



LES ADRESSES DE COLETTE ET EMMANUEL



Ils rédigent toutes les semaines la rubrique restaurant du supplément Figaroscope du Figaro. Colette Monsat et Emmanuel Rubin suivent toutes les tendances culinaires parisiennes à la piste. Leurs adresses préférées? "Pour la cuisine de fusion, sans hésitation le Café Mosaic et le Spoon (voir dossier), parce qu'ils ne font pas n'importe quoi.

Alain Ducasse ne pourrait pas se le permettre. Au chapitre des brasseries, même si elles ont tendance à se standardiser, nous marquons une petite préférence pour le "Louis XIV" (Boulevard de Strasbourg), en raison de son aménagement unique des années 50. Selon nous, la tendance des néo-bistrotts est cependant la plus intéressante, parce qu'on y trouve tellement de jeunes talents qui s'inscrivent dans la grande tradition parisienne. Quelques adresses: "L'Epi Dupin" (11, Rue Dupin, 6e), "La Régallade" (49, Avenue Jean-Moulin, 14e), "L'Os à Moelle" (2, Rue Vasco de Gama, 15e), "Le Pamphlet" (38, Rue Debelleyme, 3e) ou "Le Troquet" (voir dossier)."

***Café Mosaic

46, Avenue George V, 75008 Paris, tél.: 01 47 20 18 09. Métro George V Fermé le week-end.

Ne vous étonnez pas si Pavarotti, Whitney Houston ou Elton John s'installent à la table voisine. Le Café Mosaic qui a ouvert ses portes l'année passée, fait en effet partie du Relais Carré d'Or, un grand établissement de luxe qui comporte également 23 suites et appartements et un jardin suspendu de 1000 m² au premier étage. Des célébrités du showbiz international aiment y résider lorsqu'elles effectuent un séjour prolongé à Paris. L'intérieur et une grande partie du mobilier ont été conçus par Patrick Derderian qui a voulu créer un "espace zen". Des formes sévères, pures, très dépouillées que l'on retrouve dans le design des assiettes et la présentation des plats. La carte - zen oblige - est limitée, et le chef, Paul Pairet (qui a travaillé à Hongkong, Djakarta et Sydney) propose une étonnante cuisine cosmopolite: française mais avec de nombreux accents d'Extrême-Orient. Les "crevettes en pot, à la vapeur d'anis, petites sauces" (95 FF) est une entrée très demandée, tout comme d'ailleurs le "cabillaud en fish & chips" (135 FF) au chapitre des plats principaux. Tous les desserts comme le très original "Fuji-Yama d'après Mont Blanc" sont à 65 FF.

