



PARIGI

Il ponte di fine anno

NIKON/ISTOCK, BERNHARD WINKELMAN

Qui sopra Un tuffo dal Ponte Alessandro III, sulla Senna, nel centro di Parigi.

A destra Le Comptoir è la nuova boutique pasticceria del maestro François Perret al piano terra del Ritz.

L'art de vivre parigina, fatta di piccoli fasti e insegne senza tempo, è un'alchimia antica e insieme in continuo rinnovamento. Così, se fino a ieri si andava a caccia di designer indipendenti e micro *boulangerie* nel Marais, oggi tornano i grandi classici, da riscoprire con formule inedite. Lungo la Senna, hotel leggendari e musei blasonati si propongono con modalità sempre meno esclusive e più aperte alla città, anche per chi la vive soltanto per un weekend. L'eccellenza del Ritz, per esempio, si ritrova da Le Comptoir, la boutique gourmet dell'hotel dedicata al dolce street food. Tutto oro e beige, è un trionfo di delizie sfornate dal maestro della pasticceria francese François Perret. Qui si passa per assaggiare le *boisson pâtissière*, versioni raffinate del classico *milkshake*, disponibili al gusto di *madeleine*, *marble cake* e *caramel barquette*. O anche solo per un croissant identico a quello servito nelle stanze dove abitava Coco Chanel, per una colazione veloce su una panchina vista Senna.

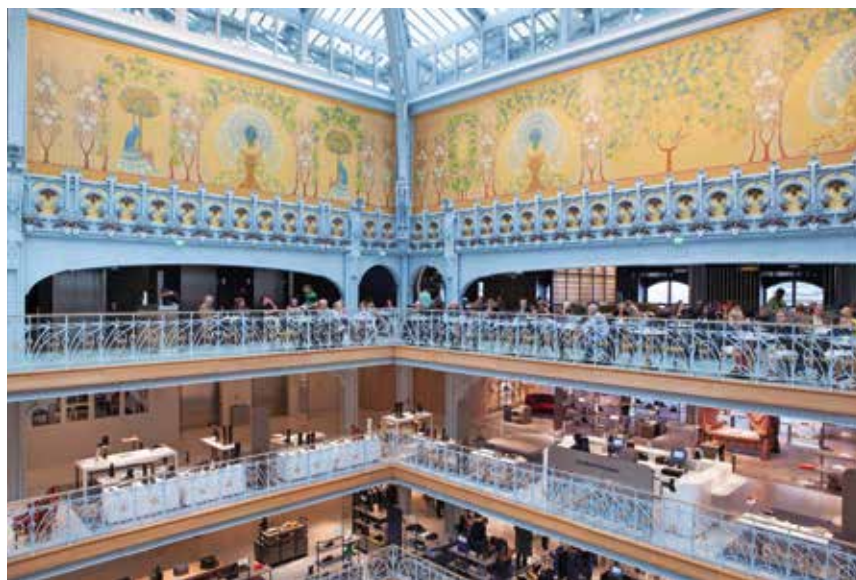
Tesori riaperti

Pochi passi e si arriva in place Vendôme, dove rivivere i fasti di Maria Antonietta con una visita all'*Hôtel de la Marine* (hotel-de-la-marine.paris), la "piccola Versailles" nel cuore della città. Per due secoli quartier generale della Marina, ha riaperto la scorsa estate dopo un restauro durato cinque anni. Uno spettacolare allestimento ha riportato allo stato originale

Riaprono sedi storiche e grandi magazzini, si cena al museo. E nei nuovi hotel si fa yoga e si gustano madeleine. Sulla Senna torna in scena la Ville Lumière

un intero piano del palazzo, dove ora si passeggia tra *salles de bains* e biblioteche, camere da letto e *boudoir* rivestiti di specchi, fino allo scintillante Salon des Amiraux con i *miroirs dansants*, specchi rotanti con le immagini digitali dei balli che animavano il palazzo. Prima di uscire si sosta nella *Cours d'honneur* per un aperò al *Café Lapérouse*, accessibile anche a chi non visita il museo, mentre sotto al colonnato alto dieci metri, dove si trovavano le scuderie, ha appena inau-





A destra I magazzini Samaritaine, riaperti dopo un restyling che esalta le finiture Liberty.

