

Le journal français de plus en plus fort
 La dure vie d'institut

Le Zo et le Mosaïc mélangent les genres

PARIS s'est mis à l'heure du voyage culinaire. Ici et là se sont ouverts des restaurants au décor sobre mais élégant, dont la carte panache avec bonheur les inspirations d'ici et d'ailleurs. Tel est le cas du Café Mosaïc, inauguré le 6 novembre, et aussitôt entré dans l'édition 1999 du Michelin. Le Zo, lui aussi ouvert il y a peu par une équipe jeune et compétente, a opté pour un mariage culinaire plus simple et l'on goûte ici, entre Japon et Provence, à quelques mets sympathiques.

C'est Patrick Derderian (Bermuda Onion dans le XV^e, Zebra Square dans le XVI^e) qui a imaginé le décor du Café Mosaïc, nouveau lieu où exerce Paul Pairet, un chef d'inspiration voyageuse qui réinvente la cuisine. Une façade grise et sobre cache un cadre aux lignes pures et chaudes, japonisant. L'ambiance est aimable.

Papilles à la fête

À table, Paul Pairet manie avec sûreté les idées et les goûts. Escargots petits-gris en coque de moelle (85 F) et phycoïdes glaciales, une sorte de pourpier. C'est beau. Deux fines tranches de pain, deux cives, un cordon de sauce au citron et un tartare, c'est une entrée décorative (70 F). Cuisson précise du saumon à la plancha à l'oseille (130 F) ; grosse côte de veau poêlée aux amandes et parmesan (160 F) ; superbe présentation de l'orange confite, pleine lune dans une grande assiette gris foncé et, pour changer de la sempiternelle crème brûlée vaguement catalane, une crème brûlée au chocolat crous-



CAFÉ MOSAÏC (VIII^e), HIER MIDI. Paul Pairet, l'humeur voyageuse, propose une cuisine imaginative et dépaysante. Enchantement au menu. (Photo LP/Guy GIOS.)

tillant. À déjeuner, deux plats, 180 F, trois plats, 220 F. Le soir, dîner à la carte. À goûter, le corbières château Haut-Gléon blanc : 150 F ou le vin du mois au verre : 30 F.

Au Zo, la carte est à double face. Côté pile, une carte méridionale à la française, avec des plats rafraîchissants : croustillant de saint-jacques (52 F) ; taboulé, le vrai, au blé concassé (46 F) ; filets de rouget poêlés, marmelade d'aubergines rôties (88 F) ; filets de saint-pierre

braisés à l'anis (88 F), foie de veau poêlé, purée à l'huile d'olive (125 F), servi bien épais et cuit comme on demande ; côtes d'agneau (90 F) et petite carte de pâtes (64 et 68 F).

Côté face, une carte japonaise avec des sushi (34 F les deux pièces, 98 F les cinq pièces), des sashimi (60 F), des makimono, rouleaux d'algues et riz (26 à 35 F), des tempura (55 et 36 F). Micael Memmi et Olivier Haski ont ouvert fin septembre ce « Zo » insolite et agréable, au décor repo-

sant, immédiatement « branché déjeuner, formule à 98 F.

Jacqueline

▶ Café Mosaïc, 46, avenue Geor (VIII^e). Tél. 01.47.20.18.09. Ou tous les jours, de 8 heures pour petits déjeuners à minuit. Voir

▶ Le Zo, 13, rue Montalivet (I Tél. 01.42.65.18.18. Fermé samedi et dimanche. 23 h 30. À partir du jeudi soir : minuit. Le samedi 1 heure du matin. Le soir, voir