



TEL-AVIV 24 HEURES SUR 24

La terrasse de Comme il faut, l'anti-centre commercial de la ville.

C'est désormais à Tel-Aviv que se croque le goût du jour. Restaurants décomplexés, créations déjantées, bars insomniaques et jeunesse en ébullition, l'heure de la Ville Blanche a sonné.

Si l'on en croit le quotidien britannique The Guardian, Tel-Aviv s'affiche comme « la » place to be du moment. L'éditorialiste du journal plante le décor en une formule lapidaire : « Amsterdam is dead, Paris is over, now it's time for Tel-Aviv. » S'ensuivent quelques commentaires faisant le parallèle avec le Barcelone d'il y a une vingtaine d'années, époque début movida. Sur place, septante-deux heures frénétiques suffisent pour se rendre compte du bien-fondé de la comparaison. Tout ce que l'on dit est vrai. La ville ne dort jamais. Les nocteurs squattent la nuit jusqu'aux petites heures. Les bars débordent de monde. Bref, la cité a quelques longueurs d'avance sur la plupart des capitales européennes qui, vues d'ici, semblent apathiques. Ceci, même si cette agitation n'est pas innocente. « On danse sur le volcan », glisse un jeune clubber croisé dans la très tendance rue Sheinkin. D'autres préfèrent parler de Tel-Aviv en faisant référence à l'un de ses surnoms, « The Bubble ». « Une bulle dans laquelle on vit loin d'une réalité douloureuse que l'on espère

ne plus jamais voir resurgir », raconte Eden, une splendide étudiante en droit venue d'Éthiopie. « On veut vivre à 100 à l'heure et se marrer », ajoute-t-elle. En boîte, c'est chaud, un grand melting-pot sur lequel règnent des DJ's omnipotents balançant tant du rap 9-3, venu directement de la banlieue parisienne, qu'une techno speedée du cru.

Cela ne fait pas de doute, la ville est préservée. En témoignent le thermomètre affichant 30° et les 21° de la mer qui plantent un cœur de vivre toute méditerranéenne. La Belgique, elle, est sous la neige. La chaleur n'est pas que dans le climat, elle se trouve avant tout du côté des habitants, easy-going comme nulle part ailleurs. Impossible, à moins de le vouloir, de rester ici sur son quant-à-soi. Peu importe le lieu, il surgit toujours quelqu'un pour engager la conversation. La communication est la seconde nature des Israéliens de Tel-Aviv. Préservée, la ville l'est également de l'orthodoxie religieuse et des querelles identitaires. Le shabbat n'est pas respec-

té de la même façon qu'à Jérusalem. Tel-Aviv ne possède pas non plus d'équivalent à Mea Sharim, le quartier fondamentaliste de la Ville Sainte. Idem pour les interdits alimentaires casher bien moins prégnants dans celle qui est la capitale économique du pays. Dans cet esprit, les jeunes gays à l'étroit partout ailleurs n'hésitent pas à monter dans ce cocon qui tient lieu de San Francisco israélien. Tel-Aviv, ville à part...

QUARTIERS EFFERVESCENTS

Preuve de la popularité en phase ascendante de Tel-Aviv, l'urbanisme est en proie à toutes les spéculations. Le prix de l'immobilier grimpe à tout allure sous la pression des investisseurs. L'un des faits les plus marquants en la matière est l'apposition de la patte de Philippe Starck sur la cité. En peu de temps, le designer français a marqué le tissu urbain avec quatre projets différents sortis tout droit de ses cartons, entre maison privée, immeubles et banque. Impos-

sible de ne pas mentionner, au nord de la ville, sa réalisation la plus frappante : des tours jumelles circulaires qui déclinent trois cents appartements sur deux fois quarante étages. Une construction qui s'inscrit dans l'audacieux projet Yoo du créateur. Soit une association de promotion immobilière à travers le monde – dans plusieurs villes en vue – menée en collaboration avec l'artiste Jade Jagger et le designer de développements immobiliers John Hitchcox.

Loin de ce projet mégalomane, c'est à travers différents petits quartiers de la ville que l'on prend réellement la mesure du potentiel de Tel-Aviv. On file à Neveh Tsedek, historiquement le premier quartier juif créé hors de Jaffa. Relooké il y a quelques années par des artistes, il est aujourd'hui le lieu des créateurs et des boutiques branchées. Dans les ruelles paisibles de ce village arty, les petites maisons initient à un art de vivre au soleil. Il faut descendre la rue Shalom Shabazi pour comprendre ce patchwork d'ancien et de nouveau. On passe sans transition de la cantine de Julie, une Juive

NOUVELLE CÈNE À TELAVIV

Le quartier de Neveh Tsedek est aujourd'hui celui des créateurs et des boutiques hype.



Chez Puao, resto branché bio, tout le mobilier est à vendre.



Dr Shakshuka et ses fameux petits déj.



Cordelia, un des trois restos de Nir Zook, le Jamie Oliver local.

