

Dinan, Bretagna, il lungo fiume sulla Rence. La cornice idilliaca di un porto che collega il villaggio a Saint-Malo, in una cornice paesaggistica di grande suggestione. Lungo i quai piccoli ristoranti, caffetterie e botteghe artigiane

Paris + Bretagne:

voyage en France

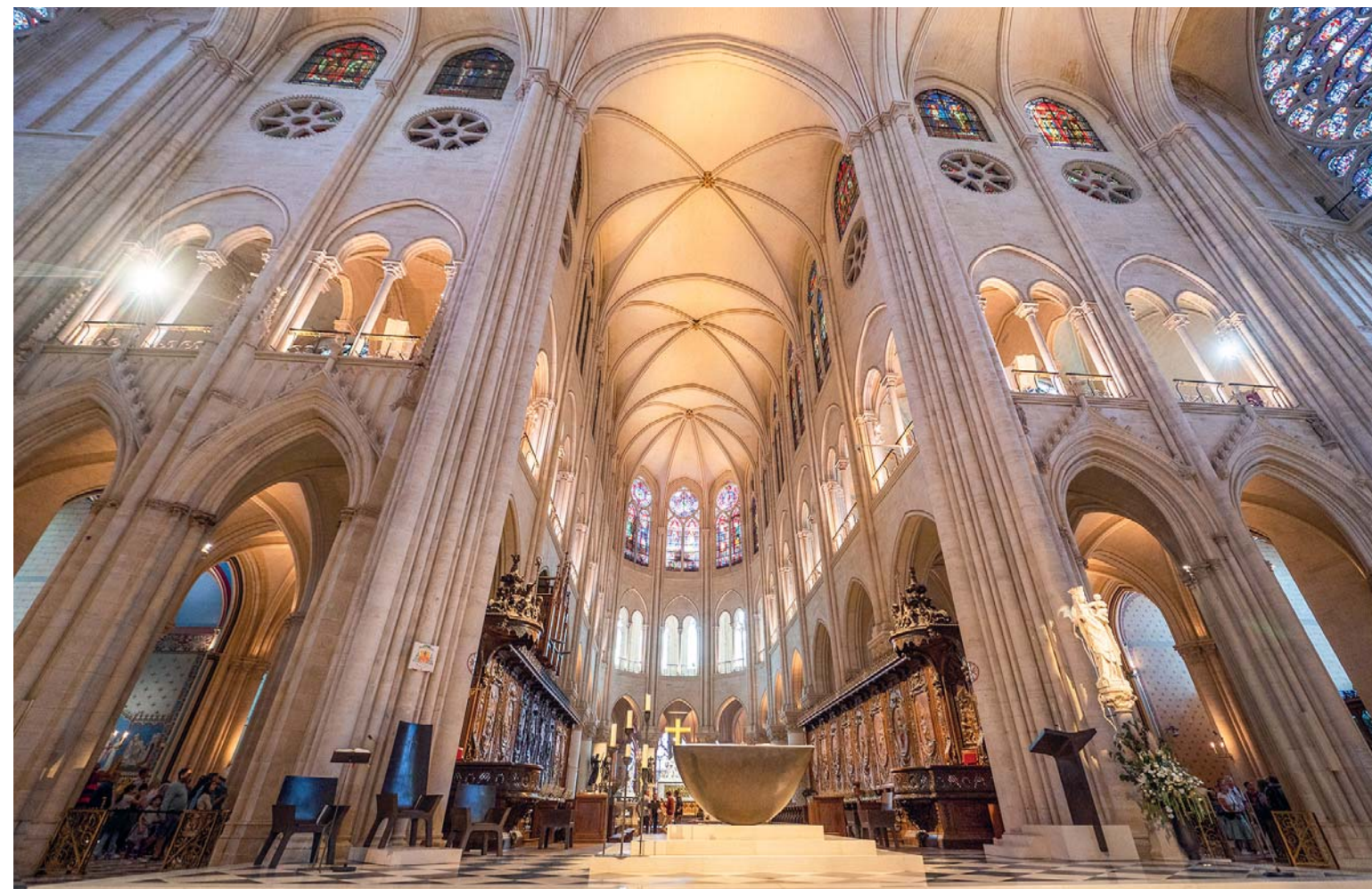
L'OCCASIONE È IL RIPRISTINO DELLA LINEA FERROVIARIA TRA TORINO E PARIGI. MOLTEPLICI LE RAGIONI DEL VIAGGIO: LA STRAORDINARIA RINASCITA DI NOTRE-DAME, LA BRETAGNA DI RENNES, CITTÀ D'ARTE COSMOPOLITA, DINAN, GIOIELLO MEDIOEVALE ALLE PORTE DELL'OCEANO, NANTES, AUDACE APPRODO CREATIVO IN CONTINUA EVOLUZIONE

di GUIDO BAROSIO foto MARCO CARULLI

Il 7 dicembre 2024 la Cattedrale di Notre-Dame, dopo quasi sei anni di lavori, ha riaperto i battenti. I devastanti danni dell'incendio, avvenuto il 15 aprile 2019, hanno messo alla prova 2.000 persone e 250 aziende impegnate nella ricostruzione



L'interno della cattedrale si presenta nel suo splendore originale. I lavori hanno permesso di ripulire tutto quanto si era accumulato in 900 anni di storia, offrendo a fedeli e visitatori l'impatto scenografico di Notre-Dame "com'era"

