

WEEKEND CULINAIRE à LOS ANGELES DOWNTOWN

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/weekend-culinaire-los-angeles-downtown/>

Weekend culinaire à Los Angeles Downtown

Carte de Los Angeles et du downtown

Los Angeles, sur la côte ouest des Etats-Unis, au sud de la Californie

Los Angeles, une mégapole de 12 millions d'habitants en comptant toutes les banlieues... 5 millions pour «la ville» qui n'en est pas une... Los Angeles c'est avant tout une collection de villes dont il est difficile de deviner les limites

Pour ce weekend on va s'intéresser au Downtown, la partie centrale, où toutes les autoroutes se croisent

Arrivée au Downtown

On arrive au «centre-ville» de Los Angeles, le downtown, qui contrairement aux centres-villes européens, n'est pas le «centre» de la ville.

Ça y ressemble pourtant, il y a des autoroutes, de larges avenues, et même un métro

L'architecture rappelle que c'est dans les années 70 que ce quartier de la mégapole a connu son plus fort développement. Avec frénésie, les autorités ont décidé de construire un immense projet citadin qui était destiné à accueillir des centres d'affaires ainsi que le centre culturel de Los Angeles

Un peu d'histoire

Malgré les apparences extérieures, le Downtown de Los Angeles est assez historique et ancien (si on se réfère à l'histoire des USA, pas aussi longue qu'en Europe !). Los Angeles est né d'une colonie de migrants hispaniques en 1781, dans le downtown. En 1920, le downtown abritait déjà un quartier assez important, mais les bâtiments construits dans les années 70 et 80 leur font de l'ombre : on ne remarque en effet que les gratte-ciels, plus récents, On verra dans un peu plus bas dans cet article, quelques vieux bâtiments des années 1920 qui ont un charme fou

J'ai visité le downtown à Noël, difficile à imaginer sous le soleil de Californie et avec ces températures. L'arbre de Noël est là pour rappeler qu'on est bien en Décembre !

L'opéra de Los Angeles est là pour rappeler que les bâtisseurs des années 70 et 80 avaient mis l'accent sur l'art pour élaborer un centre ville équilibré (<http://www.laopera.org/>). D'autres projets culturels (Museum of Contemporary Art www.moca.org/) sont tout près d'ici.

Malheureusement, l'âme d'une ville ne se décide pas... les bâtisseurs avaient peut-être oublié qu'on peut construire des bâtiments, mais on ne décide pas où se trouve l'âme d'une ville ! C'est ainsi que les week-ends et en soirée, les rues sont désertes ici. Les locaux viennent ici principalement pour travailler et pour les événements culturels, mais pas vraiment pour y habiter. Le pire a été dans les années 80 où il était dangereux de s'y promener. C'est différent à présent, et les prix immobiliers

WEEKEND CULINAIRE à LOS ANGELES DOWNTOWN

grimpent ici aussi.

Un bonjour à Lincoln avant d'apercevoir le magnifique Walt Disney Concert Hall

Walt Disney Concert Hall

Le Walt Disney Concert Hall habrite l'Orchestre philharmonique (www.laphil.com)

Ce bijou architectural est l'oeuvre de Frank Gehry et fut inauguré en 2003

Difficile de ne pas tomber sous le charme de l'architecture, qui rappelle le musée de Bilbao (l'occasion d'un autre article sur ce blog !)

J'ai visité l'intérieur du bâtiment qui est également très impressionnant

Bunker Hill

Une des surprises de la visite, c'est que je n'avais aucune idée du relief du downtown. Je pensais à quelque chose de très plat, et bien pas du tout ! Le downtown a des collines. Ici un petit lac artificiel en haut d'une colline, entre South Grand avenue et Hill Street.

En haut de la colline on aperçoit un «cable car» ou un funiculaire, qui date de 1901, le «Angels Flight»

Angels Flight

En bas de la colline, la-même où le funiculaire arrive, on se trouve exactement à l'entrée de notre première étape culinaire, le Grand Central Market.

Avant de rentrer dans le marché, remarquez la juxtaposition de bâtiments de 1901 et des années 1980

Grand Central Market

Au départ, un marché couvert similaire à nos «halles» couvertes comme à Paris, Lyon ou d'autres villes Européennes, le Grand Central Market est devenu un lieu où les employés des gratteciels aux alentours viennent manger pour le repas de midi, et où les touristes et locaux viennent flâner le weekend, marché qui est devenu un endroit plus "branché" qu'auparavant

Comme c'est souvent le cas aux Etats-Unis, la police et/ou les patrouilles privées veillent sur l'endroit

L'endroit n'est pas si immense, mais vaut le détour. Ici, on mange chinois...