égyptienne de 60 ans parlant français et arrivée en Israël en 1949, aux bijoux avant-gardistes signés par la créatrice Orit Ivshin. Dans la boutique de cette dernière, c'est son mari, Giora, qui livre une des clés de l'hospitalité locale. « Après le service militaire, la plupart d'entre nous parcourut le monde pour retrouver un peu de légèreté, on en sort avec une vraie curiosité et pas mal de modestie. Je pense que cela agit un peu comme un voyage initiatique : on se sent citoyen du monde », explique-t-il en souriant. Autre signe du caractère atypique de Neveh Tsedek, la librairie self-service au 28 de la rue Rokah Shim'on. La propriétaire, Tova, y a inventé un bouquiniste d'un nouveau genre : personne à l'échoppe, si on flashe sur un livre, on glisse le nombre de shekels que l'on estime qu'il vaut à travers la porte. L'argent récolté sert à aider les plus démunis. « Ici, on répare les ailes cassées des anges », a écrit Tova - « bonne » en hébreu - sur sa porte.

Si, pour certains puristes, Neveh Tsedek a perdu de son esprit bohème des débuts, ce n'est pas le cas de Jaffa, ville longtemps arabe, annexée à Tel-Aviv dans les années 50. Même si petit à petit on y voit poindre des design headquarters conçus pour les architectes et les yuppies, Jaffa n'a pas encore perdu son âme de souk oriental. C'est dans son marché aux puces quotidien que l'on comprend l'âme de la ville où se mêlent toutes les provenances : Libye, Bulgarie, Géorgie, Maroc, Pologne... Cet énorme foutoir est parfaitement incarné par Puao, un restaurant trendy branché bio dans lequel tout le mobilier est à vendre.

Autre district à valoir le déplacement, le quartier du port de Tel-Aviv, qui avec ses allures de Venice Beach draine la faune branchée. Rénové il y a sept ans, c'est aujourd'hui qu'il prend véritablement son envol. Et pour cause : la très en vue marque de vêtements Comme Il Faut y a implanté un centre commercial d'un nouveau genre.

Maya Arazi, styliste de ce label militant dont le slogan est « We Believe in Women », en détaille la démarche : « Ce que nous avons voulu créer est une sorte d'anti-centre commercial. Rien n'a été pensé dans le sens de la rentabilité. L'espace, par exemple, aurait pu accueillir beaucoup plus de boutiques. Dans le même esprit, nous avons refusé les grandes chaînes pour ne laisser la parole qu'aux jeunes créateurs. Nous avons demandé à plusieurs artistes d'intervenir sur les murs. Certains l'ont fait en n'hésitant pas à pointer les questions sensibles de la société israélienne. » À l'intérieur, huit magasins qui sortent des sentiers battus. On pointera tout particulièrement l'audacieux Sisters. Sous-titré « Are Doing It For Themselves » (« Elles le font pour elles-mêmes »), il s'agit d'un sex-shop réservé aux femmes, unique en son genre en Israël. Sans oublier Roni Bar, une autre styliste israélienne, et Radical, un laboratoire vestimentaire mis au point par la griffe Comme Il Faut. Étagères en carton, vêtements du belge Walter Van Beirendonck, magazines alternatifs, produits du commerce équitable, l'endroit est de ceux dans lesquels aujourd'hui se conjugue au futur...

BAUHAUS ET SCÈNE FOOD

Un des autres intérêts majeurs de Tel-Aviv est culturel. La capitale économique de l'État hébreu possède un incroyable patrimoine architectural moderniste. Soit près de trois mille cinq cents bâtiments au total qui en juillet 2003 se sont vus inscrits au patrimoine culturel mondial de l'Unesco. Ce témoignage architectural unique s'explique par l'afflux massif d'architectes juifs à Tel-Aviv dans les années 30. Chassés par les lois antisémites et la peur de ce qui se préparait en Europe, ces créateurs ont saisi l'opportunité qu'offrait la ville à leurs talents pétris de lignes Bauhaus. De 1932 jusqu'au début des années 50, environ quatre mille immeubles de ce style ont vu le jour. Note d'originalité : les principes architecturaux ont été adaptés aux conditions sociales et climatiques du pays. Même si certains bâtiments ont souffert et nécessitent d'être restaurés, il s'agit d'une concentration unique de constructions de Style International. On peut passer plusieurs heures à longer, entre autres, le boulevard Rothschild, la place Dizengoff et la rue Bialik pour y dénicher des maisons surprenantes. Ce trésor appelle la spéculation : nombreux sont aujourd'hui les Juifs de la diaspora désireux d'acquiescer un tel pied-à-terre aux lignes épurées. Signe de l'incroyable dynamisme et de l'envie de consommer des habitants de Tel-Aviv, les restaurants se développent à toute



DJ Betty Ford en plein mix...



