

LES RESTOS

cuisine et déco raffinées

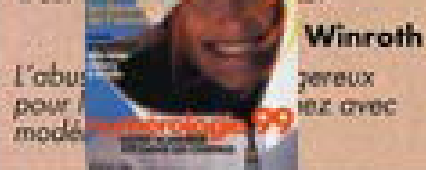


Café Mosaïc.

La world food est à la cuisine ce que la mondialisation est à l'économie, avec deux pôles qui comptent : l'Orient et l'Occident. Ce qui donne des formules hybrides, entre saveurs thaïlando-sino-japonaises et plats méditerranéens. Cela plaît, puisque nombre de restaurants s'ouvrent sur ce registre sans que la gastronomie y trouve toujours son compte. Paul Fairet, le chef du Café Mosaïc, qui vient de Hongkong, connaît le métier. Son poivron rôti fumé et son pigeon

100 F par six.

■ Café Zo, 1, rue de la Harpe, Paris-2^e.
Tél. : 01 42 65 18 18.



aux cacahuètes et kumquats prouvent son talent, mais ses assiettes gagneraient à être plus généreuses. Chez Zo, un chef japonais prépare sushis et sashimis devant vous. Ceux qui préfèrent des plats plus convenus peuvent s'adonner aux filets de rougets poêlés ou au magret de canard aux fruits.

■ Déco/ambiance : belles couleurs ocre, bois bruns, doux éclairages donnant un joli teint... l'un et l'autre de ces restaurants donnent envie de s'attabler. Voiturier.

■ Prix : environ 300 F pour le Café Mosaïc (on paye les Champs-Élysées, proches), et 200 F pour Zo.

■ Café Mosaïc, 46, avenue George-V, Paris-8^e. Tél. : 01 47 20 18 09.

■ Zo, 13, rue Montalivet, Paris-8^e. Tél. : 01 42 65 18 18. **Léo Fourneau**