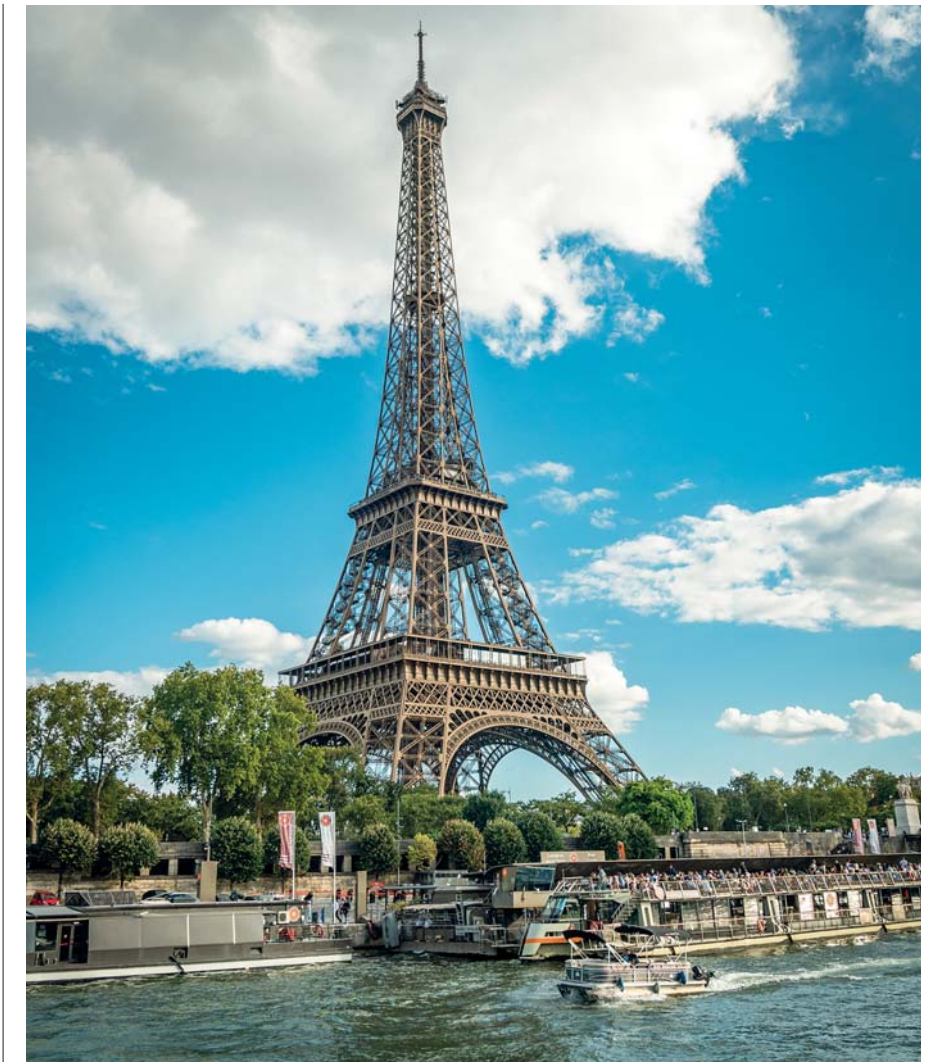


«Tra tutti, il viaggio che preferisco è un viaggio antico, graduale, privato e sociale insieme: il viaggio in treno. Un viaggio apparentemente rettilineo. È invece il più sorprendente. Niente di meglio, se vogliamo conoscere le curve del mondo», Beppe Severgnini. «Il treno è il tempo ritrovato. In un vagone si riscopre il piacere della lettura, del pensare, dell'ammirare i paesaggi, di sognare, di ritrovare sé stessi», Romain Gary. Questo è un viaggio a lungo atteso, perché, dopo un anno e mezzo di stop, si può nuovamente tornare a Parigi in treno. Il mezzo ideale per raggiungere la capitale francese: 5 ore e mezza di percorrenza, da passare leggendo e preparando il proprio viaggio. Ma questa volta sono andato oltre, e, sempre in treno, ho raggiunto il cuore della Bretagna: Rennes, Dinan, Cap Fréhel (unica concessione all'auto, indispensabile) e Nantes, che formalmente non è più Bretagna, ma nel cuore sì, eccome.

Una storia di famiglia, Notre-Dame, 48 ore memorabili

Parigi, per chi vi scrive, non sarà mai un luogo come tutti gli altri. Era il 16 novembre 1891 quando, nel decimo arrondissement, nasceva mia nonna, Maria Thomasine, figlia di Alfieri Etienne Lanza e Angèle Malvina Bergano. Lei fanciulla della buona borghesia torinese, lui anarchico, con idee (e chioma) ribelli all'ordine costituito. Chiaramente la famiglia della bisnonna osteggiava la relazione, e la polizia aveva messo nel mirino il bisnonno. Così la coppia progettò la fuga a Parigi: patria ideale per tutti gli esuli d'Europa. La vicenda ebbe lieto fine, complice la nascita di Maria; e ci fu il perdono, domestico e politico, con il rientro a Torino dei tre "francesi". Non l'ho ancora fatto, ma ci scriverò

