



Quando Parigi si traveste da New York

Parigi, nuovi appunti di viaggio



Lo skyline di Parigi

Parigi rappresenta alla perfezione il concetto di "città mondo", che non ha bisogno di inseguire eventi ad alta rilevanza per richiamare i viaggiatori. Parigi è essa stessa un evento ad alta rilevanza, e per tornare a sceglierla non c'è bisogno di individuare una ragione a priori. Anzi, è opportuno fare il contrario, dopo aver deciso il soggiorno si iniziano ad esplorare le diverse opportunità, certi di non restare mai delusi.

Dato che ogni anno – solo per offrire qualche cifra – vengono inaugurate (tra minori e maggiori) circa 400 esposizioni (più di una al giorno) e aprono i battenti almeno 50 nuovi ristoranti, uno per settimana. Se poi volete tuffarvi negli appuntamenti globali l'anno prossimo ci saranno i mondiali di rugby e nel 2024 i giochi

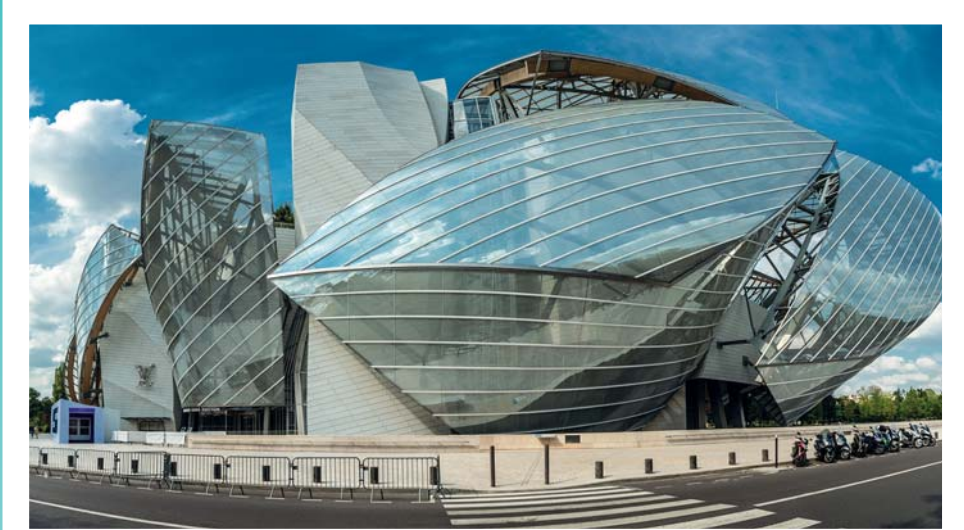
olimpici, i primi ad impatto ambientale zero. In questo brevissimo soggiorno a Parigi ci siamo dedicati ad una lunga passeggiata nella modernità architettonica più spettacolare, quella che proprio non ti aspetteresti nella capitale. Si parte dalla Fondazione Louis Vuitton, firmata dall'architetto americano Frank Gehry, per raggiungere il grande arco della Défense. È lungo questo percorso, meno di un ora e mezza a piedi, che la Ville Lumière si traveste da New York: grattacieli, pareti a specchio, prospettive imponenti ma eleganti. Se il cielo vi assiste – con l'azzurro e il candore delle nuvole – resterete senza fiato. E ora un grande classico da riscoprire: le Galeries Lafayette, che sono un mondo a sé, da 120 anni. Il più grande centro commerciale d'Europa, aperto nel 1893, è una vera rassegna enciclopedica dello shopping d'eccellenza, con ben 3500 marchi che spaziano dalla moda agli accessori, dalla decorazione alla gastronomia, con il rito che avviene sotto la sfarzosa cupola neobizantina, costruita nel 1912 e alta 43 metri. E stiamo parlando della capitale dell'impero – sita in



La celebre cupola delle Galeries Lafayette

Boulevard Haussmann, giusto a due passi dall'Opéra di Palais Garnier – perché di Lafayette in Francia ce ne sono 60, altri 4 solo nella capitale.

Ma oggi vogliamo proporvi due nuove attività per arricchire la vostra visita. All'ultimo piano dell'edificio è stata recentemente aperta una terrazza panoramica, con la vista che spazia dai palazzi vicini per perdersi verso la basilica del Sacro Cuore a Montmartre. Un piacere a "costo zero", ma se volete completare l'esperienza dovete esplorare Créatures, il pop up vegetariano curato dallo chef Julien Sebbag. Proposte rigorosamente mediterranee, frutto della sua infanzia passata tra Parigi e Tel Aviv. Il design richiama il vintage e fa ampio uso di materiali riciclati. Eccellenti anche i cocktail, con ampio ricorso ai prodotti vegetali. Altra opportunità particolarmente trendy sono gli atelier di cucina della prestigiosa scuola Ferrandi, dedicati ai principali piatti della tradizione francese; sfiziosa anche la possibilità di apprendere l'arte dei macaron, con solo un'ora e mezza di micro-corso. Il vero amante di Parigi, quello che ci torna appena può, come me, ama esplorare ogni volta un nuovo hotel. Ma stavolta ne ho conosciuto uno che mi farà trasgredire, perché il Pavillon Faubourg Saint-Germain & Spa – aperto ad aprile di quest'anno, dunque una new entry – crea dipendenza: posizione strategica, a metà strada tra la Senna e il boulevard Saint-Germain, accoglienza all'insegna della totale disponibilità, stanze classiche con quell'inconfondibile french touch che incanta, una piccola piscina sotterranea che è un vero gioiellino, assolutamente preziosa dopo le faticose e



La Fondazione Louis Vuitton



Il bar James Joyce al Pavillon Faubourg Saint-Germain & Spa

appaganti esplorazioni urbane. Discorso a parte il bistrot chic Les Parisiens, affidato allo chef Thibault Sombardier, dove gustare la più schietta cucina della tradizione nazionale. Irresistibile il bar James Joyce, foderato di libri e boiserie, con poltrone dalle quali non ti vorresti più alzare. Ultima referenza di questo viaggio è il ristorante Anne, punta di diamante dell'offerta gourmand al Marais, in place Des Vosges. La carta, firmata dal quarantenne Mathieu Pacaud – l'uomo "delle stelle", in primis L'Ambroise, tre macaron col padre Bernard – si rivolge ad una clientela globetrotter chic, sono parole sue. La cucina è quotidianamente interpretata dal suo executive Stephan Bernard; il connubio tra i due ha già portato ad una stella Michelin, che al momento riteniamo persino stretta. Le assiettes suggeriscono un viaggio tra terra e mare, a seconda delle scelte: aragoste, sogliola meunière, agnello da latte del Lozère, dessert buoni quanto belli, ce n'è anche uno che riprende le passioni per il cioccolato di Anna d'Austria. Se non volete scegliere (e siete curiosi quanto saggi) c'è un menu "carta bianca", frutto dell'improvvisazione del momento. Come la nostra. E tutto in due giorni, perché ogni volta Parigi sceglie per noi.

Info & news

it.france.fr

www.parisinfo.com

www.pavillon-faubourg-saint-germain.com

www.pavillon-de-la-reine.com



La piscina del Pavillon Faubourg Saint-Germain & Spa



Anne in place Des Vosges



La cucina stellata di Anne