

Alexis Burger, psychiatre, psychothérapeute, aime la cuisine marocaine

«L'Alhambra offre un délicieux voyage culinaire entre l'Orient et l'Occident»



Alexis Burger, en la charmante compagnie des patrons de l'Alhambra de Lausanne, Souad Biche et Christoph Reimann.

Photos: Yvain Genevay

COUP DE CŒUR Alexis Burger, spécialisé dans le burnout, est un habitué des voyages en Afrique du Nord. Pour lui, le meilleur couscous n'est pas au Maroc ou en Tunisie, mais dans ce restaurant lausannois.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@ematindimanche.ch

«A l'Alhambra, en plein cœur de Lausanne, ce n'est pas bon comme là-bas... c'est meilleur. Je suis souvent allé en Afrique du Nord où, mis à part chez l'habitant, on est souvent déçu par la cuisine des restaurants. Je n'y ai jamais mangé un couscous aussi bon qu'ici. Il est royal, la viande est fondante, les légumes sont parfaitement cuits et il y a cette touche aromatisée avec des fruits secs qui don-

nent un goût très doux à l'ensemble. A l'Alhambra, vous découvrirez d'excellents plats à consommer sur place, à emporter ou à commander. Ce traiteur, qui fait aussi office de table d'hôte à midi, offre une cuisine d'une fraîcheur et d'une qualité irréprochables. L'endroit est tenu par Souad Biche et Christoph Reimann. Elle vient de Casablanca et lui d'Argovie. Chacun à sa manière fait vivre ce petit bijou aux couleurs du Maroc depuis maintenant sept ans. Une histoire de famille où monsieur s'occupe de l'accueil et madame officie aux fourneaux.

» La cheffe est une vraie passionnée. Elle est curieuse, généreuse, elle prend son travail à cœur et suit même des cours pour continuer à se perfectionner. Elle marie les saveurs d'ici et d'ailleurs et propose chaque jour plusieurs mets avec l'envie de faire partager et découvrir la cuisine de son pays.»

Je craque toujours pour le caviar d'aubergine, pour sa betterave et noix aux raisins secs à l'huile d'argan, pour ses briques d'épinards ou encore pour son houmous, le meilleur que je con-

naïsse. Ils font aussi traiteur et il vous sera alors facile d'épater vos convives avec un repas de fête.

» J'ai la chance de bien connaître l'Afrique du Nord. J'organise pour des

groupes des treks dans les déserts de Tunisie, propices au silence pour explorer ses paysages intérieurs.

» A l'Alhambra, nul besoin de partir loin, la cheffe et sa famille nous offrent un magnifique voyage culinaire entre l'Orient et l'Occident.»

LES BOISSONS DE L'ALHAMBRA

» Chasselas
Ce chasselas romand des Caves de La Côte d'Uvavins Morges offre des notes florales et fruitées. A déguster avec les entrées, telles que le caviar d'aubergine ou le houmous.

» Thé à la menthe
Le thé à la menthe marocain, boisson de l'hospitalité, a des vertus digestives. Sucré, il accompagne tout le repas et peut se déguster tout au long de la journée.

» Syrah
Cette syrah du Valais des frères Orsat de la Cave Taillefer à Charrat avec ses notes d'épices, de poivre noir et de baies des bois s'accorde avec un couscous, un tajine d'agneau aux pruneaux.



Mezze spécial Alhambra.



Tajine d'agneau, poire et pruneaux.



Salade d'orange et mousse de mangue.

SES ADRESSES

» Le Tribeca

«Toute l'équipe du Tribeca est jeune, sympathique, motivée. La cuisine est originale, créative et de saison. Le cadre est moderne et élégant avec une jolie petite terrasse pour l'été. J'apprécie aussi l'accueil, professionnel et toujours souriant.»

Place de la Riponne 4, Lausanne.
Tél. 021 311 11 33.
www.tribeca-lausanne.ch

» La Terrasse

«Cette charmante guinguette, qui donne sur le port de Lutry, ouvre pendant les beaux jours, de Pâques à mi-octobre. On y mange plein de bonnes choses, des salades de feta à la fondue en passant par la moussaka ou le houmous. Un mélange des cultures et des cuisines qui me plaît.»

Route d'Ouchy 5, Lutry (VD).
Tél. 021 791 76 76.
www.terrasselutry.ch

» La Poste

«Toujours à Lutry, on trouve ce très joli restaurant avec sa terrasse soignée. La carte est petite, originale et de qualité. Je me souviens avoir mangé une excellente désossée de perches du Léman.»

Grand-Rue 48, Lutry (VD).
Tél. 021 791 18 72.