

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Place Neuve

# Un petit Buddha sympa

Lieu hyperbranché, ambiance tamisée, accueil décontracté et cuisine fusion aux bonnes et moins bonnes surprises

Alain Giroud

Pas de doute, le Little Buddha est LE restaurant branché de Genève! Installé à quelques mètres de la place Neuve, il offre un espace convivial sur plusieurs niveaux, salle à manger dominée par le fameux Buddha, toutefois nettement moins imposant que celui de Paris, lounge-bar au sous-sol avec une «cage» installée pour les fumeurs, à l'image de celles des aéroports.

Si le restaurant est ouvert à midi et le soir, le lounge, lui, n'accueille les clients qu'à partir de 18 h pour boire un verre et déguster quelques sushis. Ces derniers jouent d'ailleurs un rôle prépondérant sur les menus de l'établissement.

**Cuisine «Pacific Rim»**

Cela dit, intéressons-nous en priorité à la carte classique proposant une cuisine fusion, de style *Pacific Rim*, selon la direction du Little Buddha. Une appellation faisant appel à des épices d'Extrême-Orient. Des plats à déguster en écoutant les fameuses compositions musicales du Buddha Bar,



Le restaurant du Little Buddha. DR

**L'adresse**

**Little Buddha**

10, rue J.-Fr. Bartholoni  
022 307 10 00  
Fermé samedi midi et dimanche midi.  
Menus 49 et 52 (midi), 79 fr. (soir dès 4 personnes).  
A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 110 fr.

Pour déchiffrer le menu, Valère amène une lampe de poche. Dans la pénombre ambiante, il faut des yeux de chat pour faire son choix.

Débutons par cette salade de nouilles japonaises au homard. Cela pourrait être délicieux si le plat ne sortait pas du réfrigérateur. Pâtes cartonnées, crustacé glacé.

**Bœuf sauté au wok**

Le bœuf sauté au wok avec des champignons shiitaké, était tiède, lui, relevé d'une sauce hoisin et d'un coulis de tomate pimenté. On le déguste dans des feuilles de laitue iceberg et c'est délicieux.

Pourquoi ne pas goûter, ensuite, ces travers de porc caramélisés? Ecrire qu'ils manquent d'élégance est un euphémisme. Ils sont énormes, très gras, dégoulinant de caramel et saupoudrés de sésame en guise de décoration.

Un plat qui jure avec l'ambiance bon chic du lieu. La salade de mesclun demandée en accompagnement (16 fr.) était, elle, d'une finesse exemplaire.

**Canard croustillant**

A priori, le croustillant de canard à la pékinoise, devrait être plus en phase avec les exigences du petit Buddha. Le volatile laqué est servi avec sa chair dans un cylindre en feuille de bananier, des crêpes, quelques filaments de poireau, une sauce hoisin et du sel à la cannelle.

Il serait parfait si les crêpes n'étaient pas froides. Décidément... Et la portion de riz sauté servi en escorte coûte 10 fr. Faire payer les garnitures à part est terriblement ringard. Mais cela permet d'afficher des prix qui semblent raisonnables, mais qui prennent subrepticement l'ascenseur! Côté douceurs, ne manquez pas le cheese cake à l'ananas caramélisé, fort bien réussi.

Encore un mot sur la carte des vins que le sommelier devrait relire attentivement. Cela lui éviterait de situer un cru de pays d'Occident dans les Côtes-du-Rhône Villages et lui permettrait d'ajouter les millésimes aux champagnes. Lorsqu'on commande un Dom Pérignon ou un Cristal Roederer, on aime savoir quel flacon va arriver sur la table...

## Feu d'artifice d'épices au délicieux Little India

Ce petit restaurant indien des Pâquis reste une adresse plus que recommandable pour déguster tandooris, currys et autres biryanis

Le Little India, restaurant indien de charme des Pâquis, maintient une qualité constante. Un cadre cosy et un service attentif se conjuguent avec des plats aux épices flamboyantes. A commencer par les beignets d'aubergine d'une grande finesse ou les samosas à l'agneau, à la pâte croustillante et à la farce pimentée avec ferveur. En plat, si vous aimez la dou-

ceur, goûtez l'agneau korma, curry crémeux et enrichi de noix de cajou et raisins de Corinthe. Idéal avec un riz safrané aux fruits secs.

Le poulet massala, lui, est cuisiné avec des herbes aromatiques et des petits pois. Une sauce aux parfums complexes renforcée par un riz basmati sauté aux oignons et au citron. Un feu d'artifice d'épices qui illumine la soirée. **A.G.**

**Little India** 20, rue du Prieuré.  
☎ 022 731 11 71. Fermé samedi midi et dimanche midi. Menus 39 et 47 fr. A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 60 fr.

