

Agadir
Amsterdam
Londres
Megève
Nantes
Natai Beach
New York
Porto
Shangai
Thessalonique

ARTRAVEL

ARCHITECTURE / DESIGN / DECORATION

Le meilleur des lieux contemporains



WYTHE Hotel *Hôtel en vue, avec vue !*

Texte : Marie Le Fort

Photos : © Courtesy of Whythe Hotel



Brooklyn change et avec elle, la qualité de ses adresses créatives. Pour preuve le flambant neuf Wythe Hotel qui invente un genre nouveau : un made in Brooklyn chic, créatif, locavore.

Bien qu'ancré au cœur de Williamsburg, le Wythe Hotel peut bel et bien se targuer d'être l'hôtel de New York le plus en vue... au sens propre comme au sens figuré. Telle une piste de décollage, la terrasse ouverte au cinquième étage offre un panorama imprenable sur Manhattan, des grues du World Trade Center aux immeubles de Midtown, jusqu'aux rives de l'Upper East Side.

Brooklyn is changing and so is the quality of its creative places. The proof of it is the brand new Wythe Hotel that has invented a new genre: smart, creative and locavore made-in-Brooklyn.

Despite it is located in the heart of Williamsburg, the Wythe Hotel can very well pride itself on being the most prominent hotel in New York, literally and figuratively. Like a take-off runway, the terrace on the sixth floor gives a breathtaking panorama of Manhattan, from the World Trade Center cranes to Midtown buildings, and up to the Upper East Side banks.

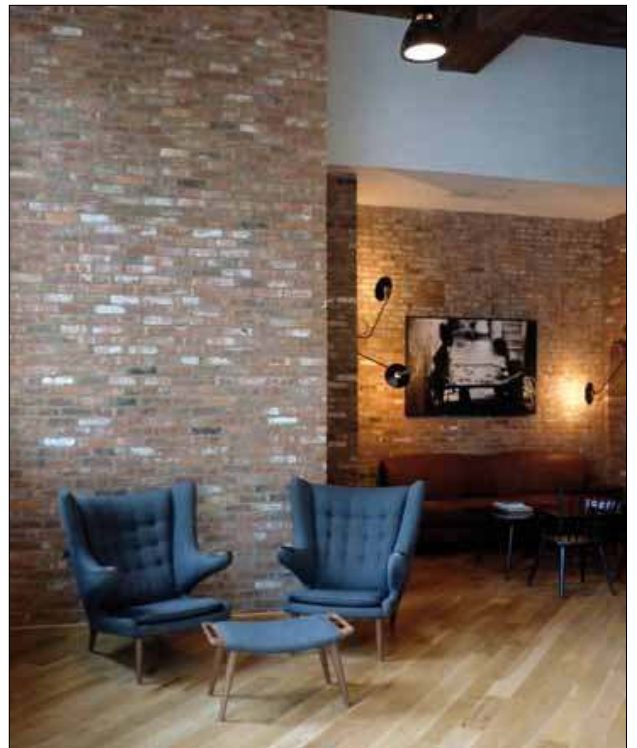


Scotchman, surtout quant le DJ in du quartier est en piste et qu'une jeunesse créative, tatouée et sapée comme pour remplir les pages d'un nouveau magazine pointu, s'en donne à cœur joie, un cocktail à la mode à la main.

Et pourtant, il y a quelques saisons à peine, cette ancienne fabrique de tonneaux de sucre habillée de briques, et érigée en 1901, était recouverte de graffitis et résidus de blé collants. Reconverti en hôtel de soixante douze chambres par un trio de choc – Peter Lawrence, super-gérant-directeur des opérations, M. Walentas, la tête pensante du projet et M. Tarlow, homme de goût(s).

This is just amazing, especially when the most in D.J. around is performing and creative, tattooed young people, clutching fashionable cocktails and all toggled up as if they were to fill the pages of a new specialized magazine, are enjoying themselves to the hilt.

And yet, only a few years ago, this former brick sugar cask factory built in 1901 was covered with graffiti and sticky wheat waste. Transformed into a hotel with seventy two bedrooms by super-efficient trio – Peter Lawrence, the operations chief executive director, Mr. Walentas, the mastermind of the project and Mr. Tarlow, a man of taste(s).





