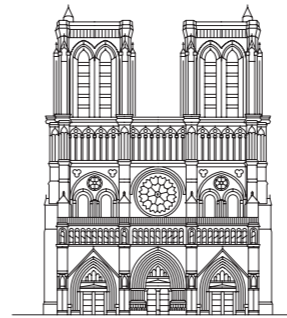


INHOUD

P. 7



LOUVRE

1^{er} TOT EN MET 4^{er} ARRONDISSEMENT

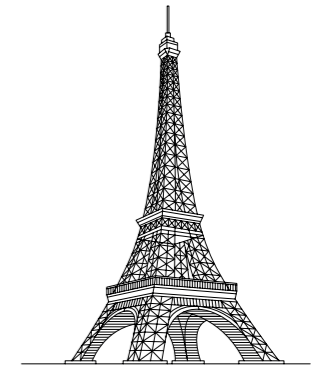
P. 10



GOBELINS

5^e, 13^e EN 14^e ARRONDISSEMENT

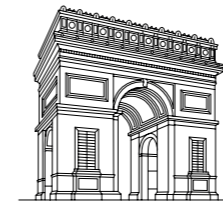
P. 44



INVALIDES

6^e, 7^e EN 15^e ARRONDISSEMENT

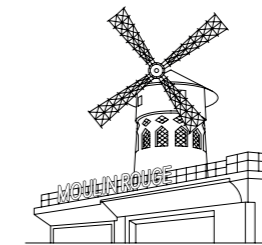
P. 74



ÉLYSÉE

8^e EN 16^e ARRONDISSEMENT

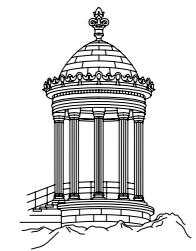
P. 104



PIGALLE

9^e, 17^e EN 18^e ARRONDISSEMENT

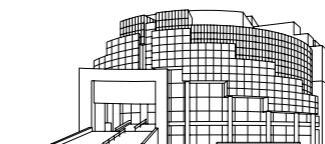
P. 134



RÉPUBLIQUE

10^e EN 19^e ARRONDISSEMENT

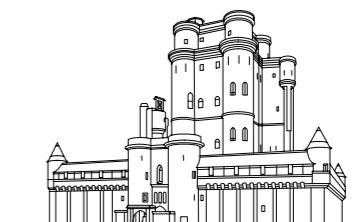
P. 166



BASTILLE

11^e, 12^e ET 20^e ARRONDISSEMENT

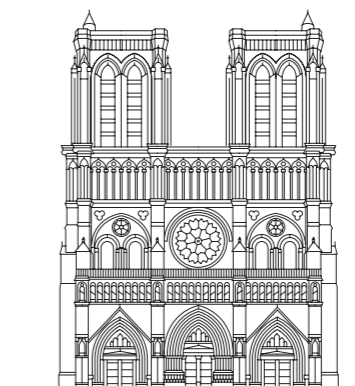
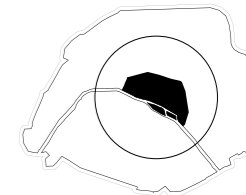
P. 198



GRAND PARIS

DEPARTEMENTEN 92, 93, 94

P. 228



1^E TOT EN MET 4^E ARR.

LOUVRE

Al ligt het geografische centrum van de hoofdstad precies op het puntje van het Ile de la Cité, de uitdrukking ‘centrum van Parijs’ verwijst naar de eerste vier arrondissementen. Je kunt er veel populaire toeristische bezienswaardigheden ontdekken: het Louvre, de Bourse de Commerce, de kathedraal Notre-Dame of La Samaritaine.

P. 10

In de tuin van het Palais-Royal zijn de 260 achthoekige zwart-wit gestreepte zuilen het werk van de kunstenaar Daniel Buren.

RECHTS

In de 18e eeuw cultiveerden de Parijzenaars een zekere smaak voor de oudheid, zoals blijkt uit de beelden die rond het Palais-Royal staan.

