



December 2012



DÉGUSTATION STYLÉE

TheAmericano
Americano hotel
518 West 27th Street
Chelsea, New York
Tél. : +1 (212) 525 0000

TheAmericano

Coïncidant avec l'ouverture de la deuxième phase de construction du High Line Park, la coulée verte qui traverse Manhattan de la 30^e à la 14^e rue, **l'hôtel Americano souffle un vent d'esprit latin** entre les branches, avec deux restaurants au choix.

Dans ce bloc de béton et de verre ultra-moderne, un restaurant principal et une époustouflante terrasse dominent le sud de la ville, avec la piscine pour les jours de canicule new-yorkaise. Mais descendons discuter avec Olivier Reginensi, le chef français de l'autre restaurant : il nous explique qu'il a souhaité établir un menu utilisant des produits mexicains introduits dans des recettes françaises classiques. Goûtons. Une salade de homard avec du quinoa et de l'avocat accompagnés de crème fraîche, un steak-frites

à la sauce chimichurri, cette marinade originaire d'Argentine... On adore. Que les plus conformistes se rassurent, les desserts sont bien français. Ce chef qui a fait ses classes entre autres chez Daniel Boulud connaît nos classiques par cœur. De stop café dans la journée, le bar de l'entrée se transforme en lieu branché à la nuit tombée et vous invite à vous asseoir pour un dîner franco-mexicain. Une adresse à noter immédiatement dans votre *little black Moleskine*.

Clémence Grant