

# Balila : Nouveau souffle libanais à l'Hôtel Longemalle

[crazy-4-food.com/balila-nouveau-souffle-libanais-a-lhotel-longemalle/](https://crazy-4-food.com/balila-nouveau-souffle-libanais-a-lhotel-longemalle/)

May 26,  
2019



## Pimp my Ride

Quel plaisir de voir de nouveau sur pied l'Hôtel Longemalle ! Après de nombreuses années languissantes, l'un des rares hôtels dignes de ce nom de la rive gauche vient de subir une cure de jouvence depuis longtemps attendue. Un relooking réussi qui le place à sa juste valeur dans l'actualité genevoise. Du coup, avec son lobby démodé et son rooftop aseptisé, l'hôtel Métropole apparaît encore plus hors sujet qu'auparavant et la Cigogne (propriété de la même famille que le Longemalle) prend un sérieux coup de vieux.



## Osé & Assumé

Il fallait oser faire le choix de proposer exclusivement une cuisine libanaise aux clients de passage dans la ville de Calvin le temps d'un Salon de l'Auto ou d'Artgenève. Mais l'hôtel fait également des appels du pied à une clientèle genevoise qui avait depuis longtemps abandonné les lieux. Un parti pris assumé et pour le moins réussi qui dénote par rapport à l'offre culinaire environnante. Malgré quelques fausses notes au niveau du service (c'est encore le début), l'ensemble séduit. La salle lumineuse située au premier étage de l'hôtel séduit par son élégance et sa modernité tout en douceur.



## Pays du Cèdre

---

Sous l'impulsion culinaire du chef Hussein Hadid, l'hôtel rend un hommage contemporain à la gastronomie libanaise. Passons rapidement sur les innombrables mezzes traditionnels qui recouvrent la table en prélude du repas. Que les aficionados se rassurent, certains incontournables sont présents comme les kebbe, les brochettes de poulet, de viande hachée ou le houmous (merveilleusement servi accompagné de yaourt crémeux). Les boulettes de viande épicées ou soujouk sont dignement escortées d'une sauce tomate mijotée. Le filet de féra (légèrement en sur-cuisson) poêlé aux herbes, garni d'olives noires, de gingembre et de tomates séchées est une belle approche lacustre.

## Le mot de la Faim

---

N'y allons pas par quatre chemins, Balila démarre sous les meilleurs augures. Certes, il s'agit d'une nouvelle option épicée dans les rues basses. Certes, les prix sont orientés à la hausse mais ils correspondent aux critères de l'hôtel. Certes, nous restons dans un restaurant d'hôtel, mais une chose est claire, le changement est une réussite.