TEL AVIV VILLE À PART



Le musée Ilana Goor. L'artiste y a réuni des œuvres dans le cadre surprenant de sa maison.



Julie dans sa cantine de la méritée Shalom Shabazi.



allure. Dans un univers impi-
toyable, où chaque année un
restaurant sur deux ferme ses
portes, s'ébauche une vraie
scène food peuplée de per-
sonnages haut en couleurs. Le
plus racoleur d'entre eux est
Nir Zook, chef à chemise
grande ouverte sur torse
poilu. Un peu Jamie Oliver
local grâce à un show télévi-
sé, il a ouvert trois restaurants dans Jaffa. Ses créations – façon
schnitzel à la goyave – surprennent le palais européen mais
font merveille à Tel-Aviv. Décomplexé et nourri à l'optimis-
me, l'homme rêve d'ouvrir un restaurant aux environs de
Paris. Autre star du moment : Aviv Moshe, un bad boy de la
cuisine tatoué et loué par Wallpaper, le New York Times et
Condé Nast Traveller. Il officie au Messa, coqueluche design
de la jeunesse dorée de la ville. Mise en scène inspirée par le
premier restaurant Bon à Paris : quatre tables d'hôtes se par-
tagent une longue salle blanche émaillée de faux marbre. La
patte d'Aviv passe ou casse : il joue l'audace entre foie gras
et sauce de chocolat blanc, risotto et harissa, couscous et fruits
de mer... Rock'n'roll. Également sur le devant de la scène, on
découvre Eran Schroitman, le chef d'Orca, qui tapasse façon
Modern Med et épices ad hoc. Sans oublier Rafi Cohen du
Rafael, alchimiste d'un métissage néo-oriental. Cerise sur le
gâteau de cette scène en pleine mouvance, le vin israélien
connaît lui aussi un fameux essor. Il existe un enthou-
siasmant phénomène de « boutique wineries », soit une constel-
lation de petits producteurs de qualité sous l'impulsion
desquels le vignoble connaît une renaissance. À vrai dire, il ne
manquait plus que ça...

CHARLES BEATON

TEL-AVIV PRATIQUE :

RENSEIGNEMENTS

Office du Tourisme : il n'existe pas d'antenne
à Bruxelles, on se reportera donc au bureau
parisien. 00 33 1 42 61 01 97.

Y ALLER

El Al propose neuf directs Bruxelles-Tel-Aviv
par semaine. À partir de 406€, taxes
comprises (promotions intéressantes en
basse saison). 02 231 01 03. www.elal.co.il

SE LOGER

Renaissance Hotel, 121 rue Hayarkon,
00 972 3 521 55 55. Standards
internationaux, dos à la route, face à la mer.
À partir de 200 €.

Old Jaffa Hostel, 13 rue Amiad, 00 972 3
682 23 70. Un hôtel décalé de Jaffa, dans
un ancien bâtiment du Mossad. Esprit Paul
Bowles et suites années 50 à 50 dollars.

SE RESTAURER

Kimmel, 6 rue Hashahar, 03 510 52 04 : le
meilleur généreux dans l'assiette.

Dr Shakhuka, Eshel House, Jaffa, 03 682
28 42 : le meilleur petit-déjeuner.

Abouelafa Walid, 7 rue Yeffet, Jaffa, 03
681 23 40 : le meilleur pain à l'hysope.

Boya, port de Tel-Aviv, 03 544 61 66 : le
meilleur face à la mer.

Julie, 59 rue Shalom Shabazi, 03 516 93
34 : le meilleur « authentic Egyptian food ».

Okinawa, 46 rue Shalom Shabazi, 03 510
10 99 : le meilleur sushi design.

Susanna, 9 rue Shalom Shabazi, 03 517 75
80 : le déjeuner le plus cool à Neveh Tsedek.

Messa, 19 rue Ha'arba, 03 685 68 59 : le
meilleur pour voir et être vu.

Cordelia, Jaffa Bar et Noa Bistro, 1 rue
Simat Hazchuchit, Jaffa : les meilleurs Nir
Zook.

Puqa, 3 rue Yochanan, Jaffa, 03 682 38
21 : le meilleur bio de bric et de broc.

Orca, rue Nachlat Binyamin, 03 566 55
05 : le meilleur fusion.

Rafael, 87 rue Hayarkon, 03 522 64 64 : la
meilleure inspiration.

Max Brenner, 280 boulevard Dizengoff : le
meilleur total chocolat.

BOIRE

Shine, 38 rue Shlomo Hamelech, 03 527
61 86 : le meilleur before.

Betty Ford, 48 rue Nachlat Binyamin, 03
510 06 50 : le meilleur after.

A LIRE

Le Civa édite « Sur les traces du modernisme,
Tel-Aviv, Haïfa, Jérusalem ». L'ouvrage com-
porte plusieurs balades à effectuer sur place.

Un must. Au Civa, rue de l'Ermitage 55, 1050
Bruxelles, 02 642 24 50. www.civa.be