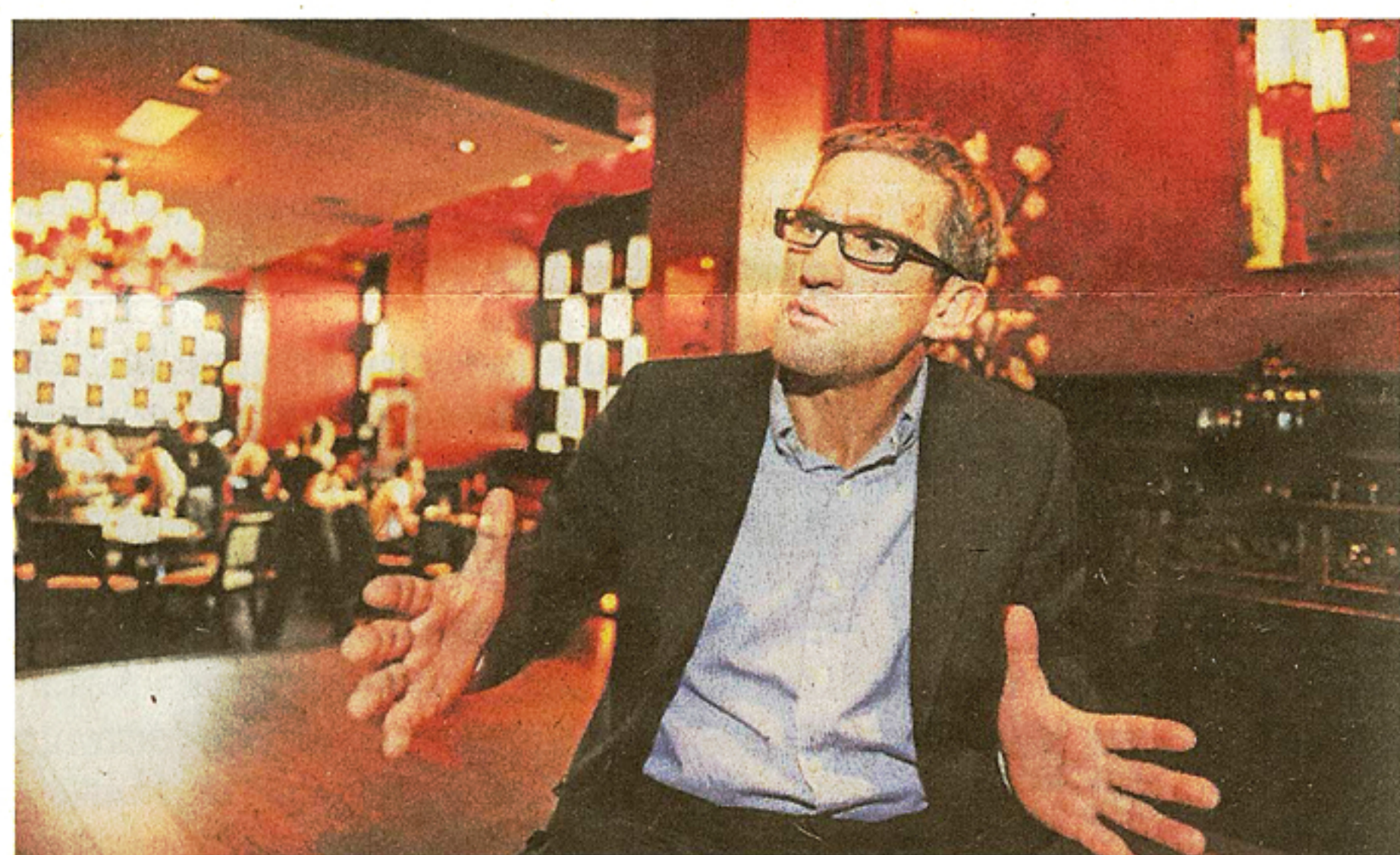


TRIBUNE DE GENÈVE

Le Petit Bouddha fait payer cher ses adeptes



Payer 56 francs pour un filet de bœuf? Pour Daniel Egault, directeur général, «ce n'est pas si cher par rapport à la prestation et au quartier»... PIERRE ABENSUR

Le Little Buddha, nouveau-né du concept parisien Buddha Bar, vient d'ouvrir à la place Neuve. Malgré des prix élevés, le lieu affiche complet

Vendredi, midi trente sur la place Neuve. Nouveau restaurant lounge très «tendance», le Little Buddha affiche complet. Les curieux se présentent au portillon, mais sans réservation, ils ressortent déçus. «On n'a pas pu entrer. Tant pis! On reviendra», sourit Christiane. Ouvert le 27 octobre dernier, le lieu ne désemplit pas. Il n'y a d'ailleurs plus de table disponible pour dîner jusqu'au milieu de la semaine prochaine.

A l'intérieur, le constat est clair: pas un couvert de libre. La clientèle, pour la majorité des hommes et des femmes d'affaires, déguste des mets asiatiques dans une ambiance cosy. Malgré la proximité des universités, les jeunes, si friands de lieux branchés, semblent désertier l'endroit. «Ce n'est pas donné. Je crois que je ne vais pas pouvoir prendre autre chose qu'un verre d'eau», plaisante Alex, qui finit par changer son plan à la vue des prix.

Et les jeunes ne sont pas les seuls à être surpris. «Payer 56 francs pour un filet de bœuf, c'est un peu cher, avoue Alexis, financier, en lisant le menu installé devant la porte. C'est par curiosité que nous sommes venus.» Avec un plat du jour à 21 francs, c'est à la carte que

les prix grimpent, comme ces dix sushis pour 40 francs. «Ce n'est pas si cher par rapport à la prestation et au quartier», répond Daniel Egault, directeur général du Little Buddha. Et puis la majorité des clients recherche l'atmosphère «Buddha Bar» plus que la cuisine. «On ne vient pas là pour manger, mais surtout pour l'ambiance et la musique», souligne Maria. Fred, venu réserver une table, connaît bien le concept. «On y mange très bien et le cadre est agréable, ça rappelle un peu les vacances.» Quant à William, c'est avec des clients qu'il est venu manger. «Ce n'est pas de la haute cuisine, mais au moins je suis sûr de ne pas avoir de mauvaise surprise.»

Sophie Chamay