

Riz et tandoori

AUX Olympiades de la cuisine asiatique, celle du « Karachi », mérite de monter sur le podium.

Tariq, un jeune Pakistanais installé à Lyon depuis un an et demi, en administre la preuve dans son restaurant au décor de fresques naïves où l'on peut être assuré du meilleur dépaysement.

Légère odeur d'encens, accords de sitar scandés par le tambour de bronze et service attentif.

On commence avec des brochettes de viande hachée parfumée aux épices douces ou du « poulet tikka » doré et légèrement épicé, ou encore des « samoosa », beignets triangulaires de viande hachée aromatisée.

Tout cela accompagné de pain pakistanais, « roti », « nan », ou « pratha » suivant la nature de la farine et cuit au « tandoori », un four de terre cuite en forme de jarre qui fait plus que couleur locale. Avec par dessus tout un souci de la décoration et de la présentation exemplaires :

tranches de concombres qui prennent l'allure de la fleur sacrée du lotus et carottes qui se transforment en arborescences translucides. Le plaisir des yeux avant celui du palais. L'amusement consiste aussi à échantillonner les plats. Pouvoir goûter un peu de tout, avec

toutefois des points de repère comme les crevettes épicées où la douceur du crustacé est, d'un coup, soulevée par la présence des épices ; aubergines au coriandre qui apportent une fraîcheur bienfaisante après un plat relevé ; agneau en sauce saupoudré d'arachide et recouvert d'une feuille d'argent qu'on mange, tout comme l'or sur les palets de Bernachon.

Et puis il y a le riz.

Loin d'être un accompagnement, il est plat à part entière. Et quel plat !

Si l'on devait n'en goûter qu'un, il faudrait que ce soit le « plaow royal » où sous les grains se dissimulent poulet et fruits tandis qu'une feuille d'argent somme le tout entourée de

cascades de coco coloré.

Une merveille du genre, un joli moment de gourmandise qui donne à lui seul des lettres de

noblesse à la gastronomie ourdoue.

Pour se refaire une bouche apaisée après le feu relatif des épices, on peut opter pour du riz au lait parfumé ou des sorbets aux fruits exotiques. En se rappelant que les sorbets ont vu le jour en Asie méridionale au pied de l'Himalaya.

Côté boisson, l'eau ou le petit lait sont dans le droit fil de la tradition. Nous leur préférons tout de même un rosé des Côtes de Provence servi bien frais.

Et pour terminer sur une jolie note poétique, on plonge les doigts dans une coupelle de graines multicolores qu'on grignote en attendant l'addition pour se faire une haleine d'enfant.

Quant à la dite addition, elle oscille entre 60 et 90 francs.

Pierre GRISON

Le Karachi, 206 rue Garibaldi, 69006 Lyon, téléphone 895.49.23, fermé le dimanche.

