



CAFE MOSAIC 46, avenue George-V (8^e) INTERNATIONAL 01 47 20 18 09

M^o George-V. Ouvert de midi à 14h30 et de 19h30 à 23h30 Formule 180 F et menu 220 F au déjeuner. Environ 280 F le soir. Fermé le samedi et dimanche. Nouveau lieu mode imaginé par Patrick Derderian (Bermuda Onion et Zébra Square), ce Café surprend et parfois dérange. Si on retrouve dans la déco des éléments déjà vus dans les autres affaires de mister Derderian, l'inspiration culinaire « fusion food », « world cuisine », au choix, est en adéquation avec les désirs d'une clientèle parisienne toquée d'exotisme. Le maître queux, Paul Pairet, a travaillé en Australie, pays que le voisinage de l'Asie imprègne fortement. Jeune, décidé, et ne manquant pas d'imagination, Paul Pairet s'éclate. Le poivron rôti-fumé aux anchois, pois chiches et soja salé (70 F), est une entrée surprenante, tout comme ses crevettes en pot à la vapeur d'anis, petites sauces (95 F), ou ses petits-gris en coque de moelle (85 F). La surprise ne s'arrête pas aux entrées, les plats embrayent dans un registre aussi étonnant. Maquereau laqué tomate au vinaigre noir, crème aneth de brebis cuit dans une feuille de bananier (120 F), ou demi-pigeon poché rôti aux cacahuètes et kumquats (140 F) laissent rêveur. Gros succès pour les nems au chocolat, mélisse et menthe (60 F) qui font l'unanimité. Au déjeuner le Mosaic Café fait le plein d'une clientèle venue des médias ou de la publicité. Le soir, c'est une autre histoire. L'éclairage est à revoir.