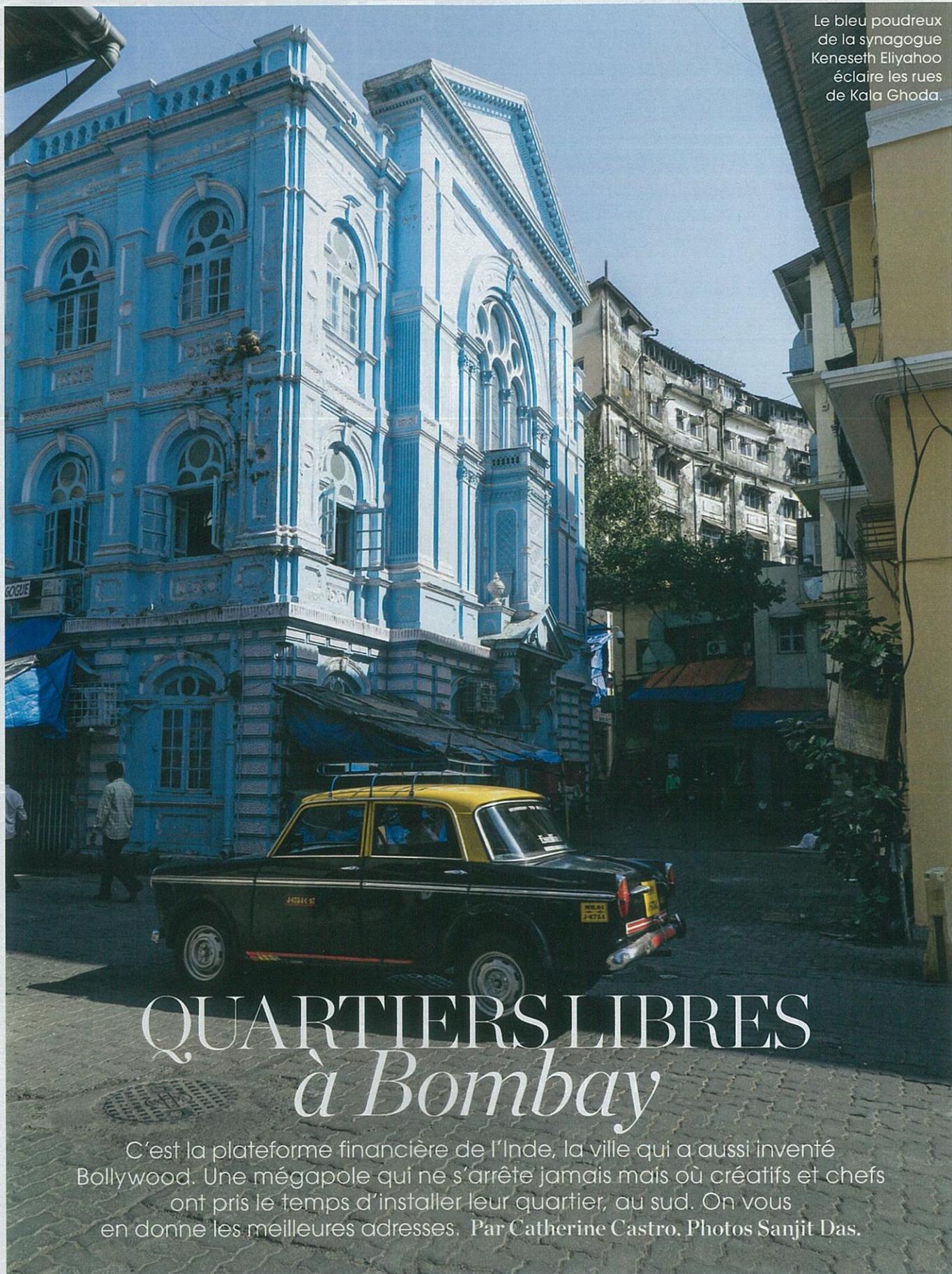
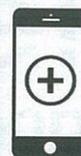
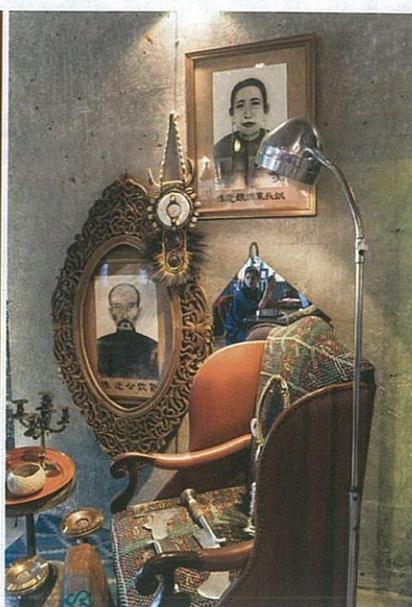


