

Les cuisines du monde ont la cote

A Lyon, il existe des petites affaires de cuisines du monde, souvent familiales, qui proposent une cuisine franchement typique. D'autres ont ouvert de grosses structures positionnées sur le créneau porteur de la cuisine des voyages. C'est par exemple le cas de certaines brasseries de Paul Bocuse. « On n'y pas de la cuisine véritablement étrangère, mais une cuisine plutôt ludique évoquant le voyage », considère le critique gastronomique Pierre Grison. « Lyon a besoin d'une multiplicité d'établissements, du plus classique au plus exotique » affirme Pierre Orsi. Jacques Lafargue de La Bourse partage cet avis. Il ajoute : « Les cuisines du monde sont à la mode, les gens ont besoin d'évasion, mais ce n'est pas une raison pour en profiter. Je fais de la cuisine asiatique à ma façon car j'ai travaillé en Thaïlande et Indonésie. Je ne me permettrais jamais de préparer des plats africains » !

Frédéric Cote, chef du Caro de Lyon considère qu'il n'est pas évident de dénicher à Lyon des établissements véritablement authentiques. « Je l'affirme en connaissance de cause pour avoir officié dans des restaurants indiens et chinois à Londres où la cuisine est réussie ». Eric Pansu, chef du Sud poursuit : « J'apprécie la cuisine mexicaine. Dommage, je n'ai pas trouvé un bon restaurant mexicain à Lyon ». La ville compte néanmoins des tables sérieuses. Au **Karachi**, le patron souligne : « Lyon devient de plus en plus cosmopolite. Cette concurrence est stimulante : nous sommes encore plus rigoureux sur le plan qualitatif ».

Chez Dainamu, le gérant Jean-Paul Dewet observe : « Les clients recherchent un accueil, un décor, une propreté exemplaire et bien sûr des saveurs coréennes avec possibilité de pimenter les plats à leur convenance.

Dès la première visite, j'ai droit à cette question : Avez-vous un chef coréen ? ». Ils sont rassurés d'apprendre que Soon Jeong, l'épouse de M. Dewet est aux fourneaux. Au Bora Bora, Lionel Guily explique : « J'ai ouvert cet établissement parce que j'ai vécu quatre ans en Polynésie et travaillé dans un Sheraton comme directeur de salle ».

Son épouse Poenui, qui s'occupe de la salle, est tahitienne : « Beaucoup d'amoureux de la Polynésie reviennent, c'est encourageant : nous avons ouvert il y a quelques mois ». Au Comptoir des Caraïbes, Nicolas Revol précise : « Ça marche parce que nous nous sommes adaptés aux palais "doux" des Lyonnais : nous servons le piment à part ». Au Bangkok Royal, Phanuphong Worawat affirme : « Nous sommes ravis d'entendre les gens nous dire qu'ils retrouvent les saveurs thaïlandaises, comme lors de leur voyage ». Au-delà de l'indéniable phénomène de mode, nombreux sont à Lyon les véritables connaisseurs de ces cuisines du monde.

Christel Reynaud

Catégorie : Actualités

Sujet(s) uniforme(s) : Alimentation; Cuisine et restaurants

Taille : Moyen, 329 mots