



LE RELAIS CARRÉ D'OR le palace de charme

Les passants qui empruntent l'avenue George V n'imaginent pas que derrière la façade discrète du n° 46 se cache la plus pure expression de l'art de vivre international, empruntant à l'Angleterre son art du confort, aux États-Unis leur efficacité, à l'Italie son art de recevoir, et à la France son excellence dans la gastronomie et l'art de vivre. Le Relais Carré d'Or est une institution récente. Dans ce quartier des Champs-Élysées, il a marqué le début d'une révolution luxueuse et silencieuse. Ici, le luxe est synonyme d'espace et de temps. Pas de chambres standard, seulement vingt-trois suites toutes différentes, avec, pour dénominateur commun, l'espace et le confort. Et le temps ? C'est celui que vous consacrez sans compter tout le personnel du Relais Carré d'Or : du concierge au directeur, en passant par le voiturier et le service d'étage, tous disposent du temps nécessaire pour vous écouter et vous satisfaire en toute efficacité.

Le Relais Carré d'Or reçoit bien sûr têtes couronnées et célébrités du monde entier, mais vous ne verrez jamais d'attroupement à l'entrée, tant l'intimité des hôtes est ici protégée. Ce qui n'empêche pas Charis Kyriacou, le directeur du Relais Carré d'Or, de cultiver

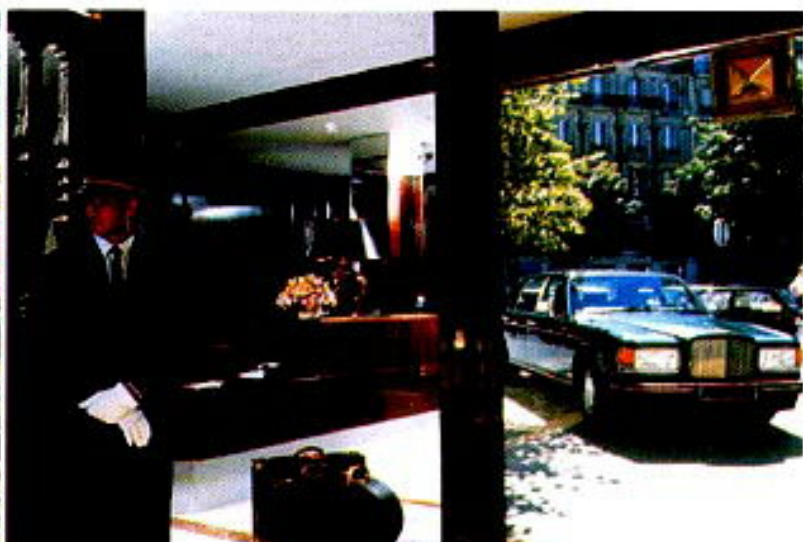
magnifiquement les paradoxes. En effet, autant l'hôtel est un havre d'intimité et de discrétion, autant le restaurant — le Café Mosaïc — est le lieu le plus en vue de Paris ! On vient au Café Mosaïc parce que le bouche à oreille, cher au cœur des Parisiens, en a fait la table à la mode. On revient au Café Mosaïc parce que l'art de Paul Pairet, le chef des cuisines, est le plus abouti, tant du côté des saveurs que de celui de la présentation des plats, qui est un grand moment d'appréciation esthétique.

Palace de charme, c'est ainsi que les clients définissent eux-mêmes le Relais Carré d'Or. Les suites donnent sur un magnifique jardin intérieur ou sur l'avenue George V. L'atmosphère y est feutrée, sereine, et contraste avec l'animation des Champs Élysées en perpétuelle effervescence. Il arrive que des clients, sans élire domicile dans ce palace, le considèrent comme une résidence secondaire, un lieu où l'on vient le temps d'une saison parisienne... celle du bonheur retrouvé.

Le Relais Carré d'Or
46, avenue George V, Paris 8^e. Tél. 01 40 70 05 05
Fax. 01 47 23 30 90

Sur l'avenue George V, à deux pas de l'effervescence des Champs-Élysées, le Relais Carré d'Or marie avec bonheur luxe et intimité : 23 suites aux superbes volumes. Service à l'étage, cuisine équipée, télévision par satellite, parking privé. Au confort et à la discrétion de la résidence, le Relais Carré d'Or offre une bien jolie chorégraphie, celle que l'on peut observer au

Café Mosaïc, dont la clientèle très parisienne vient ici pour apprécier la virtuosité culinaire du chef Paul Pairet.



LE CAFÉ MOSAÏC

46, av. George V, 8^e.

Tél. 01 47 20 18 09.

**De 8h à minuit, sauf s
et dim. Voiturier.**



■ Situé entre le Fouquet's et l'ex-Carré d'or (la galerie étant inexistante, en raison de travaux suspendus...), le Mosaïc est un café-restaurant conçu par Patrick Derderian, dont on connaît la maîtrise côté décoration, animation, restauration. Même si ses propres affaires ont le vent en poupe (le Zebra Square, le Bermuda Onion), Patrick Derderian, créatif dans l'âme, a accepté de concevoir l'idée du Mosaïc restaurant : du petit déjeuner au dîner, des éclairages aux assiettes, c'est toute une ambiance élégante mais "cool" qui est secrétée par l'endroit, dont la terrasse donne sur l'avenue George V.

Le jeune chef Paul Pairet est un esthète qui ne manquera pas de vous étonner par la qualité de la préparation de ses mets d'une irréprochable fraîcheur, mais aussi par tout l'art décoratif de chaque plat qu'il compose comme une symphonie visuelle.

Ici, vous déjeunerez ou dînerez zen malgré l'ambiance très parisienne du Café Mosaïc.

Avez-vous déjà goûté un yaourt aux algues, une truite en cuit-cru, des crevettes en pot à la vapeur d'anis? Non? Essayez, c'est inoubliable.

Menus 180 ou 220 F. A la carte, comptez 250 F.

PHOTO ALAIN LANTZ

