



Laboratoire

CAFÉ MOSAÏC. « Cuisine de voyage » surtitre la carte, et c'est bien une aventure de l'assiette qui se trame dans cet espace entre exotisme soft et rigueur monacale, jouant de cuirs sombres, de panneaux de lave et de bois d'ailleurs. Le chef cherche à intriguer par ses énoncés énigmatiques (silk cut de pintade, riz bubur, à l'usage séduisant) mais aussi par ses soucis de picturalisme (dessert mangue-réglisse) et d'esthétique qui pré-



Une cuisine singulière, mais qui ne manque pas d'être près des Champs-Élysées. (Photo Alain Aubert.)

valent dans la moindre de ses élaborations (crevettes cuites et présentées en conserve de verre, accompagnées de trois adorables petits pots de sauces). La partition est très personnelle, comme celle qui consiste à marier sardines (portion pingre), pissaladière, soja caillé, vinaigre noir et sorbet ketchup (ouf !), et parfois proche de la logorrhée lorsqu'elle associe ris de veau, pain d'épices et sauce de soja noire. Reste le sentiment d'être associé aux expériences d'un laborantin doué et passionné, malheureusement facturées sans douceur.

Les petits moins : le niveau sonore qui grimpe vite, le prix élevé des vins (très médiocre saint-nicolas-de-bourgueil à 170 F).

Les vrais plus : l'aspect expérimental de la cuisine, l'excellent directeur de salle, le décor.

● 46, avenue George-V, 8°. Tél. : 01.47.20.18.09. Tlj. sf sam. et dim. Menu : 220 F (dég.). Carte : 300 F-350 F.