un romanzo, la storia lo merita. Una storia che è sempre stata narrata in casa come una leggenda; così la mia prima passeggiata a Parigi fu proprio nel "decimo", alla ricerca di case, vecchie storie inaccuffabili, mansarde bohemienne con vista boulevard. **Era il 1981, da allora i miei viaggi non li conto neanche più.** In questi 45 anni Parigi è certo cambiata, ma – contrariamente alle altre big city universali – ha operato per aggiunte, senza cambiamenti radicali. Quella languida atmosfera che pone il bello al centro di tutto è rimasta sostanzialmente intatta: piazze monumentali, boulevard, caffè, uniformità architettonica hausermanienne, con le eleganti facciate a ripetersi, coi tetti in zinco e ardesia a completare la visione. Propensione all'accoglienza immutata dai tempi di "nonna Maria". **A fine Ottocento il 20% dei parigini lavorava in quelli che erano definiti "i mestieri della notte":** ristoranti, caffè, locali notturni (vi dice qualcosa il Moulin Rouge? Ancora in ottima forma), alberghi, bordelli. Per ogni prezzo e clientela. Oggi, negli arrondissement centrali (dieci su venti e anche di più) ogni isolato ospita, mediamente, un hotel, un paio di caffè e un ristorante; sovente di più. Qualche numero eloquente: **a Parigi ci sono (circa) 1.600 hotel, altrettanti caffè e ben 44.000 ristoranti**, sostanzialmente un record mondiale, tenendo conto che gli abitanti sono 2.200.000. Per questa mia tappa nella capitale – due giorni – vi propongo un mito universale, due hotel, due ristoranti e altrettanti, imprescindibili, approdi culturali. In più crociera sulla Senna e degustazione vini. **Tutto possibile in 48 ore? Ebbene sì.** Si inizia con ciò che abbiamo rischiato di perdere per sempre: Notre-Dame. Il 15 aprile 2019 vinsero le fiamme: un inferno a cielo aperto trasmesso in mondovisione. L'Armageddon della civiltà occidentale. Il 7 dicembre 2024 la cattedrale ha riaperto le sue porte. Non è stato solo un restauro, ma una mobilitazione nazionale e internazionale senza precedenti. La ricostruzione – con tecniche tradizionali e strumenti all'avanguardia – ha visto impegnate 2.000 persone e oltre 250 imprese. Il risultato è straordinario: la flèche di Viollet-le-Duc svetta di nuovo sul cielo di Parigi, il tetto in legno – "la foresta" – è rinato "com'era e dov'era", le vetrate e le pietre sono state ripulite, gli arredi ricollocati. **Notre-Dame è tornata a essere viva**, pronta a ospitare liturgie, concerti ed eventi culturali. Ma c'è dell'altro, del magico: il colosso non si presenta come il giorno prima della catastrofe, è tornato ad essere ciò che era nel 1163, ripulito da 900 anni di storia. Anche qui "com'era e dov'era", un capolavoro di design medioevale e rivoluzionario, alto 70 metri. All'interno il visitatore, oggi più di ieri, oggi molto più di ieri, resta sbalordito, misticamente avvolto da un'atmosfera che non prevede parole, ma solo sguardi, ammirazione, preghiere. Notre-Dame è un magnete di pietra, puro spirito e legname prezioso. Da sempre magnifica, adesso anche invincibile. Ma Parigi non è solo un vertiginoso libro di storia a cielo aperto, i grandi archistar, sedotti dal contesto, hanno sempre lasciato tracce tangibili: **Jean Nouvel** (il Quai Branly, dedicato alle arti primitive, l'Institut du Monde Arabe), **Renzo Piano** (il Beaubourg), **leoh Ming Pei** (la Piramide del Louvre) e **Frank Gehry**



La Tour Eiffel, per i parigini "la dama di ferro", osservata durante la crociera dei Bateaux Parisiens. La prospettiva fluviale permette una visione panoramica di Parigi che incanta, quotidianamente, migliaia di turisti, affascinati da una monumentalità senza uguali



(Fondation Vuitton). Quest'ultima opera è la più recente, un "vascello con le vele di vetro", consacrato, nel 2014, all'arte contemporanea. Andateci quando volete, vi imbatterete sempre in qualcosa di straordinario; fino al 2 marzo è visitabile la grande esposizione dedicata all'artista tedesco Gerhard Richter. Info da annotare: evitate metro e lunghe camminate servendovi dell'apposita navetta che collega la Fondazione a place Charles de Gaulle (lato avenue de Friedland). Servizio

L'Institut du Monde Arabe, capolavoro dell'architetto Jean Nouvel, propone una ricca collezione permanente e almeno tre mostre tematiche. Emozionante il panorama dall'ultimo piano, sede del ristorante Dar Mina, allestito come un palazzo orientale di impronta moderna



L'hotel La Filigrane, nel secondo arrondissement, si fa apprezzare per l'elegante contesto di design. A sinistra l'alcova della piscina privata, a destra il panorama sui tetti di Parigi, che si ammira dalle terrazze che impreziosiscono le camere

al costo di un euro per tratta. Ed eccoci ai nostri due alloggi di charme. Tra i confini del secondo arrondissement, **La Filigrane** è una bomboniera dove ogni accordo si trova al posto giusto. Un nuovo boutique hotel nei colori del quartiere. Sulle orme della Borsa e della Bibliothèque de France, trae ispirazione dai tesori associati a queste due istituzioni: banconote criptate per l'una, biglietti di auguri per l'altra. Da qui un'estetica decisamente grafica, che inizia dalla hall, nei toni inchiostro del blu intenso. Le 43 stanze si dispiegano in altrettanti intrecci grafici e gioie monocromatiche. Geometrie variabili di camere di prestigio, con terrazze e spazi comunicanti, motivi a lenti di ingrandimento,



