

LE FIGARO MAGAZINE

LES CHARMES DE L'ORIENT EN TROIS BALADES – LE FIGARO MAGAZINE

ENTRE GRATTE-CIEL ULTRAMODERNES ET CHINE ÉTERNELLE, SHANGHAÏ EST DEVENUE LA VITRINE GLAMOUR DU PAYS. VOICI LES DERNIÈRES ADRESSES D'UNE VILLE EN PERPÉTUELLE ÉVOLUTION. VISITE GUIDÉE.

JULIE DESNÉ, À SHANGHAÏ

BALADE NOSTALGIQUE

Loin du tumulte des quartiers d' ██████████ de la métropole, les rues étroites de la concession française offrent une vraie sérénité pour qui veut bien s' ██████ aventurer. Les retraités y cajolent leurs oiseaux en cage et tuent le temps autour d'une partie de mah-jong. Il suffit de pousser les portes.

Rien de mieux qu'un side-car pétaradant pour découvrir les concessions françaises et internationales du Shanghai des années 30. Les guides de Shanghai Sideways (150.2111.2451 ; WWW.SHANGHAISIDEWAYS.COM) ouvrent les portes de la ville, sur les traces des expatriés de l'époque, entre maisons bourgeoises et lilong (lotissements et ruelles de Shanghai). Après ce tour de une « quatre heures (de 60 à 175 € pour deux), un bon

thé avec un morceau de tarte au café Ginger, dans un bâtiment de 1933, au 299 Fuxing Lu (021.6433.9437 ; WWW.GINGERCORP.ASIA), seront les bienvenus. Un peu plus bas au 37, Shanghai Trio (021.6433.8901 ; WWW.SHANGHAITRIO.COM) a installé son showroom. Besaces ou pochettes en tissu qui marient artisanat chinois et matières tendance donneront sans doute des idées de cadeaux. La poursuite du shopping se fait plus au sud, dans une des ruelles du 210 Taikang Lu, typiques de la concession française. Au numéro 5 de l'allée, Shangha! 2002 (021.5465.1580) propose des qipao (robes traditionnelles) remises au goût du jour. A quelques rues de là , une halte à la maison de thé Song Fang sur Yongjia Lu (021.6433.8283 ; WWW.SONGFANGTEA.COM) permet de faire le tour de la Chine depuis sa théière. On peut poursuivre dans la rue d'à côté , à l'ombre des platanes de Shaoxing Lu. La Old China Hand Reading Room, au 27 (021.6473.2526 ; WWW.HAN-YUAN.COM), offre une belle parenthèse pour consulter quelques livres sur le Shanghai Art déco et les vestiges des concessions internationales.



Cette jeune Shanghaïenne pose dans un décor de cinéma pour son album de mariage. (Éric Martin/Le Figaro Magazine)

Mais pour vivre le Shanghai rétro comme si vous y étiez, il faut s'échapper du centre et filer au studio de cinéma du Shanghai Film Group (021.5760.0439), dans le district de Songjiang. Ici, un tireur de poussepousse attend à l'arrêt du tramway. Les fréquents tournages permettent de plonger un peu plus dans l'ambiance avec les costumes d'époque. Sur le chemin, on peut s'arrêter déjeuner dans la grande demeure qui abrite le Ye Old Station Restaurant (021.6427.2233). Deux anciens wagons en bois – dont un a vu voyager Song Qingling, la femme de Sun Yat-Sen – et plusieurs tables dans le jardin.

Pour prolonger ce voyage dans le temps, direction le Bund et ses façades du début du XXe siècle qui abritaient les banques. Derrière le numéro 6, les créateurs d'Annabel Lee (021.6320.0045 ; WWW.ANNABEL-LEE.COM) ont installé une boutique, où l'on trouve de jolis pyjamas de soie aux boutons de jade et des écharpes en cachemire. Il suffit ensuite d'enjamber le pont métallique Waibaidu pour se retrouver au comptoir du Richards Old Bar (021.6324.6388, ext. 179) dans le Astor House Hotel qui, malgré son service désuet, n'en finit pas de se remémorer ses hôtes de marque, comme Charlie Chaplin ou Albert Einstein. De retour dans la concession française, on peut aller prendre l'apéritif dans le superbe cadre du Yongfoo Elite (021.5466.2727 ; WWW.YONGFOOELITE.COM), ancienne résidence du consul britannique, ou au Sasha! s (021.6474.6628), autre belle demeure, juste avant d'aller déguster des mets shanghaïens dans l'ambiance très rétro du 1931, au 112 Maoming

Lu(021.6472.5264). On peut terminer la soirée dans un des fauteuils années 1930 du Glamour Bar (021.6329.3751 ; WWW.M-THEGLAMOURBAR.COM), au 6e étage du numéro 5 du Bund, avec vue sur le fleuve. Après une journée aussi chargée, il ne reste plus qu'à fouler les dalles noires laquées de l'hôtel Puli, au 1 ChangDe Lu (021.3203.9999) et de s'en remettre aux dragons de pierre qui gardent les portes.



