

RESTAURANTS D'ALGER

À la bonne franquette !

L'univers de la restauration retrouve enfin son bon coup de fourchette d'antan. D'aucuns l'auront constaté, notamment ces derniers mois, les restaurants se conjuguent au pluriel dans la capitale.

Aux anciennes bonnes tables, sont venues s'ajouter une brochette de nouvelles enseignes gastronomiques. Les chefs redoublent d'imagination pour un voyage à travers les papilles. Toutes les cuisines du monde se côtoient dans la plupart des restaus où nous avons été à la rencontre de cordons-bleus. Une chose est sûre, l'Algérois aime manger et n'hésite pas à s'offrir une bonne sortie au restau, ne serait-ce qu'épisodiquement, faute de mieux.

Pas de chichi !

Rue Sfindja, ex-chemin Laperlier, à El-Biar, quatre restaurants se déclinent en enfilade. On peut y manger libanais, italien, français ou marocain. Ouvert il y a quelques semaines à peine, le Père Géo, une enseigne aux couleurs rouge braisé, prêche une toute nouvelle cuisine : «la bistronomie» ! Le chef, la quarantaine, a fait ses classes à Paris. Un jour, il a décidé de rentrer au bercail pour développer un concept, initié auprès de son maître en toque, Stéphane Géo. Ce gars a démocratisé la gastronomie française, en la mettant à la portée d'une clientèle à petit budget. «C'est justement ce concept de cuisine, sans chichi ni fioriture, que je veux développer dans mon enseigne !» confie-t-il.

Au Père Géo, ni nappe ni talala. Même les serveurs sont en tenue cool. Pas de menus posés sur la table. Juste des tableaux d'écopliers sur lesquels se déclinent, les plats rédigés à la craie blanche. «Je cuisine au feeling. Rien n'est figé et chaque jour est une nouvelle fête pour les papilles !» indique ce pro de la «bistronomie». Souris d'agneau confite aux épices douces, foie gras de canard de Landes, au pain d'épice, saumon fumé sur salade, bar de ligne grillé... le menu est des plus alléchants pour environ 1 200 à 1 800 DA. Envie de voyager en Italie à travers ses saveurs et ses couleurs, sonnez au Zhor Restaurant. C'est juste à côté du Père Géo, au chemin Laperlier. «Zhor» est le mariage de Z'hor et Rino, un couple de perfectionnistes dont le rêve était de faire découvrir d'authentiques plats italiens aux friands de la bonne table. Sur les murs, on peut y découvrir, entre deux assiettes, des photos de stars du cinéma italien des années 1950 et des tableaux du peintre Sergio Manzi. «Notre credo est de revisiter la cuisine italienne en y ajoutant une touche de modernité. La cuisine italienne est une cuisine de partage et de convivialité.» Au Zhor Restaurant, le chef italien vous concoctera des «pasta» (pâtes) à toutes les sauces. Aux fruits de mer, aux langoustines, au parmesan... et pour un atterrissage en



Photos : DR

douceur, rien de tel que son «tiramisu». Il faut cependant réserver à l'avance. Les tables faisant face à la baie d'Alger n'ont pas le temps de dire ouf. Cette enseigne italienne a récemment ajouté une corde à son arc. Désormais, la journée du samedi est réservée à la gastronomie algérienne, histoire de marier les deux cultures comme le souligne Z'hor. Au menu, *berkoukes* au *kadid*, *mesfouf*, *l'ham lahlou*, galette kabyle aux plantes, *khobz eddar*, *bourek*..., un vrai festival pour tous les fins gourmets et la promesse de bien se régaler. Il faut compter entre 1 800 et 2 200 DA. Autre enseigne, sur les hauteurs d'Alger qui a ouvert récemment ses portes, «Le Pavé Parisien» à Sidi Yahia, dans le quartier du bas Hydra. Quand il parle cuisine, les yeux d'Amine brillent comme des petites loupottes. Ce virtuose des fourneaux a appris le métier dans les plus grands restaus à Alger et un peu partout en France. Il ne vit et transpire que pour son métier. «La cuisine est un art à travers lequel je peux m'exprimer et donner libre cours à toutes mes émotions !» livre-t-il du haut de ses 33 ans et une assurance des grands chefs. Dans cette enseigne dédiée à la gastronomie française, toutes les viandes sont présentées sous forme de pavé, d'où l'appellation de Pavé Parisien. Petit avant-goût de ce qu'on peut savourer dans ce restau à l'apparence rustique et classique où le bordeaux et le jaune dominant. Des caillies grillées, des canards façon sud-ouest, des entrecôtes au fromage bleu et de délicieux desserts faits maison... Ça vous coûtera entre 1 000 et 1 800 DA. Aussi, Amine a lancé avec réussite un nouveau concept. Le chef à domicile. Il s'invite chez la clientèle. A la demande des clients qui veulent recréer l'ambiance restau à la maison pour faire plaisir à leurs invités, «j'embarque mon équipement mobile et hop, je prends

possession de la cuisine du client en assurant toute l'organisation du dîner, de la nappe à la carafe d'eau. Il y a deux jours, j'ai cuisiné un repas d'anniversaire pour les «t'uitans» d'une cliente, dans son propre jardin !»

Aux couleurs du Sud !

