



## Goutez la cuisine cosmopolite du Café Mosaïque

D'après son directeur Charis Kyriacou, "le Café Mosaïc est le premier concept de home sweet hotel à Paris". L'idée de ce directeur d'origine grecque : "la clientèle parisienne cherche aujourd'hui des restaurants d'ambiance, où tout est rassemblé au même endroit", l'assiette originale et cosmopolite aux noms évocateurs (exemple du "cochon dans un potiron"), une musique et un décor très "in". Celui-ci a d'ailleurs été réalisé par un designer Patrick Derderian, qui a déjà à son actif le Bermuda Onion et le Zebra Square.

Ce nouveau café-restaurant s'inscrit dans les dépendances du Relais Carré d'Or. "Le restaurant de la résidence est dorénavant consacré à des réceptions privées, note le directeur. Grâce à un mailing ciblé envoyé à notre clientèle d'affaires concernant l'ouverture du Café Mosaïc, nous avons pu ainsi récupérer 99% de cette clientèle".

Il est trop tôt pour parler de chiffre d'affaires. L'investissement de départ s'élève à 5 MF, que Charis Kyriacou compte récupérer en l'espace de 5 à 7 ans.

Le nom du restaurant est choisi en fonction des spécialités culinaires : une cuisine "mosaïque", proposée par un chef français - Paul Pairet - qui a fait ses preuves auparavant dans différents restaurants du Moyen Orient (Hong Kong, Djakarta, Sydney entre autres). Un joli melting pot de saveurs !