Ici on peut acheter un bon pain artisanal de type Européen...

qu'on pourra manger avec une saucisse allemande (Berlin Curry Wurst)...

...et ici on peut déguster des tacos mexicains ! Cette mixité des cuisines du monde, réunies sous le même toit, en font l'originalité par rapport à nos «halles»

Le marché devient un lieu branché, en atteste des beignets... au tofu ! Signe que la population «branchée» végétarienne du Sud de la Californie vient ici...

Belcampo

Les non végétariens (mais qui, soucieux du contenu de leur assiette) peuvent également savourer un burger avec de la viande bio («organic») directement de la ferme, au Belcampo

L'ensemble est assez spacieux, avec 3 allées principales. En explorant et m'arrêtant 3 fois pour manger aux stands, la visite ne m'a pas pris plus d'une heure

WEEKEND CULINAIRE à LOS ANGELES DOWNTOWN

Villa Moreliana

Je me suis d'abord arrêté au Villa Moreliana, pour manger leur tacos faits maison

Avantage des stands: on peut voir les cuisiniers préparer les plats, et voir si c'est vraiment fait maison !

J'ai choisi un taco de porc, dans le style «michoacan», un style culinaire régional de Mexico

Une «Juicery», ou bar à fruits pressés

L'ambiance est très sympathique, on y joue même de la musique

Si la France vous manque, on peut se ravitailler en fromages importés....

ainsi qu'en rillettes !

Sticky Rice

Deuxième arrêt, le stand de Sticky Rice, ou j'ai goûté aux plats thai, «Organic», c'est à dire Bio.

Le menu est sommaire, ce qui se comprend vite quand on voit la taille de la cuisine ! Deux cuisiniers se partagent un espace minuscule

Un des meilleurs boeuf Panang (Panang Beef, Phanaeng curry) que j'aie mangé. Une viande en sauce à base de curry et de diverses épices. Un délice - Il faudra que je m'intéresse à la recette et de l'essayer, de retour à la maison...

Sarita Pupuseria

Un autre arrêt, Sarita Pupuseria, qui offre de la cuisine du Salvador

La pupusa est un «street food» du salvador, qui ressemble de loin à un taco mexicain (mais ne dites pas cela à un salvadorien !). C'est un pain fait avec des ingrédients similaires au taco, mais bien plus épais, servi avec viande et légumes

Outre les stands de nourriture, on peut également s'approvisionner en épices. J'y ai vu par exemple de l'adobo moulu, ingrédient que je dois utiliser pour une de mes recettes de taco

Ici on peut acheter une variété impressionnante de chilis, base de la cuisine sud américaine

La Casa Verde

Le Jalapeño, un chili épicé, que j'utilise pour mon «Chili Con Carne»

Au Mc Connell's on peut finir le repas par une glace, mais la file d'attente était trop longue pour moi ce jour-là...

Ici ce stand propose des Mole (se prononce mo-lé)

Le Mole est une sauce qui sert de base à une multitude de plats mexicains. La version la plus connue hors de Mexico, c'est le Mole avec du chocolat, que les anciens indiens préparaient. Ici, on trouve divers Mole, dont les ingrédients de base sont des légumes et des épices.

Je termine ma visite, en déambulant dans les couloirs, sous les lumières des néons

L'ambiance est sympathique, c'est une visite que je recommande si vous ne passez pas trop loin du downtown

Bradbury Building

En sortant du Grand Central Market, on peut visiter en face de la rue, le fameux Bradbury Building, visite gratuite.

C'est un endroit qui vous rappellera plusieurs films, comme Chinatown, Blade Runner ou plus récemment The Artist. Reconnaissez-vous cette cage d'escalier? C'est là qu'est tournée la séquence

WEEKEND CULINAIRE à LOS ANGELES DOWNTOWN

ou Jean Dujardin rencontre Bérénice Bejo

Olvera Street (Paseo de Los Angeles), berceau de L.A.

