

## Tables gourmandes.

# Le Karachi : délicatesse de la gastronomie Ourdoue

C'est en 1982 que Mohammad Ashraf arrive à Lyon afin de faire découvrir la cuisine de son Pakistan natal. Ce Penjab originaire de Lahore connaît bien le nord de l'Inde et toutes ses vicissitudes, mais aussi toutes ses particularités gastronomiques. Il est vrai que cette cuisine du nord est bien plus riche que celle du sud, essentiellement végétarienne. Aujourd'hui, ses fils Janed et Fizan gèrent le restaurant avec lui, dans une ambiance où la sérénité est le maître mot. Le décor, refait à neuf depuis quelques semaines, est entièrement dédié à ce continent indien. L'éléphant, sous toutes ses formes, y est même largement représenté.

Du côté de la cuisine, la délicatesse est de mise avec des saveurs auxquelles les épices prennent une très large part, sans pour autant ne jamais emporter le palais. Par exemple ce mix tandoori qui propose en entrée un assortiment de brochettes de poulet et d'agneau ticka grillées au charbon de bois, un beignet de poisson (cabillaud) mariné aux épices et du raita pour la fraîcheur. Les sauces d'accompagnement, qu'elles soient au yaourt réveillé de menthe, à la mangue ou piquante rehaussent à merveille ces brochettes, comme celles de viande hachée aux herbes et aux épices. Vous chercherez en vain du pain. Il est avantageusement remplacé par des galettes Nan ou Roti, bien plus moelleuses que vous ne pourriez le supposer, surtout la Cheese Nan.

Et puis, le Karachi poulet, en plat chaud, vous transporte à lui seul à mille lieues. La viande est goûteuse, cuite juste comme il faut, avec une sauce généreuse en crème, dont l'onctuosité s'accommode d'amandes effilées et en poudre. Ce plat classique est d'autant plus délicat qu'il est servi dans une vaisselle des mille et une nuits. Quant au riz basmati décoré avec un Varak, une petite feuille d'argent symbole de bonheur, vous n'en trouverez pas d'une telle qualité à Lyon. La famille Ashraf l'importe directement, comme beaucoup d'autres produits du reste, pour ne citer que l'excellente bière Cobra.

Un service irréprochable et d'une grande tenue vous proposera en final avec des parfums uniques de cardamome verte, un agréable riz au lait maison (Khir) ou encore un Ghulab Jaman. Des petits beignets chauds saupoudrés de noix de coco, un peu trop sucrés à notre goût, et servis avec du beurre indien clarifié.

MICHEL GODET

*Le Karachi, 206 rue Garibaldi, 69006 Lyon. Tél. 04 78 95 49 23. (www.le-karachi.com). Midi et soir, du lundi au vendredi. Samedi soir. Fermé le dimanche. Carte et menus à 14,50 €, 17,80 € et 25,40 €. A midi, menus à 10,90 € et 11,90 €. Restaurant non fumeurs. Accès handicapés difficile. Petite carte des vins. Bières indiennes.*



Mahammad Ashraf avec ses fils, Janed et Fizan.