

CÔTÉ SUD

NUMÉRO 95 / AOÛT - SEPTEMBRE 2005 / BIMESTRIEL / 5,50 € www.cotesud.fr

*Fin d'été
en Italie*

Côté déco
DE PROVENCE ET
D'ITALIE,
LE BEL ESPRIT DES
AISONS DE CAMPAGNE

Côté  €15000
UNE NOUVELLE VAGUE

Côté sayeurs
DES PÂTES
TOUTES LES SAUCES

T 02230 - 95 - F: 5,50 € - RD



France métropolitaine € 5.50 / DOM € 6.50 / BEL € 6.50 / CH 10 FS / A € 8.70 / AND € 5.50 / CDN \$ 7.50 / D € 3 / ESP € 6.40 / IN € 3.40 / GB £ 5.25 / GR € 6 / ITA € 6 / LUX € 6.50 / MAR 70 DH / MAY € 10 / NL € 7.50 / PORC € 6.7 / TOM 1800 F CFP / THX 1100 / USA \$ 8.95

lieux gourmands



Libanese attitude

Dans le sillage du dynamisme culinaire actuel s'inscrit Liza. Ce restaurant libanais à Paris choisit un décor chaleureusement moderne pour ancrer une cuisine contemporaine qui interprète ses racines.

PAR G. DORTIGNAC. PHOTOS J.-F. GATÉ.

Avec sa gentillesse spontanée qui vous étreint dès que vous entrez et sa conviction à faire des choses nouvelles, Liza Souhayar pourrait bien illustrer l'ouverture d'esprit et l'art de vivre libanais de la jeune génération. C'est du moins ce qu'elle insuffle dans son restaurant : l'image d'un « *Liban créatif et gourmand, oriental et moderne, simple et sophistiqué : contemporain* ». Autour d'elle, une équipe de son âge soudée par la même énergie : Karim Haïdar, cuisinier autodidacte et hors normes, donne à sa carte une allure détendue mais professionnelle, insouciant mais persuasive. Hubert Fattal, décorateur à Beyrouth, jouant sur le blanc pur et le bleu pour calmer des tourbillons de la ville, a su décaler les traditions artisanales et culturelles du pays vers une modernité qui bouscule les conventions en revisitant les arts décoratifs orientaux. L'espace s'ouvre sur différentes approches possibles : vers le comptoir où l'on peut se faire servir à midi et prendre un dernier verre le soir, vers les salles si l'on veut directement passer à table. Les tables ? des plateaux renversés en cuivre étamé et gravé ou en métal blanc ajouré dessinés par Karen Chekerdjian. Les moucharabieh qui protègent des regards de la rue ? de grands panneaux



Une atmosphère douce et nacrée aux reflets bleus par la lumière où la carte décline le Liban sans donner l'impression de goûter au énième mezzé.

de Plexiglas incrustés de motifs en nacre où la lumière s'accroche, subtile et plus orientale que jamais. « *C'est une réalisation de Nada Debs, très connue pour son remarquable travail sur la nacre* », précise Hubert. La lumière ? des suspensions au crochet et des appliques de Caï Light. Banquettes et arabesques en bois sont signées des Tarazi, héritiers d'une dynastie d'artisans du bois. A la carte, même raffinement naturel. Avec des saveurs fraîches, renouvelées selon le marché, le chef trouve le juste équilibre entre le patrimoine culinaire libanais et l'inspiration libérée de la nouvelle garde pour nous offrir du bonheur. Le mezzé évidemment, mais personnalisé et qui anticipe savoureusement un bar de ligne sauce tajine, riz aux agrumes et pignons ou le carré d'agneau rôti, purée de lentilles et tomates cerises au cumin, et le dessert, un rafraîchissant *haytalié*... Des plats faciles à comprendre et délicieux qui brisent la caricature d'une cuisine pétrée dans le passé que d'aucuns croyaient réduite au sempiternel *hommos*.

Liza, 14, rue de la Banque, 75002 Paris, tél. : 01 55 35 00 66. Menu midi, 21 €, ou plateau, 17 €, le soir, à la carte : mezzé, de 5 € à 9 €, plat, de 16 € à 27 €, dessert, de 5,50 € à 8 €. Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf dimanche et lundi.

