la communauté qu'elle emploie et des valeurs créatives de la région.

2181 NW Nicolai Street

+1 503 230 7113

www.schoolhouseelectric.com

FOOD CARTS

Il y a à boire et à manger dans les Food Carts de Portland ... au sens propre comme au sens figuré ! Essaimés tous les quartiers de la ville, agglutinés les uns contre les autres sur des places ouvertes, ils diffèrent en style (de camionnette, de typo, d'auvent), mais proposent tous des repas minute, confectionnés sur place avec les moyens du bord ! Au(x) menu(s), des spécialités crétoises et des shawarmas, des plats indiens ou kasher, des tacos et nouilles chinoises. Chacun, en ville, tient la liste de ses Food Carts préférés car, comme partout, il y en a qui sortent du lot. Devenu une référence à l'échelle nationale (jusqu'à être mis en avant par le New York Times), le restaurant de street food thaï Pok Pok emmené par le chef Andy Ricker a fait ses débuts dans une petite camionnette avant que le succès ne transforme l'entreprise en un restaurant sommaire qui ne désemplit pas. Installée à l'angle de SW Adler St. et SW 10th Ave., il semblerait que la jeune Nong lui emboîte le pas. Au menu, un plat unique de blanc de poulet, riz et bouillon qui déplace les foules, pour 6 dollars !

Nong : www.khaomangai.com

Pok Pok : www.pokpokpdx.com

