

## TRANSFERT

# Fusion-food pour Le Mood

En septembre dernier, le Groupe Bertrand cédait Le Mood (Paris VIII<sup>e</sup>) à Claude Halfon et Caroline Gérout, deux professionnels indépendants qui possèdent également le Saint-M' à Bercy-Village (Paris XII<sup>e</sup>). Pour le restaurant des Champs-Élysées, ils se sont associés à Éric Sitruk, P-DG de la marque Bel Air. Ils ont embauché Baptiste Drocheiner, un chef âgé de 30 ans, venu du Cillon. Objectif: proposer une carte aux tarifs élargis de 15,50 € pour la formule déjeuner (entrée et plat du jour ou plat et dessert du jour) à un ticket moyen de 50 €. Les recettes s'inscrivent dans une tendance fusion-food:



De g. à d. : Baptiste Drocheiner, Caroline Gérout et Claude Halfon.

tranche de foie gras farci aux macarons framboises, souris d'agneau rôti au raz-el-hanouth, quinoa citronné aux légumes caramélisés. Le niveau supérieur, qui a conservé sa touche asiatique, accueille 120 couverts. En bas, l'espace bar et lounge a été redécoré dans une ambiance trendy pop. ■