

Café Mosaïc L'Industrie la surprise du chef

Créé le 16 novembre 1998 avenue George V, aux pieds du *Relais Carré d'Or* dont il fait partie, le *Café Mosaïc* est aussi un établissement venu d'ailleurs. La décoration réalisée par Patrick Derdérian n'est certes pas sans rappeler celle du *Zébra Square* avec son bar et sa célèbre bibliothèque à vins, mais

c'est surtout par la cuisine que le dépaysement se produit.

Les coquilles Saint-Jacques "Pince à linge" accompagnées d'une marinade cantonaise, ou le maquereau laqué avec tomates au vinaigre noir et crème aneth de brebis, parlent autant à l'inspiration qu'aux papilles ou à l'éveil des sens. C'est ce qu'on pourrait appeler la "surprise du



Paul Pairet, le chef de cuisine a parcouru le monde à la recherche de saveurs extrêmes.

chef", en l'occurrence Paul Pairet, jeune chef de 34 ans qui a parcouru le monde à la recherche de saveurs extrêmes. Un parcours désormais classique pour qui veut transformer le repas quotidien en aventure extraordinaire. Charis Kariakou, directeur du *Relais d'Or* a laissé carte blanche tant au décorateur qu'au chef si bien que ce café-restaurant est déjà devenu un repère d'habitues du quartier des Champs-Élysées au même titre qu'un lieu d'évasion quand le soir on veut tout oublier pour mieux reprendre le lendemain le cours des choses. Et pourquoi pas au *Café Mosaïc* puisqu'on peut aussi y prendre son petit déjeuner ? ■

Café Mosaïc
46, Avenue George V, 75008 Paris.
Ouvert de 8h à minuit.
Superficie totale 180 m² dont 120 m² pour le restaurant.
Nombre de places assises : 80.
Point d'équilibre : 120 couverts/jour.
Menus : midi à 180 F et 220 F.
Investissement : 5 MF dont 1,3 MF pour la cuisine (installation Bonnet).
Objectif 1ère année : 11 MF.