

## BURRITOS TORTILLAS, NEMS, CHICKEN BIRYANI...

## Saveurs venues d'ailleurs

**Cuisine libanaise, thaïlandaise, turque, mexicaine, vietnamienne, indienne. De plus en plus de restaurants proposant des spécialités venant des quatre coins du monde ouvrent à Alger.**

**Véritables voyages culturels et gastronomiques, ces espaces permettent de partager, entre amis, collègues ou en famille, des saveurs venues d'ailleurs. Un pur moment de découverte, de plaisir et de convivialité.**

## Los Amigos

Envie d'une virée dans le désert mexicain ? Pas besoin de visa, de passeport, ou de bagage ! Bienvenue à Los Amigos, le premier restaurant mexicain à Alger (Ben Aknoun). A la seconde où l'on franchit le seuil de cette enseigne, on a la sensation d'avoir été téléporté en Amérique du Sud : musique mexicaine, grand canyon traversé d'une cascade où s'ébrouent des poissons ; un vrai puits laissant échapper le murmure de l'eau ; des restes de squelettes d'animaux ; une calèche en bois, sculptée dans le mur ; la couleur ocre du désert ; des cactus, des tonneaux... Bref l'esprit du farwest vous envahit d'un seul coup et vous vous attendez presque à voir des chevaux passer au galop. «J'ai essayé autant que faire se peut de recréer un décor en harmonie avec la cuisine tex-mex (texanne et mexicaine) proposée au menu», nous révèle Mehdi, le propriétaire. «Je me suis initié à cette cuisine grâce à une formation dans ce domaine suivie à Paris et à l'aide de ma mère diplômée de l'Ecole ménagère suisse. Faire découvrir ces spécialités aux Algériens dans un cadre familial et chaleureux était notre credo !»

L'effet de surprise est là ! Des clients, visiblement ravis de ce dépaysement inattendu, nous font part de leurs impressions : «le décor boisé, la lumière feutrée, le bruissement apaisant de l'eau de la cascade, les sombre-

ros dont on nous coiffe, le serveur au look de cowboy ainsi que la cuisine exotique qu'on nous sert sont un pur enchantement», nous confie un quinquagénaire attablé avec son épouse et sa fille.

Des effluves alléchants emplissent l'atmosphère et les papilles gustatives sont en alerte maximale. «A la base, la cuisine tex-mex est très piquante. Nous l'avons quelque peu modifiée pour l'adapter au palais de nos clients qui la préfèrent un peu moins relevée», indique Mehdi. Et ajouter : «la cuisine implantée au beau milieu du restaurant est tout en verre, ceci permet au client de suivre toutes les étapes de la préparation de son plat.»

Des recettes haut en couleur. Un festival de coloris et de saveurs exotiques. Les clients ont un faible pour les burritos tortillas (700 DA), les tacos (800 DA), le chili con carné (700 DA), les enchiladas (700 DA) et les fajitas (900 DA). «Ce sont les recettes les plus demandées sans oublier le dessert surprise : la farandole, un assortiment de 4 bouchées dont nos clients raffolent.

Et pour finir en beauté, le thé aux 7 épices, une spécialité de notre maison, est tout indiqué», nous lance Mehdi, occupé à décorer une jolie assiette de fajitas bœuf. Nous prenons congé de notre cordon-bleu. Après l'Amérique du Sud, direction l'Asie. Le Vietnam nous ouvre ses bras.



Une ambiance intimiste.

Le Saïgon  
(1968-2008)

Quatre décennies d'existence. Des tonnes de riz cantonnais et des milliers de rouleaux de printemps ont été engloutis depuis par des bouches gourmandes. Les anciens étudiants de la faculté d'Alger se souviennent encore des queues interminables devant ce petit restaurant vietnamien de la rue Valentin, à deux pas de la place Audin.

«L'ambiance intimiste de ce restau conjuguée à sa cuisine exotique en faisaient un lieu privilégié pour les étudiants que nous étions dans les années 1970 !», se souvient un

sexagénaire. Ce lieu dédié à la gastronomie vietnamienne a su garder son âme d'antan : ambiance intimiste, tentures en satin rouge (couleur du feu dominante ici), lampion rouge, serveuse en kimono, décor en bambou, musique asiatique... Après le décès de Hachemi le propriétaire, son fils Chérif (35 ans) a repris les rênes de ce restaurant. «En 1968, mon père y faisais ses classes avec une Vietnamiennne», raconte Chérif. «De nombreux Algériens ainsi que des étrangers viennent goûter à nos spécialités. Des anniversaires et des déjeuners d'affaires y sont organisés par ailleurs.»

Cuisine bio, légère et diététique se déclinant à travers un menu des plus gourmands : soupe pékinoise (350 DA) ; rouleaux de printemps (300 DA) ; nems (truffés de poulet, vermicelle de Chine) ; morille – des petits champignons noirs – (270 DA) ; chips aux crevettes (100 DA) ; my sao spécial (700 DA) ; canard laqué (700 DA) ; poisson cantonnais (450 DA) ; poulet aux pousses de bambou (450 DA).

Abderahmane (61 ans), chef cuisinier, veille au grain derrière ses fourneaux : «J'ai eu l'immense privilège de servir le général Giap lors de sa venue à Alger au milieu des années 1970», confie-t-il. Et d'ajouter : «La cuisine vietnamienne est très appréciée par les Algériens qui n'hésitent pas à me demander de quoi sont composés les plats servis. Cette cuisine a l'avantage d'être saine, diététique et légère.»

Approchée, une cliente, attablée, nous livre ses impressions : «C'est ma nièce qui m'a entraînée ici pour me faire découvrir cette cuisine

asiatique. C'est franchement délicieux !»

## Le Taj Mahal

Autre restaurant : le Taj Mahal (Ben Aknoun) dédié à la gastronomie indienne. Anil Bhasin est à la tête de cet établissement ouvert en 2002 : «Les Algériens viennent de partout pour découvrir les spécialités indiennes telles que nos cocktails de grillades, nos sauces à base de curry et nos recettes végétariennes.» Une cuisine délicate et authentique issue des différentes régions de ce pays asiatique.

Le chicken biryani ; le non-veg sizzler (cocktail de grillades, 1 800 DA) ; le naan (pain traditionnel indien aux grains de sésame) ; le daal-makhani (à base de lentilles) 750 DA, etc.

Les prix oscillent entre 500 et 1800 DA. Les desserts sont également très appréciés par les habitués de ce restaurant, comme la crème de riz (kesari kheer) 200 DA ; les carottes râpées au miel (gajar ka halwa) 200 DA et les truffes au chocolat et aux fruits : 350 DA. «La plupart de nos produits tels que le riz et les épices proviennent de l'Inde», indique le manager.

Au Taj Mahal, de nombreux amoureux viennent se promettre un amour éternel sur fond de musique hindoue. L'incontournable Djanitou fait partie de la discographie de ce restaurant comme nous avons pu le constater lors de notre passage. De nouveaux restaurants célébrant d'autres régions du monde sont appelés à éclore à Alger. Une manière de voyager et de découvrir les traditions culinaires d'autres peuples.

Sabrina Inal

Email : sabrina\_lesoir@yahoo.fr



Les clients viennent de partout pour goûter à la cuisine indienne.

Photos : DR