

La bonne adresse du Ô

La frontière grecque à une poignée de minutes de chez soi

Carte de visite

Qui : Aigaion (Égée)

Où : Daniel-Jeanrichard 25, 2400 Le Locle

Quoi : Restaurant grec

La recommandation

du chef : Soutzoukakia Smyrneika



photos cd



Heureux qui, comme Ulysse, a fait un si beau voyage... culinaire, on s'entend! Cap sur le berceau de notre civilisation: la Grèce! Le nom de l'enseigne «Aigaion» évoque immédiatement la mythologie et plus particulièrement l'olivier. Le voyage peut commencer.

Mais avant de voyager grâce aux assiettes du restaurant loclois, penchons-nous encore un instant sur son nom : Aigaion. En français, il renvoie à Égée, le célèbre roi d'Athènes. Son fils Thésée, parti tuer le Minotaure, oublia à son retour la consigne de son père : mettre des voiles blanches en cas de succès, noires en cas d'échec. En apercevant les voiles sombres, Égée crut que son fils avait péri. Éperdu de douleur, il se jeta alors de la falaise, donnant pour l'éternité son nom à la mer. Bon allez, ne cassons pas l'ambiance et profitons plutôt de la légendaire hospitalité grecque en entrant chez Ioannis et Areti Bilanakis.

Mousaka tzatziki, souvlaki...

Le duo nous accueille très chaleureusement. Après quelques secondes, notre regard est happé par la déco et les images des Cyclades, de Santorin et de l'atmosphère parfois bleutée de l'architecture crétoise. Une musique douce accompagne les arômes des spécialités helléniques. Dans un tel contexte, l'entrée est d'ores et déjà réussie. Mais que nous concoctent-ils de bon pour la suite ? Aux fourneaux, Areti mijote des plats généreux et solaires : mousaka, tzatziki, assortiments de mezzés, feuilles de vignes et souvlaki côtoient poissons et fruits de mer. « Quand j'ai connu ma femme, j'ai pris 30 kilos. Quand on a ouvert l'enseigne, j'en ai perdu 20 », rigole Ioannis. C'est vrai que la restauration est un domaine si ce n'est difficile, au moins sportif.

Menus du jour à 18 francs

« Nos menus du jour, avec leurs entrées, sont à 18 francs. » Areti les compose quotidiennement « selon

mes inspirations du moment ». La cuisine ouverte témoigne de la qualité et des soins apportés à l'élaboration des assiettes. Pour accompagner ces mets raffinés et « maison », l'enseigne propose une belle sélection de vins grecs. À la fin du service, Ioannis évoque la démocratie suisse, si proche de celle d'Athènes à ses origines. Il nous entraîne sur l'Acropole en citant Socrate, Platon et Aristote, le précepteur d'Alexandre le Grand. Il nous rappelle que notre langue porte l'empreinte du grec : alphabet (alpha et bêta), orthographe (ortho : juste, vrai), démocratie (demos : le peuple, et kratos : le pouvoir). « À travers ses mythes et ses mots, le grec que nous parlons sans le savoir, c'est le monde d'après que le passé nous donne à voir », écrivait la philosophe Pascale Seys.

Aigaion nous offre plus qu'une expérience culinaire. Il nous emmène sur les traces d'une culture fondatrice, celle d'une déesse grecque : Europe. C'est ce mélange d'histoire, de bienveillance et de saveurs dépayssantes que l'on trouve

lorsque l'on franchit la « frontière grecque », au Locle, à une poignée de minutes de chez soi. Conseil : voyagez léger, il n'y a pas besoin de passeport pour y séjourner, si ce n'est le passeport gourmand peut-être...

Par Cédric Dupraz

Bon pour 1 apéritif

Avant la dégustation de vos mets helléniques, Aigaion vous offre un apéritif de bienvenue, sans alcool y compris bien sûr.

Pour en bénéficier, il vous suffit de découper ce bon et de le présenter à votre arrivée au restaurant.

Bon appétit!

Annonce

CHF 50.-
CHF 129.-

CHF 49.-
CHF 169.-

CHF 39.-
CHF 119.-

Le meilleur de Switcher à prix cassés
joggings, polos, t-shirts, chemises, sweat-shirts, minidoune, doudoune, vestes polaires, et bien plus encore.

GRAND DESTOCKAGE SWITCHER

DU 3 AU 6 DÉCEMBRE 2025

ANCIENS ABATTOIRS DE LA CHAUX-DE-FONDS

+ 25'000 articles pour toute la famille !

Plus d'infos ici