De Gallo-Romeinse stad Lutetia werd gesticht op het huidige Ile de la Cité na de Romeinse verovering in 52 v.Chr. Na zich te hebben ontwikkeld op de linkeroever van de Seine, breidde Parijs zich tijdens de middeleeuwen uit naar de rechteroever. In de loop van de volgende eeuwen werden de centrale wijken geleidelijk gewijd aan economische bedrijvigheid. Tot op de dag van vandaag huisvesten ze veel winkels, vooral in Châtelet-Les Halles, en kantoren, in de buurt van de Opera. Ook al wordt dit deel van de hoofdstad 's avonds weinig bezocht door Parijzenaars, overdag is het er behoorlijk levendig.

Een natuurlijk startpunt voor een wandeling in het centrum is de Jardin des Tuileries, ofwel de Tuilerieën. Ontworpen door André Le Nôtre en beplant met bloemperken, belichaamt de tuin de visie van een gefantaseerd Parijs en vertegenwoordigt hij het epicentrum van de chique wijk Louvre, vernoemd naar het museum en de beroemde piramide. Het Palais-Royal en de Comédie-Française, gelegen op een steenvoer afstand van de tuin, dragen er ook toe bij dat het een toeristische hotspot is. Vlakbij liggen de Place Vendôme en de Rue Saint-Honoré, waar prestigieuze juwelierszaken en grote modehuizen toeristen aantrekken die luxe en mode waarderen. Liefhebbers van Aziatische gastronomie kunnen terecht in de Rue Sainte-Anne.

Vanaf de Place de la Concorde fungeert de Rue de Rivoli als een schakel tussen het 1^e en het 4^e arrondissement, omdat hij in het oosten langs het stadhuis loopt. Maar om van het ene arrondissement naar het andere te gaan, is het aangenamer om het Rives-de-Seine-park te nemen dat vanaf de Pont-Neuf langs de rivier loopt. Vrij van wegverkeer kun je het te voet, op rolschaatsen of met de fiets verkennen en kun je de eilanden La Cité en Saint-Louis vanuit een nieuw perspectief ontdekken. Op zonnige dagen komen vrienden hier bij elkaar voor een aperitief bij zonsondergang: het licht van de boten en het uitzicht op de historische monumenten bieden een ongelooflijk panorama.

Van alle centrale wijken is Le Marais waarschijnlijk het meest trendy. Er is niets meer over van de moerassen waar het zijn naam aan te danken heeft. Nu sieren geplaveide straatjes en herenhuizen het landschap. Gelukkig zijn verschillende culturele instellingen, zoals het Musée Picasso en het Musée Carnavalet, hier gehuisvest in majestueuze natuurstenen gebouwen uit de 17e eeuw. Voel je vrij om rond te slenteren in Le Marais tijdens de lunch, want deze buurt is de perfecte plek om onderweg te genieten van een falafel. Of ga anders naar de populaire markt Enfants-Rouges, waar je gerechten van over de hele wereld kunt proeven... op voorwaarde dat je vroeg komt om lange wachtrijen te vermijden.



OP BEZOEK

CHÂTEAU VOLTAIRE

Château Voltaire, gelegen op een steenworp afstand van het Louvre en de Parijse Opéra, is een intiem vijfsterrenhotel, waarvan je zou denken dat het uit een film van Wes Anderson komt. Luxueus zonder opzichtig te zijn, verleidt het door zijn unieke karakter.

In de Rue Gomboust, in het 1^e arrondissement van Parijs, valt voorbijgangers onmiddellijk een intrigerende gouden schelp op die in de steen is uitgehouwen. Rondom dit rococo-ornament markeren druiventrossen en goudbruine bloemen de ingang van een voormalig bordeel. Sindsdien heeft de gevel van deze drie gebouwen uit de 17e en 18e eeuw de status van historisch monument: voordat het werd verbouwd tot een hotel met tijdloze chic, was hier het hoofdkantoor van modehuis Zadig & Voltaire gevestigd. Het was de oprichter ervan, Thierry Gillier, die deze grote transformatie heeft georkestreerd.

