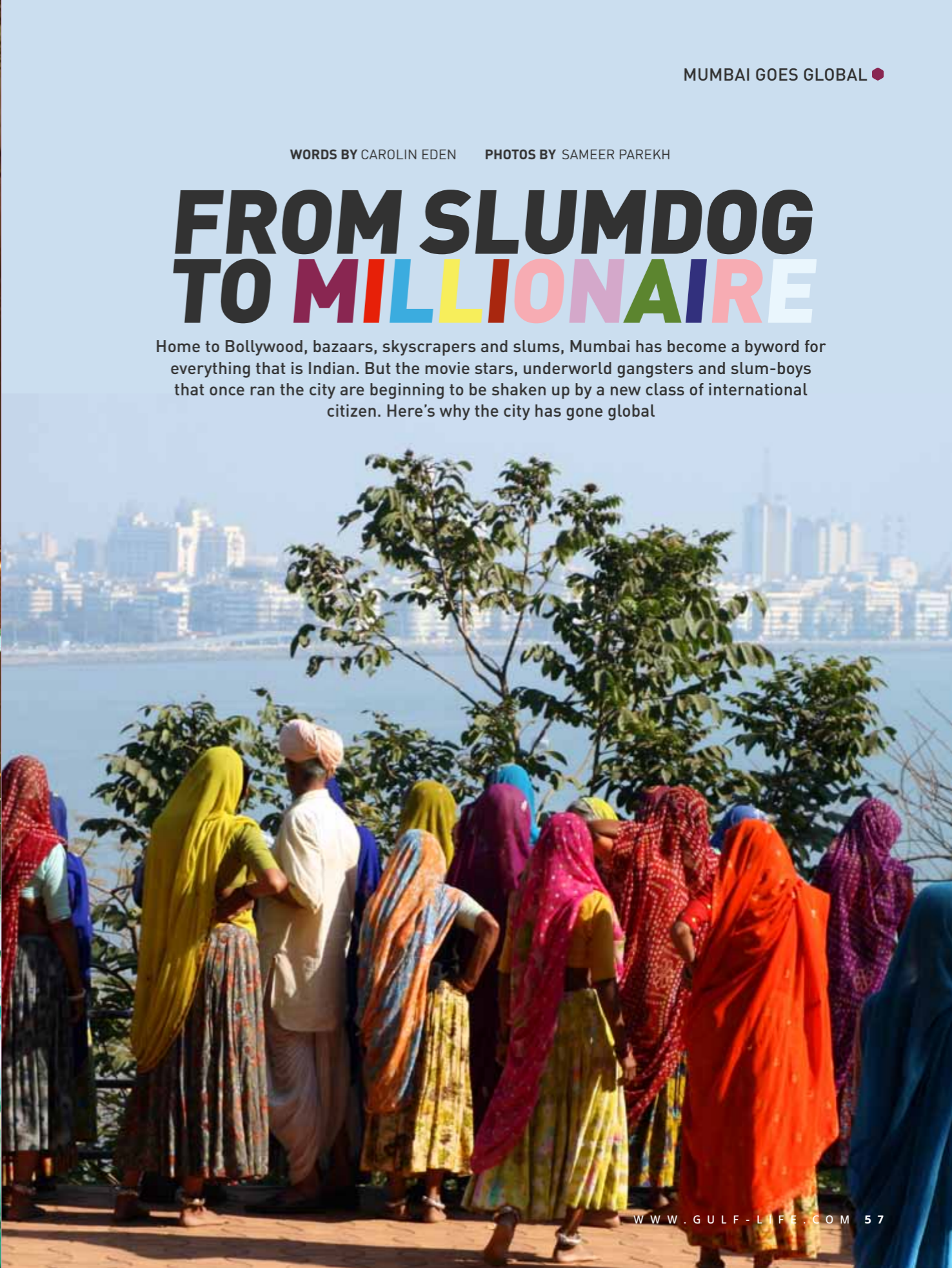


WORDS BY CAROLIN EDEN PHOTOS BY SAMEER PAREKH

FROM SLUMDOG TO MILLIONAIRE

Home to Bollywood, bazaars, skyscrapers and slums, Mumbai has become a byword for everything that is Indian. But the movie stars, underworld gangsters and slum-boys that once ran the city are beginning to be shaken up by a new class of international citizen. Here's why the city has gone global





THE CHINESE RESTAURANT DYNASTY

Mumbai's residents have long savoured small-eats. First came the grab-and-go pakoras, patties and bite-sized puris along Chowpatty Beach, followed by a citywide hankering for sushi and Tibetan momos. Now it's all about dim sum. What luck then, that Hong Kong entrepreneur Alan Yau has opened outposts of his Michelin-starred London restaurants Hakkasan and Yauatcha in the glitzy suburb of Bandra, home to the Bollywood brat pack.