Le bleu poudreux
de la synagogue
Keneseth Eliyahoo
éclaire les rues
de Kala Ghoda.



QUARTIERS LIBRES *à Bombay*

C'est la plateforme financière de l'Inde, la ville qui a aussi inventé Bollywood. Une mégapole qui ne s'arrête jamais mais où créatifs et chefs ont pris le temps d'installer leur quartier, au sud. On vous en donne les meilleures adresses. Par Catherine Castro. Photos Sanjit Das.



SCANNEZ LA PAGE
AVEC L'APPLI
MARIE CLAIRE
POUR DÉCOUVRIR
PLUS DE PHOTOS

Bungalow 8,
un lieu où
s'entremêlent
bagues
semi-précieuses,
écharpes,
vaisselle faite
à la main...

Il y a peu, les hipsters de Bombay (Mumbai) prédisaient le déclin de SoBo, contraction de South Bombay, préférant les faubourgs excentrés de Bandra et Juhu. Ils se sont trompés. Servis par une architecture décrépie et somptueuse, Colaba et Kala Ghoda, les deux quartiers du sud de la mégapole, à quelques pas de la mer d'Oman, incarnent le nouveau cool mumbaïte. Restaurants, galeries et boutiques de mode s'installent dans ce tissu urbain au glamour chic et suranné. Quelques cinémas aux lignes 30 et 50, des façades Art déco ou néo-gothiques, SoBo est à Bombay ce qu'East Village est à New York. S'y balader quand on est une femme est moins pénible que dans n'importe quelle ville indienne. Et si Colaba, à l'est du quartier des affaires, reste très touristique autour des lieux d'attraction majeurs de la Gateway of India et du Taj Mahal hôtel, il fait bon flâner dans les rues résidentielles oubliées des hordes de visiteurs. Et tracer au nord, à dix minutes à pied, jusqu'au dédale de ruelles de Kala Ghoda, genre de village arty où on poserait bien son sac. La touche SoBo en dix adresses.

MODE à Colaba

Bungalow 8 Un concept store mode et maison. Côté mode, rien que du beau : écharpes en soie précieuse, bricoles essentielles, faux cols en perles, bandeaux années 30... On y court aussi pour les accessoires de la Française Olivia Dar (formée chez Christian Lacroix haute couture). Et pour la nouvelle collection homme, The Bungalow, dessinée par Mathieu Gugumus Léguillon, un ancien des studios Yves Saint Laurent et Lanvin. *Wankbede Stadium. North Stand, E & F Block, D Road, Churchgate, Mumbai. www.bungaloweight.com.*

Bombay Electric A une volée de pas du Taj Mahal Hotel, ce magasin est un shoot indien pop. On y trouve des labels pointus, des pièces chères et des babioles à 20 €, des

cachemires somptueux de la marque Loop, tissés à la main, des designers indiens établis (Manish Arora) ou des figures montantes (Lovebirds de la styliste Amrita Khanna). *1 Reay House, Best Marg. www.bombayelectric.in.*

Good earth On est bien dans ce lifestore où les prix sont doux. Le genre d'endroit où on veut tout emporter. Pashminas teints à l'indigo, vaisselle peinte à la main, verres colorés, huiles essentielles pour la maison au parfum de Mille et une nuits, mais aussi lanternes, linge de maison, couvre-lits. Tout est fabriqué en Inde, dans une démarche de développement durable et de commerce équitable. *2 Reay House, Ormistone Road (derrière le Taj Mahal Hotel), Colaba. www.goodearth.in.*



