



LEFT The double-height Noodle Bar, on the ground floor of the three-storey Momofuku restaurant complex in the Shangri-La building, features communal tables and seating in warm wood. BELOW The oak theme continues all the way to Daishō, on the third floor. Behind the wine fridge you'll find Shōtō, where patrons can see the chef in action. CI-CONTRE Le Noodle Bar, au rez-de-chaussée du complexe de restos de trois étages Momofuku, propose un espace communal sous un plafond double hauteur, où des tables en chêne réchauffent l'ambiance. CI-DESSOUS La déco de chêne est reprise jusqu'au Daishō, au troisième étage. Derrière le frigo à vin, les clients du Shōtō peuvent observer les chefs à l'œuvre.

MOMOFUKU, SHANGRI-LA HOTEL, TORONTO

Design / Conception: Allen Chan, Matt Davis and / et Anwar Mekhayech (The Design Agency) and / et James Cheng (James K.M. Cheng Architects)

Suspended in architect James Cheng's soaring "ice cube," the Momofuku restaurant complex, dropped in the tall drink of water that is the Shangri-La tower, plays with proportions. Blink, and you might miss the small orange neon sign announcing the entrance to chef David Chang's first Canadian venture. Inside the three-storey glass box, Anwar Mekhayech, Matt Davis and Allen Chan (once upon a time, HGTV's *Designer Guys*) started with a 6,460-square-foot clean slate. They warmed it with wood: in the white oak tables of the ground-level Noodle Bar; in the cloistered walls of the intimate cocktail bar Nikai; and in the slatted screen enclosure above the 80-seat Daishō, which serves Korean-American picnics for princes. The natural palette is punctuated with black chairs and light fixtures and a black steel staircase leading to the granite bar at the 22-seat Shōtō, the final ascent to the heights of modern dining.

► Plongé dans le gigantesque verre d'eau qu'est la tour conçue par l'architecte James Cheng, le complexe de restaurants Momofuku du Shangri-La a l'air d'un « glaçon » qui ne serait pas à l'échelle. Gardez l'œil, car vous pourriez rater le petit néon orange indiquant l'entrée des premiers établissements canadiens du chef David Chang. Dans le cube de verre de trois étages, Anwar Mekhayech, Matt Davis et Allen Chan (ex-vedettes de *Designer Guys* à HGTV) ont habillé l'espace nu de 600 m² avec du bois : chêne blanc sur les tables du Noodle Bar, au premier ; « briques » des murs cloisonnant le petit bar à cocktails Nikai ; « caisson » lamellé toisant les 80 couverts du Daishō, où l'on peut commander des pique-niques de roi d'inspiration américano-coréenne. Cette palette nature est ponctuée de chaises et de lampes noires et d'un escalier en acier de la même couleur, qui conduit au bar en granit du Shōtō de 22 places et conclut cette ascension vers le summum de la restauration actuelle.

190 UNIVERSITY AVE., 647-253-8000, MOMOFUKU.COM

