



Savourez le Pacifique au Swan Oyster Depot.

## MINI GUIDE

# CUISINES À SAN FRANCISCO

Il faut de l'appétit pour visiter San Francisco : cette ville abrite plus de restaurants par habitant que toutes les autres aux États-Unis, avec de multiples inspirations, des tacos à la grande cuisine.

Pli 2

## Californienne

### × COI ①

Daniel Patterson décline les saveurs de la côte californienne avec des morilles, des fleurs sauvages et des fruits de mer provenant du Pacifique. La carte se limite à 11 plats, comme les nouilles noires et vertes à base de palourdes et d'algues (coirestaurant.com ; 373 Broadway ; dîner du mardi au samedi, menu 130 € par personne).



La cuisine créative de Coi lui a valu de nombreuses récompenses.

### × FRANCES ②

La chef et propriétaire Melissa Perello a gagné une étoile au Michelin pour sa cuisine raffinée, puis a quitté le centre et créé ce bistro à Castro. Le marché proche lui inspire des plats saisonniers brillants, comme les gnocchis de ricotta de brebis étonnement légers, avec panure croustillante et broccolini. Le vin provient de la Wine Country (frances-sf.com ; 3870 17th St ; dîner mardi au dimanche ; plats à partir de 14 €).

### × OUTERLANDS ③

Dans ce bistrot style cabane de plage, le déjeuner se résumera à un sandwich grillé au fromage pour 4,50 € avec de la soupe maison ou une salade. Au dîner, on peut opter pour de l'épaule de porc mijotée et risotto à l'ail vert. Arrivez tôt – pas de réservation –, et sirotez du vin dehors en attendant une table (outerlandssf.com ; 4001 Judah St ; Mar-sam, dim brunch 10 h-15 h ; plats déjeuner à partir de 4,50 €).

## Fusion

### × AZIZA ④

Mourad Lahlou s'inspire du Maroc et des saveurs et produits californiens. Sa cuisine lui a valu les éloges de la presse. Le confit de canard de Sonoma avec oignons caramélisés en pâte feuilletée, ainsi que le jarret d'agneau mitonné sur son lit d'orge, réveillé par des griottes amères, en témoignent (aziza-sf.com ; 5800 Geary bd, dîner mer-lun ; plats à partir de 15 €).



Benue est une adresse privilégiée à SoMa (Sud de Market Street).

### × BENU ⑤

SF penche pour la fusion depuis 150 ans, mais personne ne la joue comme le chef doublement étoilé Corey Lee, qui mixe avec finesse la gastronomie locale et les produits du Pacifique. Le menu dégustation à 140 € comprend des plats comme sa soupe « aileron de requin » – tourteau, jambon de Jinhua et crème de truffe noire. Menu à la carte uniquement du mardi au jeudi (benusf.com ; 22 Hawthorne St ; dîner mar-sam ; plats à partir de 20 €).

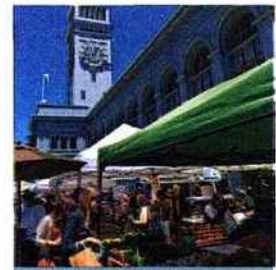
### × NAMU GAJI ⑥

Namu Gaji s'inspire de la Corée dans Mission et sa ferme alimente la carte. Pour le déjeuner, des plats mêlent Asie et Amérique, tels que le kimchee de riz frit avec hot-dog et le sandwich de bœuf grillé, tandis que le dîner apporte boulettes de shiitake, légumes, steaks et œufs servis dans un pot en pierre brûlante (namusf.com ; 499 Dolores St ; déjeuner mercredi au dimanche, dîner mardi au dimanche ; plats déjeuner à partir de 5 €).

## À emporter

### × SWAN OYSTER DEPOT ⑦

Cette poissonnerie de Nob Hill dispose d'un comptoir pour 18 couverts. Il y a toujours une file d'attente mais vous pouvez commander, aller faire un tour puis venir chercher un pique-nique délicieux de salade de crabe et d'huîtres (+1 415 673 2757 ; 1517 Polk St ; 8 h-17 h 30 lundi au samedi, plats à partir de 7,50 € ; cash, sans réservation).



Arrivez avant 14 heures au Ferry Plaza Farmers Market.

### × OFF THE GRID ⑧

Une trentaine de camions forment le plus grand centre de restauration de ce type à SF dans la Marina. Régalez-vous des petits pains en coquille farcis au canard et à la mangue du Chairman Bao, du taco de canard rôti de Kung Fu Tacos ou d'un dessert chez Crème Brûlée (offthegridsf.com ; Fort Mason parking ; 17 h-22 h ven, mars-novembre ; beignet au porc 3 € ; cash uniquement).