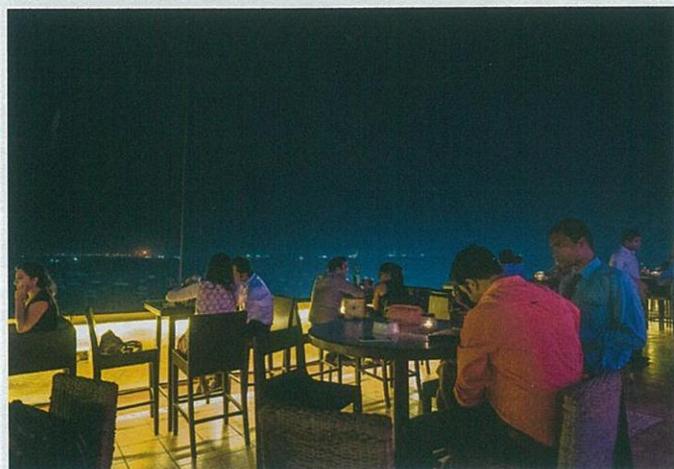
Bombay Electric, un des lieux de la jeune création mode indienne.



Noorie Sadarangani, la designeuse qui s'inspire du Japon.

à Kala Ghoda

Obataïmu En 2012, la designeuse Noorie Sadarangani ouvre sa boutique, un souffle sur ce quartier endormi. Son espace et sa collection incarnent l'esprit de ce mot japonais qui signifie « du temps pour soi » : des vêtements sobres et fluides, monochromes, en jersey de coton ou de soie à la douceur impossible, des robes longues de soie faites sur mesure, de la maille inspirée de l'origami. L'atelier où six tailleurs, hommes et femmes issus des quartiers les plus pauvres et formés par Noorie, cousent les vêtements est séparé de la boutique par des portes vitrées. Dans la journée, les clients passent prendre un café, certains soirs, l'atelier accueille des fêtes affolantes. On adore. *Machinery house 11b, b.barucha marg. www.obataïmu.com.*



La terrasse du Sea Palace Hotel offre la plus belle vue sur la mer. Coupé du bruit de la ville, le calme y est bienfaisant.

DESIGN à Kala Ghoda

Filter La boutique d'une blancher clinique joue les galeries, et donne un bon aperçu de la créativité de Bombay : sur les tables, des livres de graphisme, des mugs élégants, des cahiers fabriqués à partir de pages de dictionnaires recyclés. Et sur les murs, des affiches de graphistes et illustrateurs indiens, photos de jeunes talents. Quelques pièces de belle maroquinerie complètent ce large choix de cadeaux. *43 VB Gandhi Marg, derrière Rhythm House, Fort. www.filtershop.in.*



Cadeaux sobres et graphiques chez Filter.

CANTINES ET RESTAURANTS à Colaba

Bademiya Festival de saveurs masala, dans cette institution de street food dirigée depuis plusieurs générations par une famille sikh. On y fait la queue (très longtemps) pour les kebabs de poulet grillé (comme le chicken bhuna, morceaux de poulet marinés dans une sauce épicée), les roti (pains plats), aux prix sages. Quelques plats végétariens. Ouvert jusqu'à 1 heure du matin. *Tulloch Road, Apollo Bunder (derrière le Taj Mahal Hotel), http://bademiya.com.*

Marina Rooftop Cafe La terrasse du très flapi Sea Palace Hotel offre la plus jolie vue sur mer de la ville. Et alors que la mégapole bruit d'une cacophonie éreintante, la quiétude de ce bar de plein air est un break miraculeux au-dessus d'un petit port où des barques de pêcheurs tanguent sous la lumière de la lune. L'atmosphère anti-lounge-branché en fait le point de ralliement des Mumbaïtes lookés et des jeunes bobos. On y mange aussi simplement (tandoori, kebabs). *Sea Palace Hotel Ramchandani Marg, Apollo Bunder. www.seapalacehotel.net.* ▶