A seulement 5 minutes en voiture on peut visiter le berceau de Los Angeles, d'ou tout a commencé. C'est le coeur historique de Los Angeles, en témoigne la présence de la plus vieille maison de Los Angeles, établie en 1818

En 1781, 11 familles s'établirent ici, du au relief hospitalier et à la présence de la rivière «Porciúncula». Aidées par des soldats de l'empire espagnol, ces 11 familles (44 personnes) nomèrent leur village « El Pueblo de Nuestra Señora Reina de los Ángeles», qui plus tard deviendra Los Angeles.

C'est à présent devenu un petit quartier modeste. Difficile d'imaginer que cet endroit était le coeur vibrant de la région. En fait, les premiers habitants ont délaissé cet endroit au début des années 1800s à cause des inondations à répétition.

Ce site est à présent préservé et protégé (depuis 1953), mais surtout fréquenté par les touristes On remarque l'église franciscaine qui date de 1814, la «La Iglesia de Nuestra Señora la Reina de los Ángeles», bordant la place centrale

Coté culinaire, toujours de la Street Food, mais beaucoup plus limité; on ne trouve que de la cuisine mexicaine ou Tex-Mex

La Luz del Dia

Le restaurant se trouve sur la place, en face de l'église

Ici, au Luz del Dia, les «mamas» préparent les tortillas à la main. On appelle la pâte (avant cuisson) la masa. C'est l'ingrédient de base pour la cuisine mexicaine: Tortillas (pour les tacos), Enchiladas, Fajitas (plutôt Tex Mex que mexicain), et bien sur Tamales. Remarquez le récipient dans lequel les mamas ont fait reposer leur masa: on appelle ceci un Metate, un mortier en pierre que l'on retrouve dans toute l'Amérique du Sud, depuis des siècles (voir: <http://en.wikipedia.org/wiki/Metate>)

Avila Adobe

Au numéro 10 de la rue se trouve la maison la plus intéressante, et qui se visite en éclair, et gratuitement, c'est la Avila Adobe. L'ensemble a été reconstruit pour préserver la mémoire de Olvera Street. Les murs sont comme l'original, en Adobe (brique d'Argile et de Paille séchée). Ici on peut voir reconstituée la cuisine. La famille qui habitait ces lieux était composée de 11 enfants à nourrir !

Je termine ma visite en flanant dans cette petite rue qui sent bon les épices et plats traditionnels mexicains

Au bout de la rue, ces pancartes montrent qu'on est à la croisée du «pueblo» que l'on vient de terminer, de «chinatown» et de «Union Station». Commençons par la magnifique gare «Union station» avant de nous rendre à Chinatown puis Little Tokyo.

Union Station

En sortant du «pueblo» on remarque un bel édifice, bordé d'élégants palmiers, c'est la gare de

WEEKEND CULINAIRE à LOS ANGELES DOWNTOWN

Union Station

Comme l'ensemble du downtown, l'architecture est de type «Art déco».

C'est le weekend, et la gare semble un peu déserte aujourd'hui. En semaine, la gare voit passer 60 Mille utilisateurs quotidiens, à destination de différents quartiers de L.A., mais aussi du sud (San Diego), ou du nord (Oakland, San Francisco) - On peut même atteindre Chicago même si le train n'est pas direct et long...

La gare a été récemment renovée et vaut une courte visite

Prendre le train pour relier d'autre grandes villes ne vaut pas la peine dans ce pays, tant les distances sont grandes. En revanche, prendre le train de Union Station pour de courtes distance comme Santa Barbara ou San Diego, est un très bon choix ! La ligne «Pacific Surfliner» permet d'éviter les autoroutes infernales et bouchées de L.A., et de faire l'aller retour en journée dans des villes charmantes comme Santa Barbara, San Luis Obispo au nord, ou San Diego au sud.

http://en.wikipedia.org/wiki/Pacific_Surfliner Il y a même un service à bord de restauration (depuis son siège), plus complet que dans nos TGV.

Union Station est connue comme la «dernière» des grandes gares des Etats-Unis, construite en 1930, à l'époque dorée du chemin de fer

Chinatown

Direction Chinatown à présent

Contrairement aux chinatowns de San Francisco ou d'autres villes américaines, le quartier a de larges avenues, et des immeubles commerciaux. Peu d'interet, y compris culinaire à part quelques restaurants. Si la faim vous gagne, mieux vaut attendre Little Tokyo, le quartier tout près d'ici que nous allons visiter

Philippe Restaurant

Une rue plus loin se trouve le fameux restaurant «Philippe». Le restaurant a été fondé par deux immigrant Français, les frères Philippe et Arbin Mathieu, en 1908. La maison réclame l'invention d'un plat «street food» très connu à Los Angeles et à New York, le French Dipped sandwich, un sandwich composé de lamelles de boeuf que l'on trempe dans une sauce (le «dip») à base de jus de viande. Ne vous étonnez pas que vos amis américains vous invitent à tremper un sandwich dans une sauce, croyant que c'est Français ! (cela m'est arrivé....)

