

# Champs-Élysées

Paul Pairet concocte des plats totalement axés sur le métissage culinaire.



## Cuisine "globe-trotteuse" au "Café Mosaïc"

Voici le retour de Patrick Derdérian sur le devant de la scène parisienne (associé cette fois à l'équipe de l'hôtel "Carré d'Or") avec ce restaurant voisin du très médiatique "Fouquet's", et symptomatique du renouveau des Champs-Élysées. Le décor, contemporain, joue la sobriété des matières, tout en cuir et bois foncé, attentif aux détails qui comptent comme les bouteilles en casiers derrière le bar ou les jolis éclairages colorés. Le parti culinaire, lui, est radical : c'est de la cuisine



"globe-trotteuse", à base d'herbes et d'épices, totalement axée sur le métissage culinaire. Poivron rôti fumé aux anchois, pois chiche et soja salé ; coquille Saint-Jacques "pinte à linge" marinade cantonnaise ; maquereau laqué, tomate au vinaigre noir, crème aneth de brebis ; demi-pigeon rôti aux cacahuètes et kumquats... : voici un extrait de la carte, dont tous les plats ne sont pas aussi probants (en particulier les desserts chargés en chocolat) mais qui reflètent fidèlement l'une des "tendances lourdes" du moment. À noter, le service très aimable et très concerné.

Colette Monsat

● "Café Mosaïc", 46, avenue George V, 75008 Paris. Tél. : 01.47.20.18.09.  
Tlj. Formule à 180 F (deux plats), menu à 220 F. Carte env. 300-350 F.