effetti moiré, bagni con linee a contrasto. E ancora: raffinata prima colazione nella lobby, con prodotti bio, area benessere, con hammam, sauna e l'alcova della piscina privata. Il **Bloom House Hotel & Spa**, nel decimo arrondissement, è un lussureggiante viaggio verso i paesi del sole: Mediterraneo, Maghreb, Africa. La vegetazione, che raffinate scelte in tema di architettura d'ambiente hanno reso parte integrante della struttura, non è semplice decorazione, avvolge, completa, suggerisce percorsi extraeuropei. I colori completano l'atmosfera. L'area benessere mette in scena: piscina di 18 metri immersa nel lucernario, sauna e due sale trattamenti. Particolare attenzione per la cucina, che si dispiega nella pantagruelica colazione e nel ristorante della casa, il **Bloom Garden**, firmato dal talentuoso Raphael Gerby. E ora i nostri award 2025 per la ristorazione parigina. Due nomi da scoprire e, nel primo caso, da riscoprire. Perché **Margaux** sembra esserci da sempre, strategicamente collocato nel cuore della città: sedicesimo arrondissement, davanti la Senna, a due passi place de l'Alma, di fronte, oltre fiume, la "dama di ferro". In quella che fu la maison dell'immortale **Mamie Margaux** il tempo sembra essersi fermato, ma fermato per davvero, come in un frame d'epoca, però senza la patina del tempo. Gli arredi, rigorosamente originali, sono lustrati e accolgono con convivialità e allegria una clientela di habitués, dove tutti sembrano conoscersi. In cucina, le parole rivisitazione e contaminazione vengono respinte con orrore. Qui si mangia la più classica cucina parigina, con divagazioni campagnole, firmata da chef **Paul-Alexandre Laumont**. Il claim non potrebbe essere più efficace: «/ piatti della tua infanzia con un tocco di modernità». Tra i grandi classici: le ossa di midollo della nonna Margaux; le lumache in salsa di prezzemolo con guscio; salsiccia e purè; spalla di agnello confit al timo. Portate sempre generose. Uscendo abbiamo intravisto un'ombra aggirarsi svelta in cucina. Mamie Margaux è ancora viva. Il secondo ristorante è nuovo, ma brillantemente arrampicato sui sapori del territorio. Si chiama **Club Cochon l'Auberge**, e nel nome si legge il suo destino: la consacrazione al "divin maiale", prodotto emblematico. Siamo nel nono arrondissement e lo gestiscono **Joseph Gastinel**, in cucina (con le spalle tutelate da Romain Brechignac), e **Valentin Allard**, che governa la cave.



Il Bloom House – Hotel & Spa, nel decimo arrondissement, ricorda un approdo mediterraneo e solare, con evidenti rimandi all'Africa e al Maghreb. In alto il ristorante Bloom Garden dello chef Raphael Gerby, sotto la spaziosa piscina dell'area benessere



Margaux è un ristorante di stretta osservanza parigina, piatti della tradizione, portate generose e clientela di habitués. Nell'immagine le classiche escargot, tra le entrate più apprezzate

I francesi questi locali li chiamano "bistronomici", sostanzialmente la sintesi tra formula bistrot e approdo gastronomico. Nel caso specifico con l'aggiunta di un "esprit canaille", che genera simpatia e curiosità. Nella cornice vintage-moderno-elegante si gusta il suino in ogni possibile variazione: paté croute cochon et foie gras du chef R. Brechignac; poitrine de cochon à la broche, caviar d'aubergine fumé, vierge de légumes croquants; cochon de lait e tante altre meraviglie. In tavola esclusivamente maiali allevati all'aria (che rappresentano solo l'1% della produzione francese), nei bicchiere etichette esclusivamente biologiche. Per restare al tema vini consigliamo il wine tasting in Paris, che viene servito alle **Gallerie Lafayette** di boulevard Haussmann. Riferenze francesi di assoluto prestigio (champagne compresi) per una degustazione che si tiene sotto lo sfavillante scenario della più bella (e grande) cupola liberty al mondo, creata nel 1912 dall'architetto Ferdinand Chanut Parisiens. Per un viaggio di pochi giorni, o per un soggiorno più ambizioso, mettetevi nelle mani di **Parigi.it**, tour operator italiano operativo nella capitale; per cortesia e competenza in grado di soddisfare ogni richiesta. Tra i plus visite guidate individuali o di gruppo, la più apprezzata quella attraverso le opere del Louvre. Ma con loro avrete una corsia privilegiata per il ristorante della Tour Eiffel **Madame Brasserie** (panorama unico al mondo e sapori gourmet), per il mitico **Moulin Rouge**, per le crociere (anche dinner) lungo la Senna, per il **Tour Montparnasse**, per il wine tasting ai **Lafayette**. A breve sarà disponibile la nuova programmazione per i viaggi di gruppo, ancora più esclusiva. Info, contatti e preventivi su www.parigi.it. L'au revoir alla Ville Lumière lo diamo con un classico inimitabile: **la crociera sulla Senna dei Bateau Parisiens**. Sarà un tour arcinoto, frequentato ogni giorno da viaggiatori di ogni dove, ma l'esperienza permette di acciuffare la città da una prospettiva unica, con il teatro dei monumenti che sembrano salutarti, e che ogni volta ammiri differenti. Merito della luce, del meteo, della tua voglia



Il Club Cochon l'Auberge è un approdo di bistronomia consacrato alla cucina del "divin maiale". Sapori schietti, ricette della tradizione rivisitate con sapienza e curiosità, carni certificate di grande valore



di considerare Parigi la migliore delle terapie. Ma è giunto il momento di riprendere il treno. Da gare Montparnasse, direzione Rennes.

