

MAIS que se passe-t-il autour de l'avenue des Champs-Élysées ? Pourquoi tant de « nouveaux concepts », « restaurants branchés » ouvrent-ils les uns après les autres ? Sous prétexte d'être « différents », le schéma reste le même : décor étrange, « grande surface », un bar où tout se passe, de la musique, du bruit, une cuisine exotique sans grand intérêt... On ne sait plus trop pourquoi on est arrivé là. Pour boire un verre ? Dîner ? Voir et se faire voir ? La nouveauté finit par devenir banale.

Il ne faut pas confondre le Café Mosaïc avec tout cela, même si l'ouverture est récente (novembre 98), l'investissement lourd (5 MF) et la cuisine vaporisée d'épices. Tout un chacun s'est extasié sur le décor original de la salle mais le décor, c'est surtout dans l'assiette qu'il émerveille. La cuisine de Paul Pairet est un agréable et savoureux mélange, bien dosé, d'épices découvertes lors de séjours à Hong Kong, Sydney, Djakarta...

Pour l'exemple d'un repas : « Des crevettes en pot à la vapeur d'anis, petites sauces ». Imaginez dès lors une assiette, tout en longueur, présentant un bocal de conserve (avec son couvercle cerclé du célèbre caoutchouc orange) et

Le décor - inattendu - est dans l'assiette au Café Mosaïc

46, avenue George-V - 75008 Paris - Tél. : 01.47.20.18.09 -
Ouvvert tous les jours de 8 heures à minuit. Voiturier.



dans lequel se trouvent crevettes, mini-légumes que l'on pioche à l'aide de baguettes. Surprenant aussi : « Un cochon dans un potiron, aux choux ». Un joli petit potiron orange bruni dans lequel on va chercher la chair au fond qui se mélange à une petite sauce crémée et à des morceaux maigres ou gras de porc. Présenté comme une œuvre d'art, sur de longues feuilles de bananier « grillées », le « Maquereau laqué, tomates au vinaigre noir, crème aneth de brebis ». Moins étonnant mais néanmoins délicieux : des « Grenouilles en beignets à la coriandre » : une pâte fine, croustillante et non grasse enrobe cuisses de grenouilles et coriandre. En dessert : nems au chocolat, mélisse et menthe ; tasse de riz et chocolat. On m'a parlé aussi des fameuses « Coquilles Saint-Jacques, marinade cantonaise », dont les coquilles sont tenues fermées à l'aide de pinces à linge. Je retournerai au Café Mosaïc car ma première expérience m'a donné envie d'essayer aussi le parmentier de haddock, œuf poivré, et le pigeon rôti aux cacahuètes et kumquats, la souris d'agneau braisée, crème de sésame, menthe et abricots...

Au déjeuner : formule à 180 F (2 plats), menu à 220 F. Carte : 230 F (hors boisson).