Voor deze eerste stap in de hotelwereld wendde de eigenaar zich tot artistiek directeur Franck Durand, die samenwerkte met de architecten Charlotte de Tonnac en Hugo Sauzay van architectenbureau Festen. Samen hebben ze een verstild decor gecreëerd, getuigend van echte elegantie, dat een eerbetoon is aan de Parijse levenskunst.

In de lobby onthult de discrete balie een tableau van tweëndertig sleutels met franjes, terwijl de zwart-witte tegels op de vloer de charme van Engelse landhuizen oproepen, maar met een vleugje gezelligheid. Als je oplet, kun je de kenmerkende schelpen van het gebouw in het interieur zien

terugkomen. Andere fantasieën van de architecten, trompe-l'oeil en geheime trappen zijn overal verborgen. Deze smaak voor schoonheid bracht hen er zelfs toe om kubistische schilderijen tentoon te stellen (waaronder een werk van Picasso) die tot de privécollectie van Thierry Gillier behoren.

Op de begane grond trekt de brasserie l'Émil de inwoners van de wijk aan met zijn bijzondere karakter en gerechten met mediterrane accenten. Ga na een bepaald uur naar de Coquille d'or, de cocktailbar van het hotel, die achter een geheime deur schuilgaat. Met zijn dikke bloementapijt en zwart houtwerk geeft het een gevoel van een vertrouwd adres.

Net zo betoverend, maar alleen voor de gasten van Château Voltaire, is de met witte steen versierde wellnessruimte in de kelder. Hier beloven een minimalistisch zwembad, een sauna en een behandelkamer een moment van ontspanning. Na een dag wandelen door de stad is het tijd om je terug te trekken in een van de comfortabele kamers op de vijf verdiepingen. Insidertip: vraag om sleutel 32, die opent de deuren naar een appartement van veertig vierkante meter. Vanaf het groene terras is het uitzicht over de daken van Parijs adembenemend. Een ideaal trefpunt voor estheten in hart en nieren.



1/4/ BRASSERIE L'ÉMIL

De gerechten van brasserie Émil zitten vol mediterrane gastronomische verrassingen.

2/ DECORATIEF INTERIEUR

De architecten Charlotte de Tonnac en Hugo Sauzay van architectenbureau Festen hebben samengewerkt met ambachtslieden om een sober en elegant decor te creëren.

3/ EIGENTIJDSE KEUZE

In plaats van een 18e-eeuws decor te reconstrueren, stelde Thierry Gillier zich een eigentijds vijfsterrenhotel voor, voorzien van knipogen naar het verleden.

FOOD

RUE SAINTE-ANNE DE SMAAK VAN AZIË



RUE SAINTE-ANNE

Tussen het 1^e en 2^e arrondissement is deze straat het walhalla van de Japanse en Koreaanse gastronomie.



HIGUMA

Higuma staat bekend om zijn genereuze en voordelige ramen op basis van varkensvlees of inktvis.



DOSANKO LARMEN

In dit kleine restaurant zet de pot bouillon de toon: de ramen hier is vers en voedzaam.



KUNITORAYA

Op het menu van deze heerlijke Japanse bistro staat huisgemaakte udon, kip karaage en sushi van zee-eigel.



RESTAURANT KUNITORAYA

Behalve de gelijknamige bistro heeft Kunitoraya een al even populair restaurant op nr. 5 van rue Villedo.



AKI

In deze Frans-Japanse bakkerij liggen currybeignets naast doroyaki's en andere desserts.



ACE OPÉRA

Pruimenpastei, verse tofu, matcha-thee: het is allemaal te vinden in deze beroemde Japans-Koreaanse supermarkt.



SAPPORO

Naast zijn ramen biedt dit restaurant ook rijst met curry, sobanoeedels met groenten en gyoza tegen lage prijzen.

LIFESTYLE

ETEN IN EEN BOUILLON

ETEN WAT DE POT SCHAFT

Vóór de komst van de Parijse brasserieën waren het de ‘bouillons’ die populair waren bij liefhebbers van goed eten. In de afgelopen jaren beleven deze volkse restaurants, die traditionele Franse gerechten serveren, een nieuwe bloeitijd.

