



Spoon NOUS Y VOILÀ !

Depuis quelques lustres, la gastronomie tournait en rond. Avec le nouveau restaurant d'Alain Ducasse, nous partons vers un nouveau rythme avec, au rendez-vous, mondialisme, cuissons en tous genres, sensualité et diététique.

Décor contemporain et volonté conceptuelle de faire bouger la brasserie : l'arrivée de Terence Conran avec l'Alcazar, rue Mazarine, à Paris, avait déjà singulièrement ouvert la scène gastronomique.

Maintenant, avec Spoon, le nouveau restaurant conçu par Alain Ducasse, ce monde ne sera plus comme avant. Lisez par là qu'il y aura une formidable et appétissante famille de restaurants gourmands et classiques et puis, les nouveaux lieux, où chacun s'exercera cahin-caha à la modernité. Celle de Spoon part sur les chapeaux de roues,

avec une sorte d'abcédairaire bigrement culotté : huit modes de cuisson différents (rôtisserie, salamandre, gaz, wok, induction, vapeur, cuiseur à riz, étuve), des idées dans tous les coins (bloc-notes et crayon à papier sur toutes les tables, serviettes-vapeur, deuxième



café offert, vingt eaux minérales au choix) et surtout une carte qui bascule à chaque instant selon votre goût. Ainsi, si vous optez pour les pâtes artisanales, cinq sauces différentes vous sont proposées : marmelade trois tomates, nature ou beurre, pistou alla genese, sirop de tomate épicé. Itou pour les accompagnements : gruyère, parmesan, julienne de jambon blanc... C'est à vous de jouer. Les vins, le décor conçu par Jacqueline et Henri Boifils poursuivent la même course à travers tous les azimuts. On le voit avec Spoon, on passe à la page suivante.

Spoon, 14, rue de Marignan, 75008 Paris. Tél. : 01 40 76 34 44. Déjeuner 11 h 45-14 h 40 ; 18 h 30 à 23 h 30. Fermé samedis midi et dimanches. Environ 200 F. Service de voiturier.

NOS BONNES PETITES ADRESSES

MOZAÏC

Cette nouvelle adresse s'est inscrite elle aussi dans la novation. Non seulement par son décor signé Patrick Derderian, mais surtout par sa carte fonçant avec allégresse vers d'autres méridiens

crevettes en pot à la vapeur d'anis et petites sauces (95 F), grenouilles en beignets à la coriandre (95 F), truite en cuir-ou et yaourt d'herbes aux algues (75 F), parmentier de haddock et œuf poivré (115 F), demi-pigeon rôti aux cacahuètes et kumquats (140 F), nems au chocolat, melisse et menthe (60F). On le voit, chaque plat est poussé dans les extrêmes du globe avec une esthétique déterminée.

MOZAÏC, 46, AVENUE GEORGE-V, 75008 PARIS. TEL. : 01 47 20 18 09

