

LYON MATIN

LUNDI 8 AOUT 1983

Tables sans frontière

**A la découverte des cuisines exotiques
sans quitter Lyon**



Emincées en bouquets, des carottes décorent des mets typiquement pakistanais.



Brochettes et galettes dorant dans le four artisanal du restaurant pakistanais « Le Karachi ».

La route des Indes retrouvée

Pour retrouver la route des Indes, nous avons éprouvé moins de peine que Vasco de Gama, le hardi navigateur portugais parti en 1524 à la recherche du pays des épices.

« Le Karachi », restaurant pakistanais, est ouvert depuis quatre mois, 206, rue Garibaldi (tél. 895.49.23.) sous la direction de M. Mohammed Tariq, originaire du Pendjab. On y sert à midi et le soir ; l'établissement est fermé le dimanche.

Le sympathique propriétaire a commencé par faire un four, non comme on l'entend pour un spectacle raté, mais un vrai four, de briques et de terre, chauffé au charbon de bois, et construit par un artisan pakistanais venu tout exprès.

La cuisson tandoori permet d'obtenir une nourriture très légère, démunie de graisse, qu'il s'agisse des brochettes de poulet, des côtelettes d'agneau tikka ou autres viandes. Plaquées contre les parois brûlantes, les fines galettes de farine chapatis se détachent d'elles-mêmes, dorées à point.

Le tout, parmi d'autres mets décorés avec goût et ingéniosité (des carottes taillées en minces lamelles prenant l'aspect de séduisants bouquets) peut s'accompagner d'un rafraîchissant Karachi lassi, lait caillé aigrelet comme la musique diffusée dans la salle climatisée.

La carte donne d'utiles indications sur la composition des plats, car l'on peut préférer savoir ce que l'on mange, même, et surtout quand c'est bon, mais là-aussi, le vocabulaire constitue en soi un véritable dépaysement. Et pour le mot de la fin, disons qu'un restaurant chinois était auparavant installé à la place de « Karachi ».

Quel changement de régime !

Maurice PRONY