Yauatcha welcomes diners with a 26-foot high glass façade and décor that conjures up a traditional Chinese teahouse, albeit one with white Italian Satvario marble and a ceiling-high wooden tea display. Since opening at the tail of last year, foodies have happily queued up to try its 55 varieties of dim sum, along with 15 bespoke blends of tea and 64 different wines. Flasher diners gravitate towards Hakkasan, designed by Parisian duo Gilles & Boissier, for a recession-be-damned dinner of Pi Pa duck or roasted silver cod with honey; before heading to the on-site Ling Ling lounge for an indulgent Chinese mule nightcap.

yauatcha.com; hakkasan.com

THE JAPANESE CONCEPT STORE

Paying homage to Japan – its slogan is "Bollywood goes to Tokyo" – Obataimu is a new studio and boutique in downtown Kala Ghoda that specialises in the little things.

Owner Noorie Sadarangini's dinky designer-den offers shoppers a selection of bookends, hip flasks and limited edition pieces – everything from bow ties to abandoned ship parts. This sort of boutique was once hard to find in Mumbai, but Obataimu



Caroline Eden is the author of *The Hedonists Guide to Mumbai* كارولين ايدن هي مؤلفة " دليل محبي الاستمتاع الى مومباي"

تأثير مطبخ كالفورنيا

حصد مطعم "ذا تيبيل" الذي يملكه جاي يوسف وغواردي ديفيدايال عدة جوائز منذ افتتاحه قبل عام. وهو يقدم مجموعة أطباق متأثرة بالمطبخ الكاليفورني مثل السباغيتي بالكوسا، وتاتاكي التونا ذات الزعانف الصفراء وهي من ابتكار الشيف أليكس سانشير الذي عمل ثمان سنوات في أشهر مطاعم خليج سان فرانسيسكو، ومنها مطعم "ذا فرنش لوندري" الحاصل على ثلاث من نجوم ميشلين. لائحة النيذ تكفي كسبب لزيارة هذا المطعم فهي تشمل أنواعا من النيذ كاليفورنيا الحائز على جوائز مثل "كيندال جاكسون" و"برادوتشي"، و"وستون سيلارز"، ننصحك بحجز الطاولة المصنوعة من خشب التيك البرومي، فطولها 20 قدما والمطعم اخذ اسمه منها.

المبدع الاسباني

في حي جوهو الأنيق، يتكرر اسم مطعم "ارولا" الاسباني الواقع في فندق جاي ديليو ماريوت الذي افتتح في يونيو، ومن معجبيه اكشاي كومار. الشيف الحائز على نجمة ميشلين سيرجي ارولا يملك ستة مطاعم شهيرة تتوزع من مدريد الى باريس، وهو يقدم في هذا المطعم اطباقه الخاصة الشهيرة من اللحم الطري.

طهارة تلفزيون الواقع

بوجود الامريكين بريان ومايكل فولتاجيو وراء الفكرة، ومساعد الشيف جيمس بالم (قادم من مطعم نومي الحائز على نجمة ميشلين في شيكاغو) في المطبخ، فإن "إيليبسيس" الاسم المتداول في بومباي الجديدة. يعج المطعم بشباب مومباي الأثرياء الذين يستمتعون بديكور صممه الألماني توماس سوش ويضم قطعاً غير متناسقة من أثاث ولوحات زيتية غامضة (باسلوب ينتمي لبرلين أكثر منه الى مومباي). وبوجود مستشارين من بار "ديث اند كو" في نيويورك، يتساءل نخبة مومباي: لماذا نذهب الى امريكا، إذا كانت امريكا تأتي إلينا؟ ■

joins a growing collection of concept stores that are mushrooming across the city (art lovers should also find time to visit the new concept bookstore CMYK at Raghuvanshi Mills). Somehow, Sadarangini has also found time to position herself at the forefront of Mumbai's burgeoning 'salon culture': shops now regularly pop-up overnight in people's living rooms and in public spaces.

