

présents, sans se considérer en vacances pour autant: avant tout d'un moyen de ma cuisine et moi-même partage le chef Peter Joseph, du chef exécutif Alfred Prasad resté à Londres cette année (interview).

à cette «nouvelle cuisine indienne», le Tamarind a choisi le plus près de la tradi-

sine moderne traditionnelle», selon l'appréciation du chef Peter Joseph. Les viandes (les kebabs notamment), tout comme les pains naan et les poissons, sont cuits au four tandoor, technique ancestrale et typique du Nord de l'Inde, région qui inspire la majorité des plats du Tamarind. «Cette amphore chauffée au charbon atteint les 800 degrés et permet

Le four tandoor fait partie des quelques acquisitions consenties par l'Hôtel d'Angleterre pour accueillir cette quinzaine indienne.

#### Un monde d'épices de la cannelle aux piments

L'épicerie genevoise Lyzamir assure l'approvisionnement en épices fraîches et sèches typi-

quement épicé. La cannelle et le piment de Kasmiri que l'on retrouve dans le «Lamb Rogan-josh», un agneau désossé en sauce avec tomates et oignons. Les feuilles de curry dans le «Tali Macchi», un filet de daurade poêlé dans une sauce à la tomate, moutarde et noix de coco, une création qui s'inspire de la cuisine du lieu.

ces comme le garam masala pour relever certains de ses plats, le Tamarind a trouvé le moyen d'étoffer la carte des desserts: une version sucrée du naan, nappé au caramel au beurre salé ou au chocolat au lait.

### Etoiles indiennes Têtes de file d'une cuisine revisitée

Le Tamarind de Londres a obtenu son étoile Michelin en 2001 avec le chef Atul Kochhar, aujourd'hui au restaurant Bénarès (1 étoile). Son successeur Alfred Prasad a conservé cette distinction. Autre figure de la nouvelle cuisine indienne: Vineet Bhatia, seul chef indien à cumuler deux étoiles Michelin, une étoile au Rasoi de Londres et une au Rasoi by Vineet du Mandarin Oriental à Genève avec le chef exécutif Sandeep Bhagwat. Outre cet établissement, Michelin a décerné en 2013 une étoile à 6 restaurants de Londres et 4 aux Etats-Unis. Le guide rouge n'est pas présent en Inde. lb



**Questions à**  
**Alfred Prasad**  
Chef exécutif du Tamarind  
de Mayfair de Londres  
(1 étoile Michelin)

**Que signifie cet échange pour vous avec l'Hôtel d'Angleterre?**  
Travailler dans la cuisine d'un hôtel est très différent que de travailler dans un restaurant autonome, les lieux sont aménagés différemment. Ce festival est un bon apprentissage pour notre équipe, mais surtout une formidable expérience, un moyen de présenter notre cuisine.

**Vous venez à Genève depuis onze ans. La perception de la cuisine indienne a-t-elle évolué au fil des éditions?**  
Les consommateurs sont plus exigeants, ils voyagent partout dans le monde, en Inde aussi,

affinent leurs connaissances culinaires. Je me sens plus prêt à essayer de nouvelles facettes de la cuisine indienne, je ne veux pas rester limité à un tikka masala, un korma ou un vindaloo. La cuisine indienne est si complexe et multiple.

**Face à l'avènement de la nouvelle cuisine indienne, jusqu'où pensez-vous qu'elle puisse évoluer sans perdre son âme?** Plusieurs interprétations peuvent cohabiter dans le monde culinaire indien. Les formes puristes et classiques auront toujours leur place, tout comme les plats plus expérimentaux et fusionnels.

**Le guide Michelin n'est pas présent en Inde. Pensez-vous que les chefs locaux soient prêts à répondre à ses exigences? Sont-ils contraints de s'exporter pour être reconnus?** Malheureusement, l'Inde est un peu à la traîne pour donner aux chefs leur dû, cela change lentement. L'Inde compte un nombre infini de restaurants, mais seuls quelques noms sortent du lot. En voyageant, les Indiens commencent à apprécier l'esprit créatif qui se cache derrière les restaurants. Je suis sûr que Michelin sera bientôt présent en Inde et qu'il devrait aider à accélérer ce processus de reconnaissance. lb

## La terrasse de l'Hôtel des Rasses récompensée



ldd

Le Grand Hôtel des Rasses à Sainte-Croix a obtenu le prix de la terrasse la plus originale dans le cadre d'un concours organisé par l'Office du tourisme Yverdon-les-Bains région Jura-Lac. Le prix de la terrasse la plus conviviale revient à l'Auberge de la Couronne à Fiez et le prix de la terrasse la mieux aménagée à la Table de Mary à Cheseaux-Noréaz. Sept autres établissements ont été récompensés par le prix du public. 75 établissements ont participé à ce concours, organisé pour la 2e année au niveau régional.

### Neuchâtel

## L'Hôtel de la Truite bientôt rénové

Le chantier de l'Hôtel de la Truite, à Champ-du-Moulin, est sur le point de débiter et devrait terminer au printemps 2014, indique «L'Express». Datant de la fin du 19e siècle, le bâtiment sera rénové en préservant le caractère ancien qui fait son charme. L'hôtel comportera huit chambres avec salle d'eau, la cuisine du restaurant sera agrandie et modernisée. Ce projet de valorisation du site comprend également la rénovation de la Salle des fêtes, située à

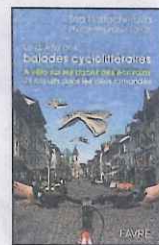
# Des écrivains romands à bicyclette

Allier plaisir de la randonnée à vélo à celui de la rêverie littéraire. Le guide des balades cyclolittéraires propose 21 itinéraires dans 11 villes romandes, sur les traces de 80 auteurs et personnalités.

LAETITIA BONGARD

Jean-Jacques Rousseau et son entourage féminin à Genève, le séjour de Victor Hugo au Grand Chalet de Rossinière, la double inspiration de l'écrivain japonaise Akiko Marquis établie à Porrentruy ou la Tour des Sorciers de Sion pour évoquer les légendes montagnardes du Valaisan Maurice Zermatten. «Le guide des balades cyclolittéraires» calcule ses itinéraires sur la trajectoire de 80 artistes, écrivains et personnalités d'hier ou d'aujourd'hui mar-

coups de pédale, une invitation à la flânerie et à la rêverie à l'air libre, une promenade didactique. L'auteur Sita Pottacheruva puise dans le patrimoine culturel de onze villes de Suisse romande pour en extraire 21 itinéraires à réaliser à vélo, au gré d'anecdotes et d'extraits d'œuvres littéraires. Ville d'origine de l'auteur, Genève détient à elle-seule onze balades, présentées sous des formes thématiques originales, voire inattendues, comme le chocolat et les



ou encore la santé mentale et la littérature. Une place, un bâtiment devient prétexte à suggérer un lieu d'intérêt touristique, le

Théoriquement ces balades sont réalisables en deux ou trois heures. A moins que le charme n'opère et que le «cyclolittéraire» ne prenne le temps de se plonger dans les œuvres citées. A noter que Sita Pottacheruva anime aussi des visites guidées cyclolittéraires. Le prochain rendez-vous a lieu à Neuchâtel le 17 août sur le thème «Des zèbres au Seyon?».

«Le guide des balades cyclolittéraires», éd. Favre, 268 pages, CHF 32.-