Autre adresse gastronomique, «Le Touareg». C'est au chemin Makley en contrebas du centre sportif féminin de Ben Aknoun. Principale attraction de cette enseigne, une kheima plantée dans l'arrière-cour. Tapis de Biskra, imzad, épées de Touareg, ça respire le grand Sud. Farid, le patron, originaire de Biskra, joue à fond la carte de l'authenticité. «Ma clientèle raffole de plats traditionnels. En même temps, elle recherche le dépaysement, ce que je tente de lui offrir à travers Le Touareg. Ici, on peut apprécier un bon plat de couscous, *rechta*, *chakh'choukhet* Biskra, de méchoui, de *mesfouf* aux raisins secs, mais pas seulement. La carte réserve une bonne place à la gastronomie universelle, assure Farid. Et pour les clients pressés, une formule, plat du jour, est mitonnée au quotidien. Les entrées et les plats affichent entre 400 et 1 500 DA.

A la bonne franquette !

Un peu plus sur les hauteurs d'Alger, à la rue Ahmed-Ouked, au carrefour de Dély-Ibrahim, vient d'ouvrir ses portes, une nouvelle enseigne, «Le Pearl».

Déco design avec des tons noir, blanc et prune, cet établissement attire déjà foule. Notamment les familles. Aux manettes, un couple, M. et M^{me} Andaloussi. «Il nous tenait à cœur de créer un espace convivial avec des menus rapides et à la portée des bourses moyennes !» nous révèle ce

tandem. Penne arabiata, tagliatelles, grillades, shish taouk, pizzas... de quoi agrémente les sorties entre amis ou en famille. Et pour tous ceux qui n'ont pas le temps de s'attabler au premier, ils peuvent toujours avaler quelque chose sur le pouce, au fast-food situé au rez-de-chaussée. Les serveurs, de dynamiques étudiants travaillant à mi-temps, arborent des polos couleur fuchsia, ce qui donne une note supplémentaire de gaieté à ce nouveau restau.

Charme, luxe et volupté !

Au cours de nos pérégrinations, nous avons découvert un autre resto original à Ben Aknoun, «J'nane Makley». C'est son nom et il a tout d'un véritable petit palais de l'antique Medina d'Alger. Œuvres d'art, céramique et autres objets de décoration confèrent à ce restau un charme indéniable. Des tables pour huit ou quatre personnes recouvertes de jolies nappes vertes sont dressées dans un grand salon, donnant sur un patio, rappelant les maisons traditionnelles de la vieille Casbah. Une magnifique qobba sculptée coiffe le plafond. Lors de notre passage, des clientes y déjeunaient profitant du calme et de la sérénité ambiante. La particularité de ce restau de construction mauresque, c'est qu'il n'ouvre ses portes qu'à la gent féminine, du moins à l'heure du déjeuner. «Pour le soir, il y a lieu de réserver à l'avance», nous apprend la gérante. Côté cuisine, le chef a mis les petits plats dans les grands en mitonnant une cuisine légère et raffinée comme la langoustine à la crème ou le roulé aux fruits. Ce palace est attentant au centre de bien-être du même nom. Les curistes occupent souvent les tables de «J'nane Makley». Un petit havre de paix verdoyant, pour les grandes occasions. (A prévoir entre 3 000 et 7 000 DA le menu).

Retour au centre-ville. Précisément, à la rue Belladjet, juste au-dessus du Sacré Cœur où un nouvel hôtel restaurant du nom de «Dar El-Ikram» vient d'ouvrir ses portes. Judicieusement décoré en noir et blanc et doté d'un mobilier moderne, Dar El-Ikram offre, pour ses débuts, la possibilité de savourer une cuisine subtile, faite d'entrecôtes à la sauce normande, cœurs de palmiers, assiettes anglaises, tranches d'espadon au beurre, nougats glacés... Et son menu n'a pas fini de s'enrichir, selon son directeur, M. Guerri, qui compte mettre en scène une nouvelle carte. Les tarifs s'affichent aux alentours de 1 200 DA. La cuisine est un art à part entière et chaque enseigne rivalise d'imagination pour satisfaire une clientèle de plus en plus avide d'une bonne table. Et, aujourd'hui, à Alger, il est effectivement possible de partager un bon repas et il n'y a rien de tel pour une bonne humeur assurée !

SabrinaL
SabrinaL_le soir@yahoo.fr

COMMUNIQUÉ DU PARTI POUR LA LAÏCITÉ ET LA DÉMOCRATIE (P-L-D)

CONFERENCE DEBAT SUR LA SANTE EN ALGERIE

ETAT DES LIEUX DE 1962 À NOS JOURS, QUELLES PERSPECTIVES POUR L'AVENIR

Depuis le 5 juillet 1962, date à laquelle l'Algérie marque son entrée dans le concert des Nations, le secteur de la santé, au même titre que tous les autres secteurs, vit de graves problèmes. Désorganisation, pénurie grave de médicaments, affectation anarchique des médecins, grèves à répétition des étudiants, des enseignants toutes catégories confondues. Tout le personnel de la santé, à l'appel des syndicats autonomes manifestent ou se mettent en grève pour exiger de meilleures conditions de vie et de travail. Face à l'ampleur exceptionnelle du mouvement, le pouvoir est acculé à la négociation. Il réajuste par opportunisme le niveau des salaires et satisfait dans la précipitation et la démagogie les revendications du secteur de la santé.

Dans ce climat délétère, le Parti pour la Laïcité et la Démocratie organise le samedi 12 novembre 2011 à 10 heures au siège du PLD, 8, rue des frères Adders, Alger-Centre, près de la Cinémathèque algérienne, une conférence débat sur l'état de la santé en Algérie de 1962 à nos jours et ses perspectives.

Le professeur Chaoui Farid -gastro-entérologue, animera cette importante rencontre.

Les militant(e)s, sympathisant(e)s, ami(e)s, du Parti pour la Laïcité et la Démocratie sont cordialement invités.

Alger le 8 novembre 2011,
Le Bureau National du PLD