



La table : Café Mosaïc

REQUIEM POUR LANGOUSTINES ÉTOUFFÉES

Avec talent, imagination et élégance, le chef du Café Mosaïc sait faire partager ses goûts de grand voyageur.

Le Relais Carré d'Or, ce refuge pour happy few caché à l'ombre du Fouquet's, a enfin trouvé une formule choc pour cette terrasse qui a hésité pendant des années entre brasserie et glacier. Le décorateur a pris des risques avec ses lustres orange, ses banquettes géantes en patchwork et les tenues chocolat des serveurs. L'ensemble compose un bouquet mode et nouveau. Mais l'essentiel de la surprise vient de la cuisine. Dominée par la tendance world food, la carte donne pourtant des frayeurs. Vous craignez le pire ? Rassurez-vous : le chef Paul Pairet, passé par Hongkong et Sydney, connaît ses gammes et sait faire partager ses goûts de grand voyageur.

Il a du talent, de l'imagination. Il adore les clins d'œil. Irrésistibles sont ses langoustines cuites à l'étouffée, dans un pot de confiture de grand-mère, à la vapeur d'anis, servies avec trois sauces de continents différents. Les coquilles saint-jacques sont tenues fermées par de bonnes vieilles pinces à linge. Le cochon – ou du moins un de ses morceaux – est caché dans un potiron. La souris d'agneau braisée est transpercée d'un os comme une coiffure d'aborigène. Ses nems sont des desserts au cho-



Un décor à la mode, mais la meilleure surprise vient de la cuisine.

Luxeux
Business
Dépaysant
Mode
Charme

colat avec mélisse et menthe. Et une orange est reconstituée dans une orange. On apprécie la vivacité, l'élégance. Et la réalisation est à la hauteur. Un conseil : prenez chacun un plat différent et amusez-vous à piocher, comparer, deviner. Ce Café Mosaïc, qui se plaît à brouiller les pistes, est un formidable terrain de jeu pour ceux qui aiment explorer les saveurs du monde.

Alexandre Lazareff

Café Mosaïc, 46, avenue George-V, Paris 8^e (01 47 20 18 09). Tous les jours de 8 h à 22 h 30. Menus deux plats à 180 F et trois plats à 220 F.