L'immeuble est un élégant mélange d'héritage et d'architecture contemporaine. De vieilles colonnes métalliques laissées apparentes, d'épaisses poutres séculaires en pin, des encadrements de fenêtres atypiques, de vastes hauteurs sous plafond et un sous-sol voûté en briques lie-de-vin campent un décor rétro-moderniste que des tables de bistrot, chaises Thonet et suspensions d'inspiration viennoise, du mobilier en feutre esthétiquement scandinave et des œuvres d'art dessinées à l'encre finissent de ponctuer. Il faut dire que les talents locaux ont investi les lieux avec un vrai sens artistique.

Les papiers-peints dessinés par Dan Funderburgh – qui se découvrent comme une fresque d'époque monochrome représentant la vie industrielle à Brooklyn – furent imprimés au cadre par Flavor Paper avant d'être placés, en chambre (comme une tête de lit graphique) au-dessus de lits sculptés à partir de bois recyclé par Dave Hollier (Dave Hollier Woodwork & Design). Du côté du minibar, on reconnaît les papiers colorés des chocolats Mast Brothers, confectionnés à Brooklyn, ou les pop-corn et douceurs faites maison par le chef Sean Rembold.

The building is an elegant blend of heritage and modern architecture. Exposed old metal columns, over a hundred years old thick pine beams, atypical window frames, great ceiling heights, and an arched wine-colored brick basement give substance to a retro-modern décor which Vienna-styled pendants, bistro tables and Thonet chairs, Scandinavian aesthetic felt furniture, and works of art drawn in ink finish off intensifying. It must be mentioned that local talents who occupy the premises have a true artistic sense.

Wallpaper designed by Dan Funderburgh unfolds like an antique monochrome fresco representing Brooklyn industrial life and was screen printed by Flavor Paper, before it was placed in the bedrooms like graphic bed heads above recycled wood bedsteads carved by Dave Hollier – Dave Hollier Woodwork and Design. At the mini bar, you can tell made in Brooklyn Mast Brothers chocolate bars by their colorful wrappings, or popcorn and home-made sweets by Chef Sean Rembold.



Celui-là même qui emmène le restaurant Reynard au rez-de-chaussée, d'une main de maître : s'il achète tous les produits qu'il cuisine aux producteurs du coin, ce sont ses recettes qui marient des saveurs inédites ; comme pour ce poisson apparenté au maquereau, servi avec du boulgour, de l'okra, des tomates cerises, une purée d'aubergine presque étouffée de fumée, des poivrons-condiments et du persil. On reste silencieux d'admiration au cœur de ce cadre sans prétention, animé d'une patine qui le vieillit déjà comme un grand cru. Une entreprise 100 % locale et locavore.

Pourtant quand on débarque au cinquième étage, une immense baie vitrée libère la vue : tenant tête au profil de Manhattan – qui brille comme une grande sœur apprêtée – elle révèle de nouveaux volumes. Augmenté de trois étages, le bâtiment se double d'un volume architectural contemporain en verre qui se mire dans le ciel. Et inversement. Tout autour pourtant, des tags et vieux châteaux d'eau rouillés s'encanaillent et se démarquent. Tout comme le Wythe Hotel qui, au-delà d'incarner la métamorphose du quartier, jouit déjà d'une aura post-consumériste. Une adresse essentielle, évidente.

The very same chef who runs the first floor Reynard restaurant by a master's hand – he buys not only all the produces he cooks from local producers, but also his recipes do match flavors originally, like that fish related to mackerel, served with bulgur, okra, cherry tomatoes, smoked-like braised egg-plant purée, pickled capsicums and parsley. You stand silent with admiration in the heart of this unpretentious setting which is already matured by a patina like a vintage wine. A 100 % local and locavore enterprise.

On arriving on the sixth floor however, an immense picture window fully clears the view – standing up to Manhattan skyline that shines like a stiff big sister, it reveals new volumes. The building was heightened with a contemporary glass architectural volume of three additional floors that is reflected in the sky, and vice versa. Even so, tags and rusted water towers all around it break out and stand out. And so does the Wythe Hotel which, beyond the fact that it embodies the area transformation, has acquired a post-consumerist aura already. Obviously, it is an essential place to visit.