obataimu.com

THE NEW YORK DELI

Many writers label Mumbai the New York of India, and the new Smoke House Deli would find itself equally at home in Manhattan as it does in the state of Maharashtra. It's an artistic take on the traditional Yiddish deli and is tucked away in the shopping hub of Phoenix Mills – the perfect place to curl up with a book and an indulgent sweet-treat. The décor makes the biggest impression though as everything from the signage to the main door has been hand-illustrated, making you feel like you're walking straight into an Indian sketchbook. +91 22 6561 9618

SOHO COMES TO JUHU

Scheduled to open early next year, outposts of Soho House and a new Shangri-La hotel, both promise to shake up the luxury scene in the city. The former will open in an apartment block near Juhu Beach and incorporates a restaurant, 38 hotel rooms, a private cinema, gym and spa – the first opening in Asia for the London-based private members' club. Meanwhile, the Shangri-La will open with eight restaurants, a CHI spa, and views over the millionaire's stomping ground of the Mahalaxmi Racecourse.

sohohouse.com; shangri-la.com →

LEFT Arola and Yauatcha's interiors BELOW CMYK bookstore and zucchini spaghetti and yellowfin tuna tataki at The Table يسار "أرولا"، و"بواتشا" من الداخل. اسفل مكتبة CMYK، وطبقا "السباغيتي بالكوسا" و"تاتاكي التونا ذات الزعانف الصفراء" في "ذا تيبيل"

فن محلي بجاذبية دولية

بوحى من الفنان الشهير المولود في مومباي انيش كايور، فإن المشهد الفني في المدينة أصبح يحدث ضجة عالمية. صالات العرض تنتشر في الأرجاء، ومنها "الصالة الوطنية للفنون المعاصرة"، وصالة "جيهانغير آرت غاليري" التي تضم ايضا "تيراس آرت غاليري" وهو احد الفضاءات الجديدة القليلة المخصصة للصور الفوتوغرافية. وقد بدأ فندق اوبروي بتقديم جولة فنية في المدينة تتضمن زيارة "شانيرجي اند لال" و"بروجيكت 88"، جناح للزوار خلالها شرب الشاي مع أصحاب الصالات الفنية، والتعرف من الداخل على الثقافة الهندية الفنية المعاصرة.

سلسلة الفنادق الفرنسية

هذا الصيف تلقى مشاهير مومباي دعوات كثيرة لافتتاح فنادق فاخرة، آخرها كان من سلسلة فنادق سوفيتيل الفرنسية. يقع الفندق في باندر، وهو من تصميم المعمارية الفرنسية الاسبانية ايزابيلا مياجا. اللوبي انيق ويتألق بترتتين من الكريستال وعمودين بشبهان المعابد الهندية. ويضم الفندق 6 مطاعم وبارات فاخرة، ولكن احدها فقط، يملك فخامة كافية ليضع تمثالا معدنيا يز ن طنين على شرفته.



مطعم هندي من نيويورك

كتاب عديدون اطلقوا على مدينة بومباي اسم "نيويورك الهند"، ولا شك في أن ولاية ماهاراشترا ستصبح بمثابة الموطن لمطعم "سموك هاوس ديلي" الجديد مثلما مناهاتن هي موطنه. والمطعم هو نسخة فنية من المطاعم اليهودية الهندية ويقع في منطقة "فينكس ميلز" للتسوق وهو مكان مثالي للجلوس مع كتاب وتناول طبق من الحلويات. الديكور ملفت للأنظار، بدءاً من اللافتة المرسومة على اليد عند المدخل الرئيسي، والتي تشعرك أنك تدخل إلى كتاب رسوم هندي.

سوهو تأتي إلى جوهو

يتوقع أن يفتتح مطعم العام المقبل فرع لـ نادي "سوهو هاوس" وفرع جديد لفندق "شانغري لا". ووكل منهما يعد بأنه سيتصدر قمة الأناقة والرعاية في المدينة. وسيفتتح "سوهو هاوس" في مبنى شققي مؤلف من 10 طوابق قرب شاطئ جوهو، وسيضم مطعماً، و38 غرفة فندقية، وصالة سينما خاصة، وصالة رياضة، وناد صحي (سبا)، وسيكون أول فرع يفتتح في آسيا لهذا النادي الخاص، الذي مقره لندن. كما سيفتح فندق "شانغري لا" في منطقة باريل السفلى وسيضم ثمانية مطاعم وسبا تشي الى جانب مطلة على حلبة سباق الخيل التي يؤمها أصحاب الملايين.

