

Slow (indian) Food

Article publié le Mardi 10 janvier 2012 Petit Bulletin n°649 consulté 80 fois

C'est sûr, pour manger indien en étant au diapason avec la musique de Slow Joe, il faudrait trouver un restau qui serve le bhang lassi assorti d'un nan aux psilos. Faute de quoi on se rabattra sur Le Karachi. Rien d'hallucinogène dans leur khir, mais ça n'empêche pas le plaisir. Stéphanie Lopez

• Restaurant • Le Karachi •



Quand on aime la vraie bonne cuisine indienne, avec ses symphonies subtiles d'épices voyageuses, ses currys séculaires, sa succulence harmonieuse, on peut toujours courir après le *palak paneer*... Lyon n'étant pas Londres, sur ce point, il est rare ici de déguster un excellent indien. Il faut déjà oublier tous ceux situés dans le Vieux Lyon, qui racolent le touriste dans des atours de fakir pour lui servir une boîte de macédoine dans le *biryani*. Non merci. Pour une vraie pause slow food en tête à tête avec Joe l'indien, on préférera le cadre intime du Karachi, avec ses sitars, ses éléphants et ses bois sculptés façon palais du Rajasthan. Une valeur sûre depuis trente ans. Petite affaire de famille,

Le Karachi est en effet le premier indien de la ville, créé en 1982 par Monsieur Ashraf, originaire du Pendjab.

Indien vaut mieux que deux tu l'auras

De sa province natale, le chef a ramené les mille saveurs du Pakistan et du nord de l'Inde (le Pendjab étant à cheval entre les deux ennemis, pourtant frères en gastronomie). Une cuisine parfumée, chaleureuse et riche de ses mélanges sucrés-salés, où la viande (l'agneau notamment) se taille la part du lion. La maison le décline dans une savoureuse sauce à la crème et aux amandes, ou dans sa version *shahi korma* (avec des noix de cajou). Si les fruits secs entrent souvent dans la composition des spécialités carnivores, les plats végétariens ne sont pas en reste (on a le béguin pour la *beghan bharta*, une fondue d'aubergines dorée de cumin). *Idem* pour les grands classiques de la cuisine indienne : *biryanis* de toutes sortes, poulets tikka, tandoori ou massala, sans oublier les farandoles de *pakorras*, *samosas*, *nans* et autres *rotis* pour saucer la dernière once de curry. Pas de vin sur la carte pour sublimer les bouquets de curcuma, mais un large éventail de *lassis* et de thés qui adoucissent les rares plats vraiment relevés. Le khir étant ici un riz au lait et à la cardamome, une tasse de tchaï pourra donc remplacer l'Aligoté.

Le Karachi

206 rue Garibaldi, Lyon 3^e (04 78 95 49 23)

Menus de 13, 20€ (midi) à 29, 90€