# Bons coûts de Bâle

La cité suisse frontalière n'est pas seulement une ville chère et choc. La preuve par quatre.

Un des bons coûts de Bâle ? Le Violon, perché au-dessus du vieux centre, dans un ex-couvent du XIe siècle avec son cloître, doublé d'une église gothique, situé sur les remparts de la ville. Ce fut une prison (d'où son nom !) jusqu'en 1995. Transformé en hôtel, avec chambres dans les cellules, il joue la brasserie parisienne avec ses banquettes. Sa vaste terrasse, où l'on déjeune sous les arbres aux beaux jours, fait le coup du charme.

L'équipe 100 % française accueille avec gaîté, jouant le met classique, le menu alerte, sous la conduite de Philippe Maire, qu'on vit à la Maison des Têtes de Colmar. En cuisine officie David Goldbronn, natif de Saint-Louis, ex des Trois Rois et de Robuchon à Londres. Tout ce qui est servi sous leur gouverne est le sérieux même.

Carpaccio de loup, risotto aux champignons, cabillaud poêlé avec ses légumes, exquis tartare de bœuf parfaitement assaisonné (avec, hélas, des frites peu cuites et pas maison), milanaise de volaille avec spaghetti ou délicate tarte au citron avec son sorbet passent comme une lettre à la poste. La carte des vins est éclectique, la bière, bien tirée, est bâloise, les eaux-de-vie alsaciennes signées Metté à Ribeauvillé.

Si vous êtes « pie » ou fish & chips, allez voir chez Ralph-A-Licious, sous la halle du marché couvert. Raphaël Schriber, d'origine sud-africaine, né d'un père suisse et d'une mère slovaque, s'est rallié à la Bâle via la Markthalle, années 1950, riche en jolis stands gourmands. Sous l'immense coupole et son armature de béton, il propose, en version « fait main », à la commande, frites craquantes et flétan pané avec délicatesse.

On ajoute des « pies » à l'anglaise, flanquées d'une légère purée de pommes de terre. Raphaël mitonne des repas traiteurs pour apéros, dîners entre amis ou repas de travail. Tout ce qu'il propose force l'attention bienveillante.

Toujours sous la Markthalle, Charlotte Baly, genevoise, mariée à un alsacien bâlois – Julien Baly, qui dirige les hôtels The Passage et le D – a créé « l'événement burger » de sa ville. Elle mène son food truck à travers la Bâle et a fait de sa petite échoppe du marché une halte de bon goût.

Sa recette ? De bons produits, traités simplement, avec de la roquette bio, un bœuf suisse, du gruyère traité façon « cheddar » helvète, de la tomate cœur-de-bœuf. Les frites viennent de chez le voisin Raphaël Schriber.

Enfin, pour une exquise halte fusion, arrêtez-vous chez Tibs : ce rez-de-chaussée moderne au cœur passant du Petit Bâle, non loin d'un arrêt de tram, figure l'une des belles adresses du Bâle qui bouge. On vient croquer à toute heure salade thaïe, rouleaux de printemps (« ricepaper rolls » avec légumes, soja, fruit du dragon, citronnelle, avocat), poulet au saté, yam talay aux crevettes et citronnelle, soupe chinoise ou agneau au curry.

Toute l'Asie exquise, du Vietnam à la Chine, du Pakistan à la Thaïlande est convoquée, avec un bel éclectisme pour offrir ses saveurs à un public curieux qui se fait fête sans se ruiner, avec des assiettes généreuses faisant tout un repas. Accueil charmant et service prompt. ■

**L'équipe du Violon, à Bâle.** (PHOTO G.P.)

## Restaurants

**Au Violon**,
im Lonhof, Bâle.
+ 41 61 269 87 11. Menus : 24 € (déj., formule), 34 € (déj., formule). Carte : 55-75 €.

**Ralph-A-Licious**,
Markthalle Basel,
Viaduktstrasse 10. Bâle. Email : raph-a-licious@hotmail.com
Menus : 14 € (fish & chips), 16 € (avec pickles).

**Mrs Burger**,
32 Petersgasse, Bâle
& Markthalle Basel,
Viaduktstrasse 10. Bâle.
+41 79 934 05 67. Carte : 15 €.

**Lily's**,
Rebgasse 1, Bâle.
06 16 83 11 11. Carte : 30-45 €.

Table exceptionnelle · Grande table · Très bonne table · Bon rapport qualité-prix · A confirmer · Table décevante