Rennes, case a graticcio e cultura cosmopolita

«La Bretagna ha l'aspetto di un capo ostinato rivolto verso l'oceano. È il volto stesso della resistenza», Victor Hugo. «Il mare in Bretagna è una cattedrale. Ogni onda

Wine tasting in Paris è una formula che permette di degustare, sotto la cupola delle Gallerie Lafayette, gioiello liberty di sfavillante bellezza, le migliori referenze francesi, abbinare ad assaggi di formaggi a tema



Il centro storico di Rennes conserva un solido impianto medioevale, con austere murature e preziose case dalle facciate a graticcio. Ma la città, a causa di un grande incendio, fu in parte ricostruita nel XVIII secolo su modelli parigini



appellativo “regione” sta evidentemente stretto. Questa è una città che sa dosare il respiro della provincia con un’energia vitalissima, perpetuamente riaccesa. Le vie del centro ti accolgono con case a graticcio che sembrano piegarsi appena, inclinate dal tempo, e all’improvviso si aprono in piazze eleganti disegnate dal Settecento, quando Rennes fu in gran parte ricostruita. Un ibrido accattivante, evidentemente identitario. **La città ha un’anima bretone:** orgogliosa, concreta, legata alla sua terra, ma sa vestirla di cosmopolitismo con eleganza naturale. **Il grande incendio del 1720 cambiò il volto urbano,** e Rennes assunse un’aria classica e regolare, dal profumo vagamente parigino, che ancora oggi convive con i vicoli medievali, preservati dalle fiamme. È questa stratificazione a renderla affascinante: una città che non cancella ma intreccia. Il sabato mattina, al mercato gourmet **des Lices**, mostra il suo volto più autentico. I banchi di ostriche, sidro e crêpes profumano l’aria, i colori delle verdure e dei fiori illuminano la piazza, le ostriche (eccellenti) ci parlano del mare, le voci si mescolano in francese, in bretone, nelle lingue dei migranti (di più generazioni), dei viaggiatori che dividono lo street food coi locali. È qui che Rennes si rivela comunità viva, radicata nelle sue tradizioni, che però non respingono paella e noodles dei nuovi residenti. Eppure, la stessa sera, basta spostarsi verso il **Thabor** e le sale da concerto del centro (alcune improvvisate) per scoprire un’altra città: giovane, internazionale, piena di studenti e musicisti, con festival di musica elettronica e mostre di arte contemporanea che attraggono visitatori da tutta Europa. Il **Couvent des Jacobins**, antico edificio domenicano, trasformato in centro culturale e congressi, ospita le opere della Pinault Collection e di artisti internazionali. È il segno di come questa città sappia coniugare memoria e futuro, passato e sperimentazione. Proprio la presenza di **François Pinault** – bretone, uno degli uomini più ricchi al mondo, imprenditore, mecenate, straordinario colle-



L’Ille è il fiume che attraversa Rennes, offrendo la tranquillità dei suoi quai, dove si affacciano palazzi storici e ampie aree verdi. Il contesto si rivela uno dei più apprezzati dalla gioventù locale, che lo anima con feste improvvisate e DJ set

è un organo, ogni scoglio un pilastro», sempre Victor Hugo. Interpellare autori, giornalisti, poeti (nativi e non) sulla Bretagna, vuol dire imbattersi sempre nei medesimi elementi: **vento, mare** (però mai quieto, un amante insidioso), **pietra;** nelle case, sulle scogliere, in quella tenacia celtica che non ha mai temuto alcun nemico. La luce è un gioco d’azzardo, può cambiare venti volte al giorno, coi fattori vento e meteo che tirano le fila. **La Bretagna sa di mare e di salmastro,** di salsedine e di spruzzi, anche quando il mare non c’è, come a **Rennes:** da sempre capitale di una terra il cui



Marnie and Mister H di Rennes è un affascinante bed & breakfast, posizionato in bell’edificio medioevale del centro storico. Avvolgenti soffittature in legno, arredi classici e confortevoli, alloggi indipendenti dove soggiornare

zionista d’arte contemporanea, proprietario di tre musei e dello Stade Rennais FC – ha dato una svolta radicale allo scenario cittadino. Eventi ed esposizioni a lui collegate, consentono una ricaduta sul territorio di decine di milioni di euro, ventuno solo nel 2024. Case a graticcio e una foto di Nan Goldin alla Pinault, fontane in pietra e DJ set, è proprio questa la forza di Rennes: essere sempre due cose insieme, senza smettere mai di sorprendere chi la visita. Il B&B **Marnie and Mister H** è la location ideale per un tuffo nel medioevo: travature in legno, ambientazione romantica, appartamenti immersi nella storia, accoglienza calorosa, un grande salone libreria dove rilassarsi e incontrare gli altri ospiti. Art de vivre a beneficio del viaggiatore errante. **Coquille** è uno di quei ristoranti che vorresti incontrare ad ogni viaggio. **Arnoud Guilloux**, chef e patron, racconta, spiega, incanta, ti rivela gli antichi sapori di Bretagna che insegue con amore, passione, entusiasmo e competenza. C’è il mare e la campagna, la storia e quel tanto di innovazione che te la restituisce golosa e contemporanea; si gustano vini (anche bretoni) che sono una sorpresa dopo l’altra. Tappa imprescindibile. Invece da **Peska** prevale lo stile di una cucina di mare elegante, raffinata, nobile, con una ventata di oriente ad arricchire le ricette della tradizione. Ogni asiette è un’opera ben concepita, il piatto ne accoglie il disegno, il palato si compiace della fragranza.

