

lieux gourmands

CÔTE SUD

et de parmesan, de la falfe aux courgettes de parmesan, spaghetti aux palourdes, gnocchi et autres... Autour d'un petit verre de vin de Toscane ou du Piémont, les frontières de nos rivages méditerranéens se confondent déjà à l'horizon. La Storia, 355, Corniche Kennedy, 13007 Marseille, tél. : 04 91 71 33 31. Ouvert 7 jours sur 7, midi et soir. Prix moyen à la carte 200 F environ. C.G.

PARIS

DES GOÛTS MÉTISÉS. Pour son nouveau café-restaurant, le Relais Carré d'Or a confié le décor à Patrick Derderian, la cuisine à un jeune chef talentueux d'origine catalane, Paul Pairet. Ici, rien n'a été laissé au hasard, les lieux ont été pensés dans

leurs moindres détails, de la bibliothèque à vin et le bar aux immenses miroirs encadrés de plâtre aux pigments ébène ainsi que les luminaires en bronze et parchemin aux lumières « abricotées ». Les tables, toutes recouvertes de nappes en lin beige de Josée Houel, voisinent avec de confortables banquettes ou chaises de couleurs terre, marron, tabac, questche et gris réalisées par Philippe Hurel. Ce décor mosaïque s'accorde parfaitement à la cuisine de Paul Pairet, nourrie de nombreux voyages et d'expériences culinaires du bassin méditerranéen en passant par les saveurs et épices de l'Asie du Sud-Est. Chaque plat marie subtilement les produits utilisés et les herbes « venues d'ailleurs », le salé, le sucré, l'amer et l'acide pour le plus grand plaisir de nos yeux et l'évasion de nos

papilles. Côté poisson, l'espadon en *sashimi* accompagné de frites à la peau, conjugaison d'un moelleux poisson cru et d'une croustillante pomme de terre égayée de pousses de lotus, ou un maquereau laqué comme un canard cuit avec une feuille de bananier, des tomates en grappe confites au vinaigre sur une crème de brebis à l'aneth. Côté viande, une copieuse côte de veau poêlée, roulée dans une panure d'amandes et de parmesan d'une cuisson parfaite avec une garniture de topinambours confits qui réhabilite à tout jamais ce légume ou une souris d'agneau braisée, crème de sésame, menthe et abricots, sorte de tagine revu et corrigé à



SAVEUR AIGRE-DOUCE D'UN MAQUEREAU LAQUÉ AU CAFÉ MOSAÏC.



la manière de... Enfin, pour le dessert, laissez-vous transporter par une longue assiette de nems divinement croustillants au chocolat à tremper dans une gelée à la mélisse et enroulés dans une feuille de menthe et de citronnelle. A moins de succomber à une simple orange à la fine peau confite fourrée d'une crème aérienne à l'orange surnommée « l'orange ». Ce voyage s'achève sur un expresso très italien, mosaïque de goûts oblige, adouci par une minicoupe d'une délectable ganache au chocolat. Café Mosaïque, 46, avenue George-V, 75008 Paris, tél. : 01 47 20 18 09. Formule déjeuner à 180 F et 220 F ; petit déjeuner et l'heure du thé avec des spécialités de Poujauran. Tous les jours de 8 h à minuit. M.D.

PAGE RÉALISÉE PAR
MONIQUE DUVEAU ET CAROLINE GUIOL