In de collectieve verbeelding is de hoofdstad altijd geassocieerd geweest met geruite tafellakens, kunstleren banken, steak met friet en glazen rode wijn op het terras. Alleen maar gedateerde clichés? Integendeel, de heropleving van de bouillons bewijst dat de Fransen deze eeuwenoude levenskunst cultiveren.

Het avontuur van deze arbeidersrestaurants begon in 1860, toen slager Pierre Louis Duval in de Rue de la Monnaie (1^e arr.) een zaak oprichtte die tot doel had de verspilling van kwalitatief mindere stukken vlees tegen te gaan. Op het menu stond een kom bouillon en een pot-au-feu, hochepot genoemd, waarmee de arbeiders van het nabijgelegen Les Halles voor een schijntje werden gevoed. In de daaropvolgende decennia breidden deze eetgelegenheden zich uit tot zo'n 250 in 1900. De beroemdste van allemaal was ongetwijfeld de Bouillon Chartier, waarvan de eerste vestiging in 1896 werd geopend in de Rue du Temple (3^e arr.). Aangemoedigd door hun succes, richtten de eigenaars enkele jaren later een tweede vestiging op in het 9^e arrondissement, dat nu een begrip is geworden.

Het legendarische pand aan de Rue du Faubourg-Montmartre heeft zijn magistrale inrichting, typisch voor de belle époque, behouden en staat op de monumentenlijst. In de grote zaal, verlicht door een groot aantal bolvormige lampen,

is het een kakofonie van stemmen en kronkelen de obers tussen de tafels door. Er moet dan ook flink worden aangepoot: sinds de opening heeft Bouillon Chartier 50 miljoen maaltijden geserveerd, dat wil zeggen meer dan duizend per dag! De reden voor de enorme toeloop is vrij duidelijk. Gerechten als de beroemde hardgekookte eieren met mayonaise, gekonfijte eend met pommes grenailles en een beker slagroom zijn aantrekkelijk laag geprijsd.

Met de komst van de chique brasserieën zijn de bouillons bijna voorgoed verdwenen. Pas in 2017 kwam een tweetal restauranthouders, de gebroeders Moussié, op het idee om deze instellingen weer populair te maken. Hun nieuwe zaak, Bouillon Pigalle (18^e arr.), is een succes, waarbij de beleving van de restaurants van weleer is aangepast aan hedendaagse normen. In 2021 hebben de broers Moussié hun model toegepast in de Bouillon République (3^e arr.).

Het menu is een terugkeer naar een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding en maakt zelfs grootmoeders recepten trendy. De in Parijs uitgevonden gegratineerde uiensoep met cantal staat bijvoorbeeld weer volop in de belangstelling, naast stampot met worst en ‘île flottante’ met roze pralines. Mooi, goed en goedkoop: je hoeft alleen maar naar de rij te kijken die zich op de stoep van bouillons vormt om te begrijpen dat heel Parijs er in de ban van is.



De Chartier des Grands Boulevards is de beroemdste van de Parijse bouillons.



De in 1896 geopende bouillon Chartier is in 1989 op de monumentenlijst geplaatst.



Tréziel, Majorelle... Grote kunstenaars hebben bijgedragen aan de bijzondere inrichting van de Julien.



Chartier dankt zijn succes evenzeer aan zijn laaggeprijsde gerechten als aan zijn inrichting.



Wit shirt, zwarte schort... De Julien verleent service volgens de regels van de kunst.



Slakken, eieren met mayonaise... Julien serveert alle klassiekers van de Franse keuken.



Bouillon Julien ontvangt sinds het begin van de twintigste eeuw gasten aan tafel in een art-nouveaudecor.



Bouillon Pigalle is modern ingericht en serveert gerechten tegen een zacht prijsje.



De Racine, geopend in 1906, stelt zijn vaste klanten al meer dan honderd jaar tevreden.



BOVEN

*La Campagne à Paris is een oude volkswijk, vlak bij de Porte de Bagnolet.
De geplaveide en bloemrijke straten maken het een tijdloze plek.*

LINKS

Campagne à Paris: de bonderd huizen van baksteen en zandsteen of in Anglo-Normandische of Elzasser stijl zijn nu erg populair bij de Parijzenaars.