



CAFÉ MOSAÏC PREND SES MARQUES DANS LE TRIANGLE D'OR

Décidément, au cœur du Triangle d'Or, entre avenue George V, rue François 1er et rue de Marignan, la cuisine d'ailleurs se porte plutôt bien.

Mais attention, l'exotisme tel que l'entendent les voyageurs au grand cœur ne ressemble pas forcément à l'idée que s'en fait le jeune chef de 34 ans, Paul Pairet, qui s'est fabriqué une tête de mousquetaire et qui avec la création du Café Mosaïc, est bien décidé à faire valser les idées reçues et à bousculer une clientèle qui, dans le quartier en a vu d'autre.

Associations des saveurs, sens des couleurs

Nicolas de Rabaudy posait il y a quelques semaines dans Le Figaro la question cru-

travaillé avec Joël Robuchon dont on peut penser qu'il a retenu des leçons de savoir-faire. Il a roulé sa bosse aussi en Asie dont il a gardé la nostalgie pour adapter et revoir entièrement certaines recettes. Et de cette Asie qui l'a fasciné, il a su garder des préparations méticuleuses, des associations de saveurs, un sens des couleurs, et une application à toujours mieux présenter les assiettes pour étonner intelligemment le client.

Les trouvailles du chef

C'est dans ce décor pétillant de bonheur, lumineux et chaud à la fois avec ces grands abat-jour aux airs de tambours, construit par Patrick Derdérian, l'homme-lige du Zébra square,

Une pâtisserie qui ose

Mais la cuisine (bien arrosée d'ailleurs par quelques bons vins dont un succulent Pessac-Leognan en blanc, presque liquoreux, de chez Baudoin-Lacoste) passe maintenant le relais à la pâtisserie. Paul Pairet, dans ce domaine également, invente, suggère, ose et il a raison. Ses nems sauce chocolat noir, melisse et menthe remportent tous les suffrages.

La nouvelle carte présentera courant avril d'autres créations aussi surprenantes.

Cette cuisine-mosaïque n'est pas un patchwork de cuisines du bout du monde. Non, elle serait plutôt une cuisine des saveurs, héritière de bien des influences, mais parfaitement attrayante



cial : " Où allons nous ? La France serait-elle en train de perdre son identité et le goût du pot-au-feu ? " Avant de nous rassurer sur la qualité et l'orientation du chef de ce nouveau restaurant à priori branché, tendance bistro new-yorkais : " Paul Pairet n'est ni un mystificateur ni un guignol de la poésie. " Nous voilà rassurés. Et nous n'aurons pas trop de difficulté à nous mettre d'accord avec le critique du Figaro car nous avons bien sûr goûté à cette cuisine d'influences, inventive et surprenante, toujours crédible. On sent que le maestro a déjà acquis des connaissances certaines et qu'il aime innover, déranger peut-être autant qu'être cohérent.

Paul Pairet, mieux qu'un technicien, a

que la cuisine de Paul Pairet explose et donne toute sa dimension : on a aimé ; les grosses crevettes, à la vapeur d'anis, petites sauces présentées dans un pot en verre (comme dans certaines villes chinoises). Les Coquilles Saint-Jacques «Pince à linge» marinade Cantonaise, les escargots «petits gris» en coque de moelle. Côte de bœuf rotie, laque de soja mais et pomme au beurre. Demi pigeon poché roti aux cahuettes et kumquats. On admire les formes, les couleurs, l'originalité des assiettes, puis on sent, on attaque et on déguste avant de se régaler. Les assiettes repartent presque nues... Fabrice Conroux, le directeur de la restauration semble être ravi d'observer la clientèle souriante, parfois étonnée mais plutôt réjouie.

pour les Français, de plus en plus amoureux d'une gastronomie éclatée mais sachant restée fidèle aux vrais produits. N'est-ce pas l'essentiel ? G.B.

Trois mois après l'ouverture le Guide Michelin récompense de 3 fourchettes cette cuisine inventive.

Café Mosaïc
46, avenue George V, 75008 Paris.
Tél : 01 47 20 18 09. Tous les jours.
Voiturier. Jusqu'à 22 h 30 et 23 h le samedi.
* Menus à 180 F et 220 F. Carte : 300-400 F
Jardin intérieur.