Sotto Mimosa è la nuova brasserie dello chef Jean-François Piège.

gurato **Mimosa**, brasserie dello chef Jean-François Piège. Qui i piatti della cucina di mare della Riviera vengono serviti tra arredi in ottone, mogano e velluto color acquamarina, omaggio al mondo dei motoscafi Riva e dei transatlantici degli anni Trenta.

Spostandosi verso il **Louvre**, lungo **rue de Rivoli** si fa tappa nelle gallerie rinnovate e ampliate del **Musée des Arts Décoratifs**, dove è in corso *Couturissime*, mostra imperdibile dedicata al grande stilista francese Thierry Mugler (fino al 24 aprile, madparis.fr), l'ideale per prepararsi a entrare nel nuovo tempio dello shopping parigino, **Samaritaine** (dfs.com/en/samaritaine). Con la sua cupola affrescata con pavoni su fondo dorato, lo storico ma-

gazzino, riaperto a settembre, condivide gli spazi di un sontuoso edificio Liberty sul Pont Neuf con il nuovo **Cheval Blanc**, hotel del gruppo Vuitton progettato da Peter Marino.

Un giorno alla Borsa

Una notte in una delle 70 camere di questo hotel è un lusso non proprio alla portata di tutti, ma ci si può concedere senza troppi rimorsi un trattamento nella Spa interna firmata Dior. Si salgono le scale a spirale e ci si ritrova nell'atmosfera ovattata di una casa parigina, con un camino sempre acceso per rilassarsi prima di uno dei 48 trattamenti disponibili, con nomi come *Mains de velours* o *La tête dans les étoiles*. In alternativa, si sale sul rooftop per un pranzo alla **Langosteria**, l'insegna milanese che ha aperto qui la sua succursale, tra tessuti rigati bianchi e arancio e vista panoramica. Dai tavoli si ammira un altro dei simboli parigini rinnovati, la **Bourse du Commerce**, che l'intervento di Tadao Ando ha trasformato nella sede della **Collezione Pinault** (pinaultcollection.com). Tra opere di Maurizio Cattelan, Cindy Sherman e Martin Kippenberger, si sale all'ultimo piano per una merenda al bistrot **La Halle aux Grains** a base di paté, tarte vegetariiane, salumi e formaggi dell'**Aveyron**. La cucina, gestita da Michel Bras e da suo figlio Sebastien, evoca la storia del luogo, anticamente dedicato al commercio del grano e della farina. Meno



Per questo weekend il costo parte da 450 € a persona trasporti esclusi



Come arrivare

In aereo: Ryanair (ryanair.com) vola da Orio al Serio a Beauvais Tillé, a/r da 49 €; easyJet (easyjet.com) da Milano a Paris Charles de Gaulle, a/r da 63 €

Dormire

Hoy
A Pigalle, lezioni di yoga e cene vegetariane ai tavoli del Mesa **Indirizzo:** rue des Martyrs 68 **Tel.** 0033.1.77.37.87.20 **Web:** hoyparis.com **Prezzi:** doppia da 190 a 270 €

Hotel Paradiso

D'estate, cinema sul rooftop. La Grand Cinema Suite ha la sala proiezione **Indirizzo:** bd Diderot 135 **Tel.** 0033.1.88.59.20.01 **Web:** mk2hotelparadiso.com **Prezzi:** doppia da 140 a 190 €

The ReMIX Hotel

Nuovo al Parc de la Villette. Camere glamour e *coworking* stile rock anni Ottanta **Indirizzo:** 28 ter Av. C. Cariou **Tel.** 0033.1.44.72.15.30 **Web:** remix-hotel.com **Prezzi:** doppia 104 €

CitizenM Paris Champs-Élysées

Nuovo, di design, con opere di giovani artisti e carta da parati di Ai Wei Wei. Sul cortile, stanze più silenziose **Indirizzo:** r. de la Boétie 128 **Tel.** 0033.1.87.44.88.82 **Web:** citizenm.com **Prezzi:** doppia da 124 a 200 €, solo pernottamento

Mangiare

Le Comptoir
La pasticceria del Ritz. Da provare le madeleine con

romantico, ma altrettanto sorprendente, lo stile brutalista e il menu ispirato all'eco-responsabilità di **Forest**, il ristorante del **Musée d'Art Moderne**, ritrovo di creativi e architetti dove, fino al 9 gennaio, si visita la mostra dedicata alla coppia di designer Anni e Josef Albers, pionieri del modernismo targato Bauhaus (mam.paris.fr).