L'intérieur est digne d'un film des années 50 (Happy Days, les jours heureux)

Little Tokyo, le quartier Japonais

Un quartier que j'ai adoré, pas par sa taille (c'est en fait assez limité), mais par la qualité de sa cuisine, le Little Tokyo, ou Japan town

Ancien lieu où se regroupaient les immigrants Japonais, le lieu est devenu un centre commercial avec de bons restaurants, et un musée. Le lieu a gardé également en souvenir la déportation de Japonais qui furent internés durant la guerre

On y trouve des épiceries, avec des produits purement Japonais...

mais également des imitations de produits Français.... à vous de juger...

Fugetsu-do

WEEKEND CULINAIRE à LOS ANGELES DOWNTOWN

Une épicerie dans laquelle je ne serais probablement pas rentré, jusqu'à ce que je tombe sur l'article de blog d'un certain Bernard, le respecté blogueur (La cuisine de Bernard), qui a écrit un article sur cette épicerie, et notamment sur les Mochi....

Les Mochi sont des pâtisseries, tendres, faites d'une enveloppe de riz renfermant une pâte, plus ou moins sucrée. On en trouve fourrés avec des ingrédients et des saveurs différents, mais reconnaissables à leur couleur

Le «daïfuku-mochi» que le blogueur Bernard recommande dans son blog...

ainsi qu'un autre à la Framboise, celui à droite, le plus demandé, selon la vendeuse

Le daïfuku-mochi vu de l'intérieur....

et celui à la Framboise, qui était peut-être le meilleur

Daikokuya

Un restaurant très connu des amateurs de soupes Japonaises, le Daikokuya.

Les Ramen sont des soupes de nouilles à base de riz, et un bouillon de viande ou de légume

Sushi Enya

Un restaurant où je me suis régalé, le Sushi Enya. Si comme moi vous êtes amateurs de Sushis, alors essayez ce petit trésor de restaurant. Ça ressemble un peu à un bouchon Lyonnais: peu de tables à l'intérieur, et une longue file d'attente en soirée, car l'endroit est prisé. Pas de réservations non plus, mais en s'armant d'un peu de patience, on déguste d'excellents sushis

Retour au «centre»

Retour au centre d'affaires, qui comme je l'ai indiqué plus haut, est en pleine réhabilitation. On peut s'y promener en soirée et même bien y manger !

Perch Restaurant

De bons restaurants ont fait leur apparition. Ce gratte ciel a un restaurant «d'altitude», au dernier étage, le Perch, d'où on a une vue plongeante sur le downtown. Je vais donc y manger sur recommandations d'amis !

La vue est impressionnante. Si on a la chance d'avoir une table «by the window», on mangera avec une vue d'altitude sur le vieux quartier. Il y a également un groupe de jazz qui joue les classiques de Jazz américain. Le restaurant est bon mais on peut également y venir pour juste boire un cocktail dans l'espace «lounge», profiter de l'ambiance jazzy et admirer la vue !

Perching Square

Le Perching Square est un parc au milieu des gratte-ciels

Ici en Décembre, on peut même y faire du patinage (skating), autour de gratteciels, comme à New York, mais également entouré de palmiers, et ça, cela n'arrive qu'à Los Angeles !

Le Bonaventure (Bona Vista Lounge)

Fin de soirée au downtown, on va finir par la meilleure vue sur... 360 degrés en sirotant un cocktail au Bonaventure

Le Bonaventure est un bar lounge situé en haut d'une tour qui tourne sur lui-même. A visiter absolument si vous voulez avoir la meilleure vue sur Los Angeles !

WEEKEND CULINAIRE à LOS ANGELES DOWNTOWN

Le bar tourne sur lui même (revolving bar), à faible vitesse, il faut plusieurs heures pour voir l'ensemble du panorama. Par temps clair on verra Santa Monica et la mer, et même le signe légendaire de Hollywood