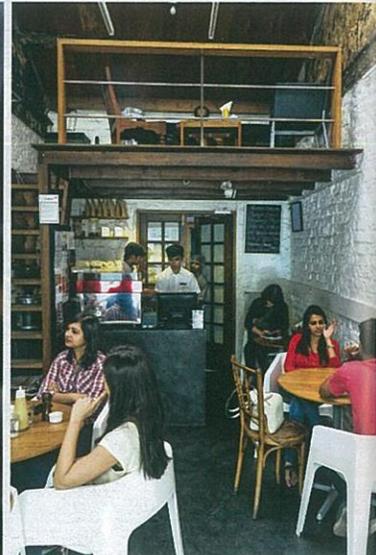


Chez Nico Bombay, la pizza a un vrai goût de napolitaine.

à Kala Ghoda

Nico Bombay Les lustres et l'immense miroir ancien au-dessus du bar annoncent la couleur : on y va pour voir et être vu. Le nouveau chef indien formé à Londres a été briefé : on ne change pas l'esprit méditerranéen qui a fait le succès de ce très branché restaurant. Au menu, des mezze, du poulet fermier ou de la vraie pizza napolitaine, de la burrata et des salades. Pour le brunch du dimanche, mais pas seulement, on peut commander des mimosa. Raffiné, et prix au-dessus des standards locaux. 105, Apollo Street, Mumbai Samachar Marg. +91 22 22 62 44 66.

Kala Ghoda Cafe S'arrêter dans ce micro-café aux murs de brique, créé par le photographe indien Farhad Bomanjee, c'est comme passer chez des amis. En cas de petite faim, sandwiches grillés au pesto, gâteaux au gingembre. En cas de grande soif, thé masala ou à la menthe fraîche. En cas de fatigue, du café, bio et équitable, à déguster sur le canapé de cuir en mezzanine. 10 Ropewalk Lane, Fort. www.kgcafe.in.

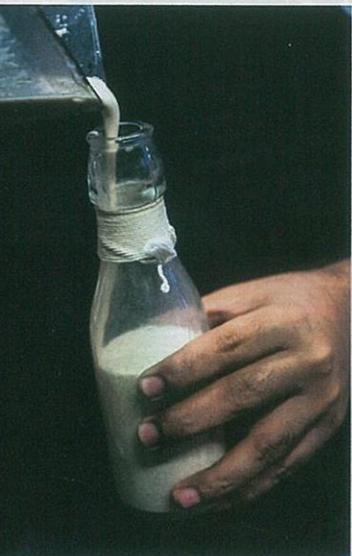


On passe au Kala Ghoda Cafe pour le cool et accessoirement pour un café. Ou un sandwich.

The Nutcracker Un deli végétarien ouvert récemment, cantine la plus populaire du quartier, à l'atmosphère cosy. La cuisine aux accents orientaux (le propriétaire est parsi) a la fraîcheur du fait maison : on craque pour les salades, les sandwiches libanais, les falafels et un gâteau au chocolat à se damner. Mention spéciale pour le petit-déjeuner en bouteille à emporter (du granola mixé à du lait de soja), plus sain que des « french toasts » non ? Modern House, Dr VB Gandhi Marg, derrière Rhythm House, Fort. www.thenutcracker.in.

Y ALLER

Asia propose une escale à Bombay : visite de la ville avec chauffeur et guide, 3 nuits en chambre double, à partir de 710 €/pers. à L'Abode, au cœur de Colaba, et à partir de 1 090 €/pers. au mythique Taj Mahal Palace. Escapade de 3 jours dans les sanctuaires d'AJanta et Ellora : à partir de 690 €/pers. (vois AR sur Jet Airways inclus). 08 25 89 7602, www.asia.fr. Jet Airways relie Mumbai (Bombay) grâce à deux vols directs quotidiens. Ses passagers bénéficient ainsi de correspondances sur l'ensemble du réseau domestique de Jet Airways vers Delhi, Cochin, Goa... Aller-retour Paris/Mumbai (Bombay) à partir de 838 € et 2957 € en première. 01 49 52 41 15, www.jetairways.com.



Un petit-déjeuner complet en bouteille, sain et savoureux : le Nutcracker l'a inventé et le prépare à la commande.

