



Le chef, Paul Piret, et Charis Kyriacou, directeur du Relais Carré d'Or.

aux nobles (cuir, fer forgé, bois...) et des grès purs pour un établissement qui se veut "scuel". Investissements : 5 MF.

Pour accepter un projet, il faut que j'aie le feeling, qu'il me plaise, confie Patrick Derdérian. Je passe du temps en création. Je voue les grandes lignes en quelques jours, mais, pour le Café Mosaïc, cela m'a emandé une année de travail. Vous savez, c'est un nouveau job. Mon avantage par rapport à d'autres designers, c'est que je connais l'exploitation d'un restaurant. Je pense à l'organisation du travail et aux besoins de la clientèle." Un concepteur hors air qui admet : "Pour un restaurant, je me méfie. Mais cela dépend de la taille de l'établissement. Entre 200 000 et 500 000 F" est un jeune chef de 34 ans, originaire de Perpignan, Paul Piret, qui officie en cuisine.



"Un style élégant et dépouillé", c'est ainsi que Patrick Derdérian définit son travail.

Issu de l'école hôtelière de Toulouse, il a travaillé notamment avec Joël Robuchon, José Lampreya et Daniel Balester. Puis, ce sera Hong-kong (Méri dien), Sydney (Mesclun) et Djakarta (Café Batavia) et la découverte d'autres cultures culinaires ("qui m'ont influencé au niveau des produits et des techniques"). Aujourd'hui, il revendique une cuisine libre et personnelle avec un chef qui fait son travail avec rigueur. Patrick Derdérian, conquis par le talent du jeune chef, parle de "cuisine de voyage".

"L'influence vient de partout"

A la carte : 9 entrées (de 65 à 95 F), 9 plats (de 115 à 180 F), 7 desserts (60 F). Des vins au verre et champagnes à la coupe. Quelques plats : Maquereau laqué tomates au vinaigre noir crème aneth de brebis ; Pigeon poché rôti aux cacahuètes et kumquats ; Souris d'agneau braisée crème de sésame menthe et abricots, ou encore Nems au chocolat mélisse et menthe. Le chef veut "faire différent" et assume les "prises de risque". "Je ne suis pas l'élève d'un tel. L'influence vient de partout", conclut Paul Piret.

L'établissement, ouvert depuis un peu plus d'un mois, espère atteindre une moyenne de 120 couverts/jour. "Nous avons connu des pointes à 100 couverts/jour, souligne Charis Kyriacou. Pour le moment, nous attirons une clientèle d'hommes d'affaires et ça marche mieux le midi que le soir. Mais l'ambiance se prête bien aux dîners." Avec les Champs-Élysées à proximité et les boutiques de luxe alentour, le Café Mosaïc compte aussi sérieusement sur une clientèle touristique et parisienne aisée. L'avenue George V est une adresse toute indiquée. ■



Le Café Mosaïc dispose d'une terrasse de 80 couverts.