Dinan, il gioiello arroccato che si affaccia sulla Rance

In una guida ottocentesca si legge: «Mezzo nascosti nel fogliame e nelle garofane scorgerete qualche cam-

Il Coquille di Arnoud Guilloux è un ristorante imprescindibile nel cuore di Rennes. Amore assoluto per sapori, prodotti e ricette del territorio, amichevole predisposizione alla convivialità. Il sorridente futuro della tradizione



Peska è una bomboniera dedicata ai prodotti del mare bretone, interpretati attraverso proposte classiche e sfumature orientali. Ogni portata viene concepita con grande attenzione per gli accostamenti cromatici, ideali per accompagnare la degustazione

panile e qualche bella villa: quella è Dinan. Pur essendo costruita su una roccia, non è un’arena ma un nido di colombe, e ciò non sorprende in un paese tutto meraviglie. Convertite in aiuole, le sue mura le fanno come a Babilonia giardini sospesi; le sue mura, ornate di biancospini e rose canine, le fanno una collana di fiori profumati, i cui fermagli sono belle porte merlate che raccontano favolose storie del passato a chi sa interrogarle e capirle. Dinan non è dunque una città ma una passeggiata o un bouquet». L’antico villaggio sembra concepito apposta per sorprendere chi arriva, indipen-



Lo scenario gastronomico di Rennes riflette le atmosfere cosmopolite della città, dove la storia ha creato un crocevia di genti e influenze culturali. Si possono gustare le antiche ricette di oceano e contado, ma anche i sapori dei migranti, approdati in città da Asia, Africa e Medio Oriente

BRETAGNA ON LINE

- Rennes**
www.tourisme-rennes.com
- Dinan - Cap Frehel**
www.dinan-capfrehel.com
- Nantes**
www.levoyageanantes.fr
- Atout France Italia**
www.france.fr/it

Vero mecenate dell’arte contemporanea, collezionista sofisticato, uomo dal patrimonio economico incalcolabile, François Pinault, bretone, si è rivelato un formidabile attrattore di energie culturali per Rennes. Di grande levatura internazionale le mostre allestite presso il Convento dei Giacobini





Dinan, uno dei più bei villaggi al mondo, è un gioiello medioevale arroccato di fronte al fiume Rance. Il centro storico, magicamente intatto, propone splendide magioni a graticcio dai colori pastello. Nonostante l'elevato numero di turisti, l'atmosfera, in particolare durante l'ora blu, trasporta i visitatori in un luogo senza tempo



emporio del riciclo creativo gestito da **Anne Chaumont**. L'80% dei manufatti in vendita sono rinati a nuova vita. Irresistibili le borse e i portafogli ottenuti dai palloni da rugby dismessi. **Dinan** non è un museo all'aperto, ma una città che non ha mai smesso di respirare la sua storia, rinunciando a diventare una cartolina, nonostante conteggi, ogni anno, seicentomila visitatori. Che però, mediamente, si fermano un solo giorno. Ecco,

dentemente dalle sue aspettative. Arroccato sopra una collina che guarda, vertiginosa, il fiume Rance, custodisce un centro medioevale perfettamente conservato, dove le strade acciottolate scendono verso il porto, tra case a graticcio dai colori pastello e torri di pietra. Passeggiando per rue du Jerzual, la via più celebre e ripida, si ha la sensazione di scivolare indietro nei secoli: botteghe di artigiani "veri", insegne in ferro battuto, fragranze di ristoranti dai quali sembrano uscire (felici e protervi) Asterix e Obelix. Merita una sosta **D'écologicque**,

voi non fatelo. Dinan merita molto di più. Il numero perfetto è tre, con una giornata intera da dedicare a **Cap Fréhel** e alle sue meraviglie. Le origini della città risalgono almeno al IX secolo, quando era una roccaforte strategica contesa tra ducati e regni vicini; la figura di **Bertrand du Guesclin**, ruvido e invincibile guerriero, eroe della Guerra dei Cent'Anni, ne incarna lo spirito combattivo e orgoglioso. Ogni pietra di Dinan racconta una storia, e chi vi cammina sopra sente ancora l'eco delle cavalcate e delle contese. Il porto sul fiume (che si ammira dall'alto, come un acquerello impressionista), un tempo centro commerciale, oggi è luogo di passeggiate e di scambi culturali: caffè affacciati sull'acqua, gallerie d'arte, concerti estivi che risuonano tra le barche ormeggiate. Di sera, quando le luci dorate illuminano le mura e la torre dell'orologio, il cuore della città rivela la sua anima più intima, fiabesca, onirica, coi fantasmi dei guerrieri che si percepiscono, ma non si lasciano catturare dagli sguardi. Chi visita Dinan non può perdersi i suoi luoghi simbolo, come la **basilica di Saint-Sauveur**, che unisce stili romanici e gotici in un insieme singolare, e la torre dell'orologio, che domina i tetti e offre una vista mozzafiato sulla valle della Rance. Per un soggiorno a Dinan consigliamo l'**hotel D'Arvor**. Collocato in un palazzo medioevale, più volte rimaneggiato nel tempo, si impone con il suo stile eclettico e i mobili shabby chic, elegantemente (volutamente) trasandati, di epoche diverse. Intrigante la collezione di false foto di famiglia. Cortesia e cura nell'accoglienza, posizione altamente strategica, tutto si raggiunge a piedi in pochi minuti. Il ristorante **Zai** è un "approdo del mondo" governato dallo chef indonesiano **Danny Wedhana**: materie prime