Plongeon vertigineux dans le luxe du Grand Hyatt. Installé entre le 53e et le 87e étage de la tour Jin Mao, ce 5 étoiles accueille businessmen et touristes au cœur du quartier financier de Pudong. Crédits photo : Le Figaro Magazine

BALADE GOURMANDE

Connue pour sa cuisine sucrée et riche en huile, Shanghai est surtout le carrefour de toutes les cuisines de Chine, où chaque province représente une gastronomie à elle seule. Manger sur le pouce, dans une ambiance casual ou dans de grands restaurants, ici, tout est possible. Il suffit d'avoir assez d'appétit.

A Shanghai, les papilles sont en éveil dès le matin. Petites galettes de blé, baozi (pains vapeur) ou raviolis, il n'y a pas d'heure pour se régaler. Dans le quartier de la vieille ville, il y a toujours la queue pour quelques xiaolongbao (bouchées à la viande, spécialité de Shanghai) devant le stand de Nan Xiang Man Tou Dian, au 85 Yuyuan Lu (021.6355.4206). Si l'humeur n'est pas aux raviolis, il est toujours possible de se rabattre de l'autre côté du pont aux Neuf-Tournants, qui mène au jardin Yu, pour déguster un riz gluant savamment sucré et délicatement enveloppé dans une feuille de bambou à Ningbo Glutinous Rice Dumpling (021.6373.9458). Pas un grain de riz ne risque de tomber sur la manche !



Après ce premier en-cas matinal, il convient de pousser au sud pour s'abandonner aux nourritures de l'esprit avec le marché aux livres, aux abords du temple de Confucius sur Wenmiao Lu. Ici, les amoureux de papiers reliés auront de quoi laisser fureter leurs mains. Les nostalgiques pourront craquer pour les mini-albums de Tintin en chinois, du temps où les aventures du jeune reporter étaient interdites de cité en République populaire et publiées dans un format poche. Si les raviolis ne lassent pas, les meilleurs de la ville se dégustent chez Dintaifung (021.6385.8378; WWW.DINTAIFUNG.COM.TW) dans le quartier de Xintiandi, sous l'œil rigolard de nombreuses stars taïwanaises et hongkongaises peintes au mur – et qui ont souvent dédicacé en personne leur visage. Dans un registre plus classique, Shanghai Uncle (021.6339.1977), à deux pas de la place du Peuple, au centre, propose un bon mélange de cuisine chinoise et occidentale dans un cadre rouge et or très couleur locale.

Pour une aventure culinaire plus populaire, le Bao Luo, sur Fumin Lu (021.5403.7239), est l'adresse idéale. Ouvert par un ancien vendeur de bicyclettes, l'endroit offre une cuisine savoureuse, réservant également des surprises pour les téméraires qui voudront se laisser tenter par un crapaud ou une anguille en sauce. Ceux qui refusent de manger de la viande pourront faire l'expérience surprenante de Gong De Lin (021.6327.0218), restaurant 100 % végétarien, qui se joue des saveurs en simulant celle de la chair, comme cette portion de tofu au goût de crevette. Le repas est aussi une autre façon de voyager, surtout en Chine, où chaque province représente à elle seule une gastronomie. Au Lost Heaven (021.6433.5126; WWW.LOSTHEAVEN.COM.CN) de Gaoyou Lu, les délices sucrés épicés de la cuisine méridionale du Yunnan se dégustent dans un décor très élégant tout en bois.

Mais la ville a aussi donné rendez-vous à des chefs étrangers étoilés. On peut ainsi goûter la cuisine de Jean-Georges Vongerichten, Jean Georges (021.6321.7733; WWW.THREEONTHEBUND.COM), 20 Guangdong Lu. Et se laisser aller au plaisir d'une assiette 100 % chocolat, avec une vue majestueuse sur la rivière Huangpu dans un cadre au design rétro chic. Si l'envie d'un en-cas menace de réveiller les sens à une heure indue, un séjour au boutique-hôtel Xintiandi88 (021.5383.8833; WWW.88XINTIANDI.COM), au cœur du quartier éponyme, s'impose ; il regorge de bars et de restaurants ouverts souvent tard.



