



Le restaurant Pool Side de l'Hôtel Intercontinental est une oasis de bonheur. DR

Les savoureux mezzes du Pool Side de l'Hôtel Intercontinental

Au bord de la piscine, la cuisine libanaise de Seif El-Bour côtoie des plats d'été plus conventionnels

Alain Giroud

Le lieu est magique et les soirées enchantées autour de la piscine de l'Hôtel Intercontinental. Pendant cet été, le restaurant Pool Side conjugue deux styles de cuisine, un volet exotique, grâce aux spécialités libanaises du chef Seif El-Bour, et un plus classique, avec quelques notes italiennes.

L'établissement de luxe du Grand-Saconnex amorce une véritable révolution culinaire. Un nouveau chef exécutif prépare cette évolution devenue indispensable. Il jette naturellement un œil sur les tables du Pool Side mais s'attache surtout pour l'instant à re-

structurer la restauration en toute discrétion, selon le souhait de la direction de l'Intercontinental.

Excellents mezzes

En attendant d'en savoir plus, dégustons les mezzes de Seif. On se régale d'un houmous miraculeusement sans ail, on adore la salade du Moine, composée de caviar d'aubergine fumé, comme il se doit, et associé avec poivrons, tomates, persil, concombres et oignons. Les falafels, boulettes de fèves et pois chiches, fleurent la coriandre fraîche, alors que les épinards farcissant les fatayers sont citronnés sans retenue.

Les gourmands peuvent bien entendu quitter le Proche-Orient pour craquer, avec raison, pour une salade grecque réalisée selon la tradition ou le ceviche de daurade à la mangue, relevé au citron vert et au lait de coco.

L'adresse

Le Pool Side

Hôtel Intercontinental
7-9, chemin du Petit-Saconnex
☎ 022 919 39 39

Ouvert tous les jours.

À la carte (entrée, plat et dessert), compter 75 fr.

Voiturier. Accès handicapés.



Assortiment de mezzes. LDD