L'hotel d'Arvor, collocato in una dimora medioevale dal fascino austero, confortevole e accogliente, vanta una posizione strategica che permette di raggiungere a piedi tutti i punti di maggiore interesse



Dall'alto della città vecchia, il panorama sulla Rance è di un languore incantato. Il porto si raggiunge tramite la ripida rue du Jerzual, punteggiata da ristoranti tradizionali e botteghe artigiane



Il porto sulla Rance, base di partenza ideale per un'escursione a Saint-Malo, espone lungo i suoi quai boutique hotel, ristoranti coi dehors affacciati sulle acque, piccoli negozi di buon gusto

bretoni intrecciate con l'oriente e l'America latina, coloratissimo ambiente fusion (ma per nulla posticcio), grande cucina a vista, monumentale american bar. Tutto buonissimo e sorprendente. La location, poi, è irresistibile: siamo nella ex sala d'aspetto di una stazione anni Trenta, ancora perfettamente funzionante. Più cucina di viaggio di così... Per il resto Dinan è una enciclopedia parata di creperie, alcune delle quali indimenticabili, come **Suzette** e **Sarrasin**. Da segnalare l'evoluzione del più



Da Zai si gustano i sapori del mondo in terra bretone. Collocato nei locali della storica stazione, si fa amare per il talento e la fantasia dello chef indonesiano Danny Wedhana



La tradizione delle crêpes si rinnova. Alle più classiche, dominate dal sapore identitario dell'andouille, si affiancano quelle aperte, con ingredienti eterogenei, che ricordano la pizza. Prodotto di tendenza? La bufala italiana



A Cap Fréhel le rocce affrontano l'oceano in uno scenario di grande impatto panoramico, che rimanda direttamente alle leggende bretoni. Fort-la-Latte è un maniero particolarmente amato dai cineasti. Qui è stata ambientata la recente saga di D'Artagnan



celebre piatto bretono: la tradizionale forma "chiusa" è sovente superata dalla variante "aperta", con gli ingredienti in bella vista, come per la pizza. Ovunque si gusta quella "bretone", con l'**andouille** (a base di insaccati suini), ma ci sono anche varianti vegane e "internazionali"; da menzionare la comparsa della mozzarella di bufala, particolarmente amata da nativi e viaggiatori. Cap Fréhel per Dinan è l'appendice oceanica: uno sperone di rocce con falaise che raggiungono i 70 metri di altezza, dove prosperano oltre 100 varietà di uccelli marini, e poi il giallo brillante delle ginestre in primavera, il viola dell'erica in estate, il vento, sempre potente, sinfonico, regista invisibile dello scenario. Imprescindibile la visita a **Fort-la-Latte**: maniero del XIV secolo che sfida, dall'alto, Atlantico e scogliere. Ambientazione ideale per ogni possibile saga, sembra concepito da Tolkien e Mago Merlino. Vi hanno girato oltre venti film, tra cui *Lancelot du lac* e le recenti edizioni de *I tre Moschettieri*. Prima di proseguire il viaggio dedicate mezza giornata alla crociera della **Compagnie Corsaire**, onirica e panoramica, non ve ne pentirete.



Da Sarrasin si gustano crêpes da manuale. Grande attenzione per le materie prime, fantasia e classicità in proposte che fanno apprezzare la versatilità di una ricetta che a Dinan è imprescindibile, per nativi e viaggiatori

Il grande elefante alto 14 metri, il più grande automa deambulante al mondo, è il simbolo della "nuova Nantes": la città che ha sostituito gli storici cantieri navali con laboratori di creatività e arte contemporanea urbana in continua evoluzione



La Pèrouse è un boutique hotel concepito per ricordare quel mondo nautico che ha segnato la storia metropolitana. Nei suoi interni, minimal chic, si respira l'epopea delle grandi traversate oceaniche. Posizione strategica per esplorare a piedi la città



Nel cuore del centro si trova la più grande galleria commerciale di Francia, disposta su tre livelli. È il Passage Pommeraye, realizzato nel 1843, elegante e sontuoso testimonia un periodo aureo dell'economia nantaise

Memoriale: l'omaggio, di intensa sobrietà, alle vittime della tratta. Dieci sono le parole scelte per indicare le nuove rotte metropolitane: audace, marittima, creativa, food destination, verde, contemporanea, effervescente, verniana, ludica, allegra. Un decalogo concepito da **Jean Blaise**, il guru della nuova città, carismatico e visionario, dal 2011 a ieri direttore di Le Voyage a Nantes, struttura unica in Francia, che riunisce i team del turismo, della cultura e del patrimonio artistico per creare un percorso creativo permanente. Oggi ha lasciato il timone a **Sophie Lévy**, per otto anni direttrice del Musées d'arts di Nantes. D'estate come d'inverno Le Voyage a Nantes dissemina opere d'arte nello spazio urbano, trasformando piazze e facciate in scenografie effimere. Alcune delle quali destinate a diventare permanenti, altre a ripetersi, altre ancora ad essere sostituite nelle edizioni seguenti. Tra gli hotel di Nantes merita una menzione **La Pèrouse**: minimal chic di forte ispirazione nautica, a partire dal nome, che celebra un leggendario esploratore nantese. Dietro l'eleganza sobria dell'insieme insegue i dettagli, il viaggio inizia da lì. Costruita nel 1895, classificata monumento storico già nel 1964, amata



Il Castello dei duchi di Bretagna, coi suoi candidi bastioni, sembra emergere da un libro di fiabe