خريجو مدارس التصميم الإيطالية

بعد أن تدرجا في ميلانو وروما، وانطلقا في كان، أصبح شيفان بهاتيا وناريش كوكريجا، مالكا دار الأزياء شيفان اند ناريش، وراء أول علامة تجارية من ملابس السباحة الفاخرة في الهند. وعاد المصممان إلى أرض الوطن ليصنعا أول من يقدم للمرأة الهندية ملابس بحر مصنوعة يدويا ومن الأقمشة الإيطالية وخالية من أية خياطة ومصنوعة من الأقمشة الإيطالية. ولا نبالغ إن قلنا أن هذا الثنائي استطاع أن يجعل ملابس البحر جزءاً من الملابس الهندية من خلال تقديم الملابس الجاهزة والملابس التي تضم خصيصاً للزيائن، وباستخدام الألوان الجريئة والتصاميم المتواضعة، التي تجمع بين المهارة الإيطالية والثقافة الهندية. وتعرض مجموعتهما في متجرهما الجديد في منطقة بالي هيل، ورغم أن الأسعار قد تكون مرتفعة جداً إلى درجة تؤلم الجيب، فمما لا شك فيه أن ملابس البحر هنا ستكون الاجمل على الشواطئ وفي احواض السباحة. ←

THE ITALIAN DESIGN SCHOOL GRADUATES

Having trained in Milan and Rome, and launched in Cannes, Shivan Bhatiya and Narresh Kukreja of Shivan & Narresh are behind India's first luxury swimwear brand. They're the first to offer Indian women handcrafted, stitch-free beachwear made in Italian fabrics and it's no exaggeration to say that the duo have single-handedly made the swimsuit an active part of the Indian wardrobe via their prêt-a-porter and made to measure services. Check out their use of bold colours and modest designs, which pairs Italian-inspired workmanship with Indian cultural ethos. Their all-new, all-white flagship store in Pali Hill showcases the collection and while the prices may be as eye-watering as a full-body wax, the swimsuits definitely make an impression poolside. shrivannarresh.com

INSIDER ART WITH INTERNATIONAL APPEAL

Inspired by the influential Mumbai-born artist Anish Kapoor, the city is home to an escalating art scene that is creating an international buzz. There are dozens of modern galleries, including the perennially popular National Gallery for Modern Art and Jehangir Art Gallery, and the latter is now home to the Terrace Art Gallery, a new dedicated photography space that's one of only a handful in the city. In response to growing public demand, the Oberoi hotel has begun offering a kaleidoscopic art tour of the city, including stops at Chatterjee & Lal and Project 88. Best of all, visitors can take tea with the gallery owners, giving a unique, insider view of India's vibrant contemporary art culture. incredibleindia.org; oberoihotels.com

CALIFORNIA'S CULINARY INFLUENCE

Owned by locals Jay Yousuf and Gauri Devidayal, The Table has been busy collecting accolades since opening just over a year ago. Diners come to sample the duo's Californian-influenced dishes like zucchini spaghetti and yellowfin tuna tataki created by chef Alex Sanchez, who spent eight years at some of the San →

BELOW The lounge at Obataimu and a kitsch gramophone at Smoke House Deli
أسفل البهو في "وباتيمو"، وغراموفون في مطبخ "سموك هاوس ديلي"





بقلم كارولين ايدين تصوير سمير بارخ

من متشرد إلى مليونير

عاصمة بوليوود، ومدينة ناطحات السحاب، والعشوائيات، والاسواق الشعبية. انها مومباي التي يمكن ان تختصر الهند. لكن نجوم السينما، ورجال العصابات، وصبيان مدن الصفيح الذين كانوا يسيطرون على المدينة، يتراجعون اليوم مفسحين المجال لشريحة جديدة من المواطنين العالميين. كيف اصبحت مومباي مدينة عالمية؟

Francisco Bay Area's most-demanding kitchens, including three Michelin-starred The French Laundry. The superbly conceived wine-list is reason enough to visit as it includes hard-to-find, award-winning labels like Kendall Jackson, Parducci and Stone Cellars. To really impress, book out the stunning 20ft cross-cut Burma Teak table, from which the restaurant derives its name.

thetable.in

TOP LEFT Narayan Sinha's show at the Jehangir Art Gallery
BOTTOM Obataimu's bric-a-brac boutique