### × FERRY BUILDING ⑨

On s'attarde toujours au Ferry Building, devenu un centre gourmand où l'on trouve tout, pains, fromages, traiteurs vietnamiens et glaces italiennes. Les mardis, jeudis et (le plus important) samedis, le Ferry Plaza Farmers Market monte ses étals face à l'immeuble des années 1890 (ferrybuildingmarketplace.com ; The Embarcadero, ouvert ts les jours ; salade de fromage à partir de 3,50 €).

LES NUMÉROS RENVOIENT AU PLAN FIGURANT AU DOS.

## MINI GUIDE

### Cuisines à San Francisco



## L'essentiel

### T TRANSPORT

Air France et Delta Airlines proposent des vols directs depuis la France (11 h ; à partir de 500 € en basse saison). Swiss assure également des vols directs depuis Zurich. L'aéroport se trouve à 22 km au sud du centre de SF, et est relié à la ville par le train BART (30 min, 6,50 €. bart.gov). Un taxi pour le centre coûte environ 35 €. La ville est célèbre pour ses **cable cars** qui sillonnent le centre et ses rues pentues. Billets de remontée 4,50 € ; vous pouvez acheter ceux-ci aux conducteurs ou aux guichets des lignes (sfmta.com).

### SE LOGER

① **The Edwardian**, derrière sa façade sobre de briques, bénéficie d'un emplacement idéal en centre-ville, avec un arrêt de tram juste devant. Les chambres généralement petites sont simples mais élégamment décorées (edwardiansf.com ; 1668 Market St ; à partir de 100 €).



À l'hôtel Argonaut, payez un extra pour une vue sur la baie.

② L'hôtel haut de gamme **Argonaut** sur le Fisherman's Wharf est une ancienne conserverie construite en 1907. Les chambres évoquent le style nautique (argonauthotel.com ; 495 Jefferson St ; à partir de 260 €).  
③ La façade discrète de l'**Hotel Vitale** dissimule un intérieur de luxe. Les chambres comprennent une salle de bains style spa et les meilleures offrent des vues imprenables sur la baie (hotelvitale.com ; 8 Mission St ; à partir de 260 €).

## Bon à savoir

### MANGER PAS CHER

- Explorez les marchés de producteurs, les camions traiteurs et les petits établissements populaires autour du Golden Gate Park, de Mission et du Tenderloin District.
- Les restaurants chics offrent des menus abordables au bar et des tarifs en milieu de semaine ; [blackboardeats.com/san-francisco](http://blackboardeats.com/san-francisco).
- SF abrite environ 150 camions traiteurs, qui utilisent souvent Twitter pour donner leur emplacement ; [roaminghunger.com/sf](http://roaminghunger.com/sf).
- La nuit, des galeries, magasins et cafés se transforment en restaurants. Consulter des sites comme [sf.eater.com](http://sf.eater.com), [sanfrancisco.grubstreet.com](http://sanfrancisco.grubstreet.com) et [insidescoopsf.sfgate.com](http://insidescoopsf.sfgate.com).
- N'oubliez pas de prévoir un supplément de 25 % en pourboires et taxes.



### LE+

Precita Eyes restaure les célèbres fresques historiques de la Mission et propose des visites. La Mission Trail Mural Walk dure 1 h 30 et comprend 24 th Street ainsi que Balmy Alley ([precitaeyes.org](http://precitaeyes.org) ; samedi 11 h ; 12 €).

### PRÉPARER SON VOYAGE

Le guide Lonely Planet *San Francisco En Quelques Jours* (9,99 €) couvre complètement la ville. Pour des nouvelles fraîches, consultez [sfbg.com](http://sfbg.com) et [sfgate.com](http://sfgate.com), et pour les bars et restaurants, [7x7.com](http://7x7.com). Des monuments de San Francisco figurent dans de nombreux films, dont *L'Évadé d'Alcatraz* et *Vertigo* d'Alfred Hitchcock, de 1958.

RÉALISÉ PAR NATALIE WILLMAN. AVEC LA PARTICIPATION D'ALISON BING AND JOHANNA LUDWIGS. TRADUCTION : COSIMA DE BOISSOUDET. PHOTOGRAPHIES : PETER HORRE/ALAMY, IAN SHAW/ALAMY, ERIC WOLFINGER, MICHAEL YANG/ALAMY