Nantes, l'arte partecipata che trasforma la città

La città europea che – negli ultimi trent'anni – ha saputo reinventarsi ha un nome: **Nantes**. E lo ha fatto scommettendo sull'arte (soprattutto di strada, continuamente arricchita e rinnovata), la fantasia, la teatralità, la creatività anche rivoluzionaria; puntando sul **turismo** come fonte di reputazione, di business, di benessere per i residenti, che sono anche i primi fruitori di una stagione culturale che sembra non avere fine. Distesa lungo la **Loira**, a metà strada tra l'Atlantico e l'entroterra, Nantes accoglie il visitatore con un'atmosfera sospesa tra eleganza storica e purissima attitudine contemporanea. Il centro racconta subito il suo carattere: boulevard larghi e luminosi, palazzi ottocenteschi, piazze animate dove studenti e famiglie si mescolano ai visitatori. Ovunque installazioni, street art, spazi da condividere e dove partecipare. **Il fulcro di questo sistema è l'île de Nantes**. Dove sorgevano gli storici cantieri navali, oggi lo scenario è dominato da hangar riconvertiti alla creatività e creature fantastiche – le **Machine de l'île** – che sembrano uscite dai romanzi di Jules Verne, figlio illustre della città. Tra queste l'emblematico elefante – simbolo della città contemporanea, quattordici metri di altezza, una sintesi tra ingegno industriale e immaginazione – il più grande automa mai concepito, che non si limita a fare bella mostra di



Di fronte all'hotel La Pèrouse una scalinata si trasforma coi colori dell'arcobaleno. È l'anima contemporanea di questa antica città che ha saputo accogliere idee, provocazioni, trasformazioni sorprendenti



A Nantes l'arte contemporanea non è patrimonio esclusivo di musei e gallerie, ma scende in piazza contaminando monumenti ed edifici storici

sé, ma, più volte al giorno, passeggia con incedere naturale e sbuffi di vapore. **La storia di Nantes è antica e potente**. Fu capitale del ducato, crocevia commerciale e porto fluviale, che per secoli determinò la sua ricchezza. Il castello dei duchi di Bretagna, con le mura bianche che si specchiano nei canali, custodisce oggi un museo multimediale che racconta le origini celtiche, l'epoca medievale e il ruolo della città nelle rotte oceaniche. Nantes fu però anche il primo porto negriero di Francia. Truce epopea ricordata da un

Grandi spazi con edifici di sapore parigino, le acque della Loira, le grandi installazioni d'arte contemporanea: sono i tre elementi che dialogano a Nantes, offrendo le suggestioni di una piccola capitale in continua evoluzione



La Cigale, un gioiello datato 1895, forse la più bella brasserie al mondo, certamente tra le migliori per qualità delle proposte e cura nel servizio. Specchi, dorature e stucchi sono nel più spettacolare stile Offenbach

IN TRENO PER PARIGI

TGV INOUI è il servizio ferroviario ad alta velocità di SNCF Voyages Italia che collega Italia e Francia. La tratta va da Torino Porta Susa a Parigi Gare de Lyon, consentendo di viaggiare direttamente da e per il centro città in 5 ore e 30 minuti. Per il ripristino della linea diretta, il servizio è stato potenziato con tre collegamenti di andata e ritorno al giorno. Questi treni, oltre a essere un'alternativa conveniente, pratica e sostenibile all'aereo, si contraddistinguono per il comfort e l'accoglienza di bordo. I principali servizi sono: carrozza ristorante con menù franco-italiano di alta qualità, prodotti biologici a km zero provenienti da agricoltura sostenibile, inoltre piatti vegani e vegetariani; wi-fi gratuito e portale di intrattenimento gratuiti (contenuti in diverse lingue) con film, documentari, podcast; uno spazio dedicato ai bambini; un ricco assortimento di riviste; sedili comodi, regolabili e spaziosi, dotati di tavolino; prese di corrente e luce da lettura; sono disponibili spazi privilegiati che offrono maggiore comfort, come quelli da 4 sedili e l'area nursery, sia in prima che seconda classe; più spazio per i bagagli, a differenza del viaggio in aereo non è previsto nessun supplemento di prezzo legato al peso, si possono portare a bordo bagagli speciali e attrezzature sportive. Per chi viaggia di frequente, ci sono le carte fedeltà di TGV INOUI Italia, disponibili nelle versioni "jeune", "adulte" e "senior". Sono valide tutto l'anno e possono essere acquistate al prezzo di 49€ ciascuna, garantendo massima flessibilità e la riduzione del 30% sia sulle tariffe di prima classe che di seconda e lo sconto del 60% per chi ha bambini dai 4 agli 11 anni. I biglietti si possono acquistare sul sito www.sncf-connect.it, sull'app SNCF Connect e presso le agenzie convenzionate.



(tra gli altri) da André Breton e Jacques Prévert, **La Cigale** è una brasserie art nouveau che si impadronisce del tuo sguardo, in un trionfo di specchi, stucchi e dorature. Il menu, immutabile, se la gioca (ai massimi livelli) tra coquillages e carni francesi certificatissime. Quando il cameriere prepara la tartare di fronte a te, con mosse da giocoliere, ti alzeresti in piedi per far scattare l'applauso. Il pasto tradizionale francese è patrimonio mondiale dell'UNESCO dal 2010. Venite qui e capirete perché. >>>

LET'S GO TRAVEL

FROM **Torino** TO **Parigi**

ADULTS 2+ CHILD 0+

7 ore 780+km 42km+42 50 min.

7 ore

4

7 15

5