اعلي يسار نارايان سينها في جيهانجير آرت غاليري. اسفل بوتيك في "اوباتيمو"

THE SPANISH MAESTRO

Over in fashionable Juhu, Spanish restaurant Arola at the JW Marriott hotel has been hot on the lips of the city's gastronomes and Bollywood elite since opening in June – movie pin-up Akshay Kumar is already a fan. Its Michelin-starred chef Sergi Arola – owner of six celebrated restaurants from Madrid to Paris – has brought his signature suckling pig and chicken lollipop to town and is now preparing to revolutionise the city's cocktail culture with Mumbai's largest prohibition-era gin cabinet.

jwmarriotthotelmumbai.com

REALITY TV CHEFS

With American TV stars Bryan and Michael Voltaggio behind the concept, and James Palm (formerly of NoMI in Chicago) in the kitchen, Ellipsis has become the byword for the new Mumbai. It teems with wealthy young things most nights, who delight in German designer Thomas Schoos' mismatched furniture and obscure oil-paintings (stylistically more Berlin than Mumbai). Alex Day and David Kaplan of New York bar Death & Co were consultants for the bar menu, leaving Mumbai socialites with the burning question: why go to the US, when it can come to you?

+91 22 6621 3333

Gulf Air flies to Mumbai seven times per week. Book online at gulfair.com
تستبر طيران الخليج 7 رحلات اسبوعيا الى مومباي. للبحر قم بزيارة gulfair.com

سلالة المطاعم الصينية

لطالما كان سكان مومباي يستمتعون بالأطباق الصغيرة. بداية جاءت الباكورا والفظائر السريعة، ثم البوري الصغير الحجم على طول شاطئ شوباتي. وبعدها اعجبت المدينة بالسوشي والموموتيتي. أما الآن فالدور لطبق الديم سام. ولذلك افتتح آلان ياو، وهو من هونغ كونغ فروعا لمطعمه اللندنيين الحائزين على جوائز ميشلين "هاكاسان" و"يوانتسا" في ضاحية بانديرا الراقية التي يسكنها شاه روج خان ومجموعة من مشاهير بوليوود.

يرحب مطعم يوانتسا برواده بواجهة زجاجية ترتفع 26 قدما، وديكور مستوحى من بيت الشاي الصيني التقليدي، ولكن بأرضية من رخام ساتقاريو الإيطالي الأبيض، ومجسم خشبي يرتفع حتى السقف. ومنذ افتتاحه أواخر العام الماضي، يصطف رواد المطعم ليحربوا 55 طبقاً من الديم سام، و15 خلطة خاصة من الشاي، و64 نوعاً من النبيذ. أما من يرغب بمطعم أكثر بريقاً فيتوجه إلى "هاكاسان" الذي صممه الثنائي الباريسي جيل اند بوسيه لعشاء باهظ وفاخر من بط البي با، أو سمك القد المشوي بالفرن مع العسل، قبل التوجه إلى قاعة لينغ لينغ في المطعم لارتشاف شراب صيني آخر السهرة.

متجر بمفهوم ياباني

"اوباتيمو" متجر جديد يعتمد مفهوما يابانيا وشعاره "بوليوود تذهب إلى اليابان"، وهو استوديو وبوتيك في نفس الوقت في منطقة كالا غودا الجنوبية. ويقدم المتجر الذي تمتلكه نوري سادارانغيني، مجموعة مساند الكتب والدوارق الأنيقة المصنوعة من جلد السمك، وقطعا أخرى من نسخ محدودة من ربطات عنق الفراشة وقمصان التي شيرت القطنية، وحتى قطع من سفن قديمة. وهذا النوع من البوتيكات كان من الصعب العثور عليه في مومباي سابقا، إلا أن "اوباتيمو" ينضم إلى مجموعة متزايدة من المتاجر القائمة على مفهوم معين، والمتاجر المؤقتة التي تظهر بأعداد كبيرة في المدينة (نصح بتخصيص وقت لزيارة مكتبة CMYK الجديدة القائمة على مفهوم معين والواقعة في متجر غود ايرث في راغهورانشي ميلز). وبطريقة ما وجدت سادارانغيني الوقت لتضع نفسها في صدارة ساحة "ثقافة الصالونات" المزدهرة في مومباي، حيث تظهر البوتيكات بين ليلية وضحاها في غرف المعيشة في المنازل، وفي الأماكن العامة.



NOT USED