## Loi antifumée Le groupe Loiseau est attaqué

Dominique Loiseau, veuve de Bernard Loiseau, a comparu devant le Tribunal correctionnel de Paris pour défendre la légalité des fumoirs du restaurant Tante Marguerite, l'une des principales tables politiques parisiennes, et du relais Bernard Loiseau à Saulieu (Côte-d'Or). Elle a fait valoir que ces salons, aménagés avec extracteurs d'air, sont interdits au personnel. Il ne peut y pénétrer qu'une heure après le départ des clients, une fois l'air purifié. **AFP**

## Lyon Un hommage rendu à Paul Bocuse

Mardi 25 janvier, un dîner d'exception en l'honneur de Paul Bocuse réunira 90 grands chefs mondiaux à l'Hôtel de Ville de Lyon, en présence de Gérard Collomb, sénateur-maire. Plus de 200 étoiles Michelin seront présentes, dont Alain Ducasse, Joël Robuchon, Philippe Rochat, Santi Santamaria, Pierre Gagnaire, Yannick Alléno, Guy Savoy, etc. Ce dîner sera réalisé par une brigade de femmes toutes triples étoilées, dirigée par Anne-Sophie Pic. **AG**

## Meilleur sommelier de France

**Concours** Le chef sommelier du Trianon Palace à Versailles, Benjamin Roffet, a remporté le concours du meilleur sommelier de France à Fontevraud (Maine-et-Loire). Il devrait représenter son pays dans le concours européen. **AFP**

## Philippe Chevrier à Cité Seniors

**Rencontre** Philippe Chevrier (Domaine de Châteaueux) donnera une conférence sur la gastronomie et ses secrets de cuisine à la Cité Seniors (28 rue Amat) mercredi 26 janvier à 17 h. L'entrée sera libre. (Renseignements: ☎ 0800 18 19 20). **AG**

PUBLICITÉ

**Café-Restaurant AU PLATANE**  
91, boulevard de la Cluse  
1205 Genève  
**SPÉCIALITÉS:**  
La souris d'agneau (300 gr.) Fr. 32,50.-  
Le tartare coupé au couteau Fr. 35.-  
Ces délicieuses fondues dès Fr. 22,50.-  
Et toujours ses steaks de fromage ainsi qu'un grand choix à la carte  
Toutes les semaines une suggestion  
Vous pouvez trouver nos menus et la carte sur [www.resto-rang.ch](http://www.resto-rang.ch)  
Samedi ouverture 18 h 30  
Tél. 022 329 71 98

## Tables au coin du feu

**CAFÉ HUISSOUD RESTAURANT VINS-SUR-VINS**  
51, RUE DU STAND  
1204 GENÈVE  
022 310 25 83  
076 395 36 16  
[francesco@vins-sur-vins.ch](mailto:francesco@vins-sur-vins.ch)  
Mets de Brasserie  
Cuisine française  
Fondue au fromage  
Au nord... il y a MOUDON - Chez «Huissoud» il y a MICHEL GUEX et ça va déchirer «LES PETITS PAPIERS»...  
Je vous attend tous les vendredis soir!

## Tables au coin du feu

**WOODS**  
InterContinental Genève  
7-9, chemin du Petit-Saconnex, 1209 Genève - Suisse  
Réservations au: +41 22 919 39 39  
[www.intercontinental-geneva.ch](http://www.intercontinental-geneva.ch)  
POUR VOS DÉJEUNERS OU DÎNERS, LE WOODS VOUS PROPOSE UNE CUISINE CONTEMPORAINE! TOUS LES DIMANCHES, RETROUVEZ-VOUS EN FAMILLE OU ENTRE AMIS POUR UN BRUNCH GOURMAND...

**CHURRASCARIA RODIZIO BOI BRAVO**  
Sous nouvelle gérance  
VENEZ DÉCOUVRIR AUSSI DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI, LE MENU COMPLET DE LA MAISON + 2 OPTIONS DE PLATS DU JOUR!  
**Promotion Rodizio!**  
Tous les soirs et dimanche midi  
✓ Buffet chaud et salade à volonté.  
✓ 14 à 16 types de viandes + ananas  
✓ Diverses spécialités brésiliennes  
**35.-**  
45, Avenue d'Aire - 1203 Genève  
022 340 73 42  
Offre valable du 21.01 au 28.02.2011

**LE SUD** ateliers, magicien, divertissements...  
le brunch des enfants...  
n'oubliez pas vos parents!  
brunch  
enfants CHF 26.-, adultes CHF 79.-  
Quai Turretini 1 Genève T 022 909 00 05 [www.le-sud.ch](http://www.le-sud.ch)