



PARIS

Café Mosaic: Gewagt und gewonnen

In vielen Szenelokalen ist das Interieur mehr oder minder spektakulär, die Serviererinnen tagträumen von einer Modelkarriere und Feinschmecker von besserem Essen. Unter den Restaurants, die in Paris gerade en vogue sind, rangiert auch das „Café Mosaic“, ein hoher Saal direkt hinter den Champs-Élysées. Die Kellner sind freundlich, die Weinkarte folgt globalen Modetrends, und einen Wa-

genmeister gibt es hier auch. Chefkoch Paul Pairet, ein junger Eleve von Joël Robuchon, kocht mit viel Schwung und Phantasie, ihm gelingen scheinbar spielend selbst gewagte Allianzen von europäischen und asiatischen Aromen.

Gerichte wie sautierter Tintenfisch in seinem Jus auf schwarzen Pilzen à la Thai, im Anisdampf gegarte Gambas mit dreierlei Saucen (mit vielen Würzkräutern im Einmachglas serviert) oder lackierte Makrele mit Tomaten in Essig auf Anis-Schafkäsecreme würden sich

Gewagte Menüs:
Im „Café Mosaic“
überrascht die
Küche mit Witz und
viel Phantasie

top ten

UNTERWEGS

auch auf der Speisekarte von manch Pseudo-Kreativem gut machen. Ein Koch mit vielen Ideen ist sogar für Paris eine Bereicherung. *Jörg Zipprick*

RE „Café Mosaic“,
46, Av. George V., F-75008
Paris, Tel. 0033-147 20 18 09,
Fax 147 23 30 90, Sa, So ge-
schl., Hauptgerichte 33-58
Mark, Mittagsmenü 72 Mark

AmEx DINERS EURO VISA

GRAZ

Johan: Geglückte Fusion in Saal und Küche

Weißes Stoffe über den Stühlen, blau schimmerndes indirektes Licht, flackernde Kerzen, Obstschalen: Der Minimalist Claudio Silvestrin, Designer, Architekt und Philosoph, schuf in einem der ältesten Gebäude von Graz, dem „Landhaus“, sein erstes Restaurant, das „Johan“.