

12h00

La pause de midi Street Beirut

Elias, José et Antoine sont les 3 rouges qui font tourner le Street Beirut, nouvellement implanté au cœur de la plaine de Plainpailais. Plus que des associés, ces trois natifs de Beyrouth au Liban sont unis par les liens du sang. Les deux premiers sont frères tandis qu'Antoine est leur cousin. La mécanique est parfaitement huilée, tout a été pensé de sorte à ce que le voyage au Pays du Cèdre soit dépayssant, bref et spontané. «Notre but est de démocratiser la cuisine libanaise. Aujourd'hui, à part les kebabs, manger libanais maison à Genève coûte très cher, confie Elias. On a limité la carte, optimisé notre préparation, l'ambiance est plus moderne et se rapproche du fast casual, ce qui permet un fort roulement des tables. Tout cela pour pouvoir offrir un rapport qualité-prix très compétitif». Côté carte, les plats sont tous plus attirants les uns que les autres. En tout, pas moins de huit sortes de galettes et autant de sortes de

plateaux sont proposées. Parmi les plus célèbres des galettes, probablement la *Shish Taouk* avec sa brochette de poulet marinée, sa crème à l'ail et son assortiment de salade, de tomates et de cornichons (9 fr. 50). En ce qui concerne les plateaux, on craquera pour le *Arayess viande*, composé de pain grillé farci à la viande de bœuf, accompagné de persil, d'oignons et de tomates (18 fr.). Chaque midi, le chef élabore un plat du jour, inspiré de la cuisine libanaise traditionnelle et quotidienne. Pour quoi pas goûter le *Mouloukchieh*? (19 fr. avec salade en entrée) Avec sa feuille de crêpe, sa coriandre, ses dés de poulet et son moelleux riz blanc, il est à coup sûr un des plus savoureux de la carte. Pour terminer, on se laissera tenter par le *Mouhallabieh*, un délicieux dessert à la crème de lait, à la pistache et au sirop de rose (6 fr.). Av. du Mail 2, 1205 Genève. Tél. 022 320 76 74. Ouvert du lu au sa, midi et soir.



LUCIEN FORTUNATI