Cinema da camera

Se nei musei si viene ormai anche solo per mangiare, pure gli hotel nascondono sempre più spesso una doppia vita. Come **Hoy**, nuovo indirizzo per gli appassionati di yoga: al primo piano c'è lo studio illuminato dalle candele, dove **Sothiya Taing** tiene lezioni private o di gruppo (queste 30 € all'ora), mentre al piano terra si fa shopping nella raffinata boutique di composizioni floreali della giapponese **Chiaki Kokami**. D'effetto anche **Paradiso**, il cinema-hotel con stanze allestite come salette cinematografiche, con liste infinite di film tra cui scegliere e finestre affacciate sull'enorme graffito sul muro del palazzo di fronte, con Charlie Chaplin nel lungometraggio *Il monello*, del 1921. Uno sfondo perfetto per selfie da manuale. Del resto, come diceva Jean Cocteau, drammaturgo e poeta, "a Parigi, tutti vogliono essere attori, nessuno si rassegna a fare da spettatore".

©RIPRODUZIONE RISERVATA



CASA AVENGER

Due idee per chi viaggia con i bambini. Dormire con Spiderman fa sentire più sicuri, si sa. Se poi a colazione ci si ritrova con Iron Man, Capitan America e gli altri Avenger la magia è completa. Succede al **Disney's Hotel New York. The Art of Marvel**, appena rinnovato e tutto dedicato ai supereroi (doppia b&b da 390 € a notte, compreso l'ingresso al parco per due giorni, disneylandparis.com). Per chi invece sogna di diventare chef ci sono i minicorsi *Les Petits Cordons Bleus*: nella scuola sulla Senna simbolo della cucina francese, esperienze per piccoli da 8 a 12 anni (2 ore, 90 €, cordonbleu.edu/paris/culinary-workshop-children/en).



ERIK MARTIN

Sopra La hall del **Marvel Hotel**, nuova attrazione di **Disneyland Paris**.

A sinistra Tra megaschermi in camera e proiezioni sul rooftop l'**Hotel Paradiso** è tutto dedicato ai cinefili.

sette ripieni, dal frutto della passione al caramello salato. Anche in scatole, con il ritratto di César Ritz.

Indirizzo: rue Cambon 38
Tel. 0033.1.43.16.30.26
Web: ritzparislecomptoir.com
Prezzo medio: da 3 €

Mimosa

La brasserie dello stellato Jean-François Piège; cucina mediterranea nella Cours d'honneur dell'Hôtel de la Marine dov'erano le scuderie
Indirizzo: rue Royale 2
Tel. 0033.1.53.93.65.52
Web: mimosa-rueroyale.com
Prezzo medio: 55 €

Langosteria

Al 7° piano dell'hotel Cheval Blanc. Prenotare al *raw bar*, accanto alle cucine a vista
Indirizzo: quai du Louvre 8
Tel. 0033.1.79.35.50.33
Web: langosteria.com
Prezzo medio: 70 €

La Halle aux Grains

Ingredienti poveri rielaborati da Michel Bras. Vista sulla cupola della Borsa
Indirizzo: r. de Viarmes 2
Tel. 0033.1.82.71.71.60
Web: halleauxgrains.bras.fr
Prezzi: pranzo 54 €, spuntini 16 €

Forest

Il nuovo crudista, orientale e bio, del Musée d'Art Moderne
Indirizzo: av. du Président Wilson 11
Tel. 0033.1.84.25.12.22
Web: forest-paris.com
Prezzo medio: 45 €

Comprare

Douze

La food court dei piccoli produttori
Indirizzo: Passage J. Giraud 2
Web: douze.paris

Dior Spa Cheval Blanc

Nel nuovo hotel del marchio, trattamenti di bellezza e prodotti in esclusiva
Indirizzo: quai du Louvre 8
Web: chevalblanc.com **Prezzi:** trattamenti 120-450 €

Per saperne di più

Si entra e si circola con il Green Pass; info su tourisme.fr e viaggiare Sicuri.it



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone