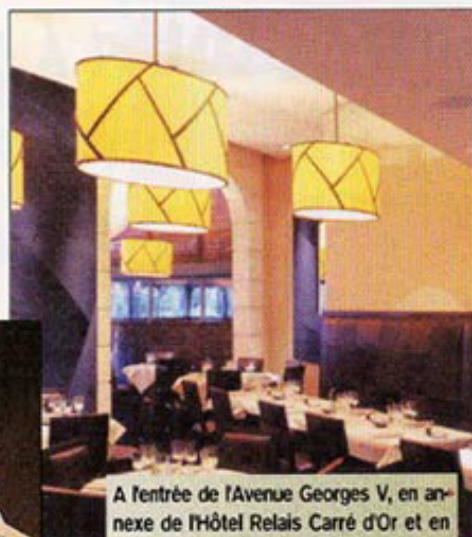


Des contenants revus et corrigés

PHOTOS IRÈNE JONAS.

Une salade dans une tasse, des crevettes dans un pot de conserve, des St Jacques avec des pinces à linge, des nems au chocolat sur un plat à cake...,

Paul Pairet donne une dimension nouvelle à la présentation des mets en détournant certains plats de leur fonction première.



A l'entrée de l'avenue Georges V, en annexe de l'Hôtel Relais Carré d'Or et en voisin du Fouquet's, le Café Mosaïc s'est installé le 16 novembre dernier au 46. Sous le pinceau du concepteur/ créateur Patrick Derdérian, le lieu s'est habillé de cuir, bronze, bois, fer martelé baigné dans des tonalités tabac, quetsche et moka. Décor sobre avec jeu de découpage de l'espace, plancher en bois de Wengé, nappes en lin, mise en place soignée, uniforme élégant, le parfait tableau du restaurant d'aujourd'hui ouvert 7/7j toute la journée sans interruption. Maître d'œuvre du projet, Charis Kyriacou, directeur de l'hôtel et du restaurant, souhaitait par sa table offrir un voyage à ses clients. C'est chose faite.

Paul Pairet appartient à la nouvelle génération de chefs pour qui la cuisine est par définition plurielle. Fort d'expériences internationales qui, après un parcours parisien, l'ont conduit de Hong-Kong à Sydney en passant par Djakarta, il s'est imprégné de la culture des pays et villes qui l'ont hébergé pour les retraduire dans sa cuisine originale et inventive. Le salé, le sucré, l'amer et l'acide n'ont plus de frontières et s'accommodent dans les plats comme dans les desserts. Il milite pour l'identité des produits. Une mise en scène trop extravagante dans l'assiette, même si elle flatte l'œil, se détourne irrémédiablement du produit. Reste que pour composer sa carte, l'économat de sa cuisine n'est pas l'hexagone mais le monde. Une aventure à vivre à travers une carte surprenante. En plus des plats présentés, retenons parmi les entrées le poivron rôti-fumé aux anchois, pois chiche et soja salé, l'espadon en Sashimi fritté à la peau ; parmi les plats : le demi-pigeon poché rôti aux cacahuètes et kumquats et, en dessert, le sago de framboises, neige et gelée de mille plantes.

La magie d'un repas passe par l'émotion qu'il aura pu provoquer chez le client. Et c'est justement le spectacle et l'histoire racontés autour de ce déjeuner ou de ce dîner de qualité qui fera son succès et sa différence. Ce jeune chef français a choisi de mettre en scène ses plats en détournant un certain nombre de contenants de leur usage habituel parce que, pour lui, leur forme ou leur fonction correspondait logiquement à sa cuisine. P.Fedèle ●

1. «Les crevettes en pot à la vapeur d'anis, petites sauces». Le pot de conserve dans lequel sont présentées les crevettes est avant tout un instrument de cuisine qui permet un départ de cuisson à l'étouffée avec le pastis telle une papillote. La transparence du bocal et l'aspect «grand mère» apportent ensuite une note spectacle. Le client devient acteur en ouvrant lui-même le

couvercle et en découvrant le mets et son parfum.

2. «Les Coquilles St Jacques marinade cantonnaise». Les coquilles ont la particularité de s'ouvrir à la cuisson, c'est pourquoi, en cuisine, on leur met généralement des pinces à linge pour les maintenir fermées. Après les avoir snakées et étuvées, elles sont servies au client par quatre, chacune avec sa pince à linge en

bois, telle que, «brut de déco», sur un plat ovale individuel.

3. «Soupette étagère». consommé de céleri chaud et froid relevé au bleu servi dans une tasse.

4. Servis sur un plat à cake, les nems au chocolat, leur sauce, la melle et les feuilles de menthe disposent d'une place suffisante pour se soumettre à l'ordonnement de

la dégustation.

5. «Maquereau laqué tomate au vinaigre noir, crème aneth de brebis cuit sur une feuille de banane» est présenté sur un plat ovale individuel.

6. Le cochon dans un potiron aux choux, servi avec son jus de cuisson se satisfait d'une assiette creuse à bassin profond.