Les galeries d'art – très courues – de Moganshan Lu sont installées dans d'anciens ateliers textiles. Crédits photo : Le Figaro Magazine

BALADE ARTY

Pékin lui vole souvent la vedette, mais Shanghai n'a rien à envier à sa rivale septentrionale en matière d'art. Galeristes et créateurs ont jeté leur dévolu sur des décors postindustriels, et le futurisme s'installe dans de nouveaux lieux design.

La scène artistique shanghaiënnne ne serait rien sans le n° 50 de Moganshan Lu. Dans ces anciens ateliers textiles reconvertis, les galeries les plus réputées de Shanghai ont élu domicile, comme ShanghART (021.6359.3923; WWW.SHANGHARTGALLERY.COM), tout au fond de l'allée. En retournant vers la rue, on peut monter dans un ascenseur aux allures de monte-charge pour voir, avec un peu de chance, les artistes d'Island6 (021.6227.7856; WWW.ISLAND6.ORG) à l'ouvrage. La galerie leur a réservé un espace pour travailler les grandes structures. A un quart d'heure de taxi, Ifa Gallery (021.6256.0835; WWW.IFA-GALLERY.COM) s'est installée dans une vieille maison des douanes britanniques pour exposer des artistes de Shanghai mais aussi du Vietnam. Au nord du Bund, 1933 (021.6501.1933; WWW.1933-SHANGHAI.COM) est le dernier endroit tendance pour faire des emplettes. Dans ces anciens abattoirs rénovés, il est possible de prendre un verre de vin, un café ou de déjeuner au Jade Garden (021.3377.9090), avant d'aller découvrir les créateurs du moment. A moins de préférer le cadre très rétro du musée des Beaux-Arts, sur Nanjing Xi Lu, pour déjeuner à la terrasse du Kathleen's5 (021.6327.2221; WWW.KATHLEENS5.COM), avec vue sur la place du Peuple. Il suffit d'ailleurs de descendre dans le jardin juste en dessous pour se retrouver dans la boîte de verre du Moca -Museum of Contemporary Art – (021.6327.1282; WWW.MOCASHANGHAI.ORG). Pour le frisson architectural, il faut traverser la rivière Huangpu et s'envoler vers le 100e étage du World Financial Center. La skywalk (WWW.SWFC-OBSERVATORY.COM) offre une vue vertigineuse. Un moment de détente pure est possible quelques étages plus bas, dans le plus haut spa du monde, au 85e étage de l'hôtel Park Hyatt (021.6888.1234; WWW.SHANGHAI.PARK.HYATT.COM). On peut alors, en toute zénitude, retraverser la ville pour se rendre à Red Town, au 570, Huaihai Xi Lu. Dans ce quartier, qui abritait auparavant les entrepôts d'une aciérie, ont pris place de nombreuses galeries. Celle de Red Bridge (021.6280.1089; WWW.REDBRIDGE.COM.CN)

) accueille des artistes chinois juste à côté de la grande pelouse où contempler des sculptures outdoor. On peut s'arrêter boire un thé vert et consulter des catalogues d'expositions au Café Dongchuang (021.6282.2295; WWW.EYELEVEL.COM.CN) juste en face.

Avant de dîner, un détour par la galerie de Magda Danysz au Bund18 (021.6323.8099, ext. 3001; WWW.ARTATBUND18.COM) permet d'aller voir les coups de cœur de la galeriste parisienne installée depuis le mois de juin dans cet ancien siège de banque des années 1920. Un peu plus loin, au 3, le très chic Whampoa Club (021.6321.3737; WWW.THREEONTHEBUND.COM), qui mêle design contemporain et esthétique chinoise, propose une cuisine cantonaise haut de gamme. Les amoureux de lignes épurées reprendront la route de la concession française pour se restaurer au Shintori, au 803 Julu Road (021.5404.5252; WWW.SHINTORI.COM.TW), où les sushis sont aussi délicats que le cadre de béton nu. Tard dans la nuit, on peut aller s'enivrer de musique électronique dans le décor industriel du MAO (Music Art Oasis) (139.0185.3963) au 46, Yueyang Lu. L'URBN Hotels (021.5153.4600; WWW.URBNHOTELS.COM) offre alors une alternative design et écolo : c'est le seul établissement de Shanghai à racheter ses émissions de CO2.