

## Hôtels



**1 MAMA SHELTER**  
HÜSEYİN AGA MAHALLESİ, İSTİKLAL  
CADESİ 50-54, TAKSİM

Chambres spacieuses et extra-claires, design déluré, salles de bains laquées de blanc. Une terrasse de 900 mètres carrés offre une vue panoramique. La jeunesse stambouliote s'y retrouve autour de plats franco-turcs et s'y déhanche aux beaux jours.

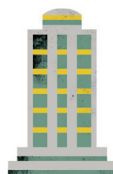
Its rooms are all spacious and extra-light, with a balcony or terrace and white-painted bathrooms. The city's youth come here for the Franco-Turkish food and jugs of house sangria or to dance in summer.

**2 SWISSÔTEL THE BOSPHORUS**  
BAYILDIRIM CADESİ, MAÇKA TALIM  
YERİ SOKAK 2, BESİKTAŞ

Cet énorme paquebot de 497 chambres fut l'un des premiers hôtels de luxe d'Istanbul. Il offre des vues spectaculaires sur le Bosphore. Les chambres rénovées en avril 2014, ainsi que le spa Pürovel sont de bonnes raisons de choisir d'y séjourner.

This 497-room giant up on Maçka hill was one of the first luxury hotels in Istanbul. It offers spectacular views of

the Bosphorus. Its rooms, refurbished in April 2014, together with the Pürovel spa, are excellent reasons for choosing to stay there.



**3 THE ISTANBUL EDITION**  
BÜYÜKDERE CADESİ 136/1, LEVEN

Ian Schrager impose un nouveau style qui (re)mixe les codes d'un luxe simple et raffiné: espaces ouverts, mosaïques métalliques, travertin argenté, marbre italien, et bronze mat. La nouvelle référence en matière de business hotel de luxe.

Ian Schrager created a new style of luxury combining simplicity and sophistication, featuring open spaces, metallic mosaics, silver travertine stone, Italian marble and matt bronze. It's set a new standard among luxury business hotels.

**4 VAULT KARAKÖY, THE HOUSE HOTEL**  
BANKALAR CADESİ NO: 5, KARAKÖY

L'hôtel occupe deux immeubles historiques datant de 1863. La décoration a été confiée à Sinan Kafadar, qui a su préserver l'âme des lieux, et dessiner une gamme contemporaine de mobilier pour faire le lien entre héritage et modernité. Havre de paix luxueux et raffiné.

The hotel occupies two historical buildings dating from 1863. The interiors are the work of Sinan Kafadar, who has successfully retained the soul of the place, restoring the historical building and designing a range of contemporary furnishings that creates a link between heritage and modernity. A new top-notch and peaceful destination.



**5 SUMAHAN ON THE WATER**  
KULELİ CADESİ 43 ÇENGELKÖY

Le Sumahan est aménagé avec goût dans une distillerie du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce petit palace les pieds dans l'eau abrite 20 luxueuses suites, dont la plupart jouissent d'une vue éblouissante. Décor, prestations et confort résolument contemporains.

The Sumahan is a tastefully furnished hotel in a former 19<sup>th</sup> century distillery. This fine waterside establishment offers 20 luxurious suites, most with stunning views. An elegant hotel with a contemporary decor and high level of comfort and services.

## Restaurants



**1 DELICATESSEN**  
MİM KEMAL ÖKE CADESİ 19/1,  
NISANTASI

Jambons suspendus à des crochets, fromages importés de France et d'Italie, huiles d'olive primées et cookies encore chauds, tout se dévore des yeux. Dans l'assiette, burger maison, salade détox, buratta ou agneau grillé purée de céleri.

Hams hanging from hooks, cheese freshly imported from France and Italy, award-winning olive oil and biscuits still warm to the touch. Dishes vary from house burgers, via freshly imported buratta or grilled lamb and celery root purée to detox salads.



**2 GIRITLI**  
CANKURTARAN MAHALLESİ, KERETECİ  
HAKKI SOKAK 8, SULTANAHMET

Les cuisines grecque, crétoise, turque y sont à l'honneur. Patates salatası, olives vertes, feta et noix, mais aussi des calamars frits, du poule grillé et des poissons – loup grillé, rouget ou bonite – à choisir en fonction de la pêche et de la saison.



**3 GASPAR**  
MÜEYYEZADE MAHALLESİ, NECATİ-  
BEY CADESİ, ARAPOĞLAN SOKAK 6,  
KARAKÖY

L'intérieur mêle décor industriel et ambiance néobistrot. Le menu réinterprète des classiques turcs avec des influences issues des saveurs du monde: aubergines et miso, gnocchis d'ortie et bette, homard et gingembre... Inventif et délicieux.

The part industrial, part neo-bistro interior matches the menu, which unfolds as a reinterpretation of Turkish classics with world accents: aubergine salad with miso, nettle gnocchi are served with Swiss chard; lobster tail and ginger... Creative and delicious.

**4 KANTIN**  
AKKAVAK SOKAK 30, NISANTASI

Semsa Denizsel, la jeune patronne, sait chouchouter sa clientèle. Chaque plat reflète la richesse de la cuisine turque, mêlant accents organiques, recettes saisonnières, salades végétariennes et une version revisitée du schnitzel de poulet aux flocons d'avoine.

Young owner emsa Denizsel knows how to pamper her customers. To make sure that every dish reflects the richness and diversity of Turkish cuisine, she mixes organic ingredients, seasonal recipes, vegetarian salads and a revisited version of chicken schnitzel with oatmeal.



**5 MIKLA**  
MESRUTİYET CADESİ 15, BEYOĞLU

Mikla reste une adresse gastronomique incomparable. La lotte à l'aneth et son risotto de fenouil ou l'épaule d'agneau, riz pilaf et prune sèche au jus de grenade donnent envie de revenir. Si l'on préfère découvrir les lieux sans y dîner, on optera pour le bar à cocktails face à une vue à couper le souffle.

Mikla remains a distinctive destination. The monkfish with lemon and fennel risotto and lamb shank with smoked aubergine and chard will have you coming back for more. If you've forgotten to book, head for the cocktail bar, where the view is breath-taking.