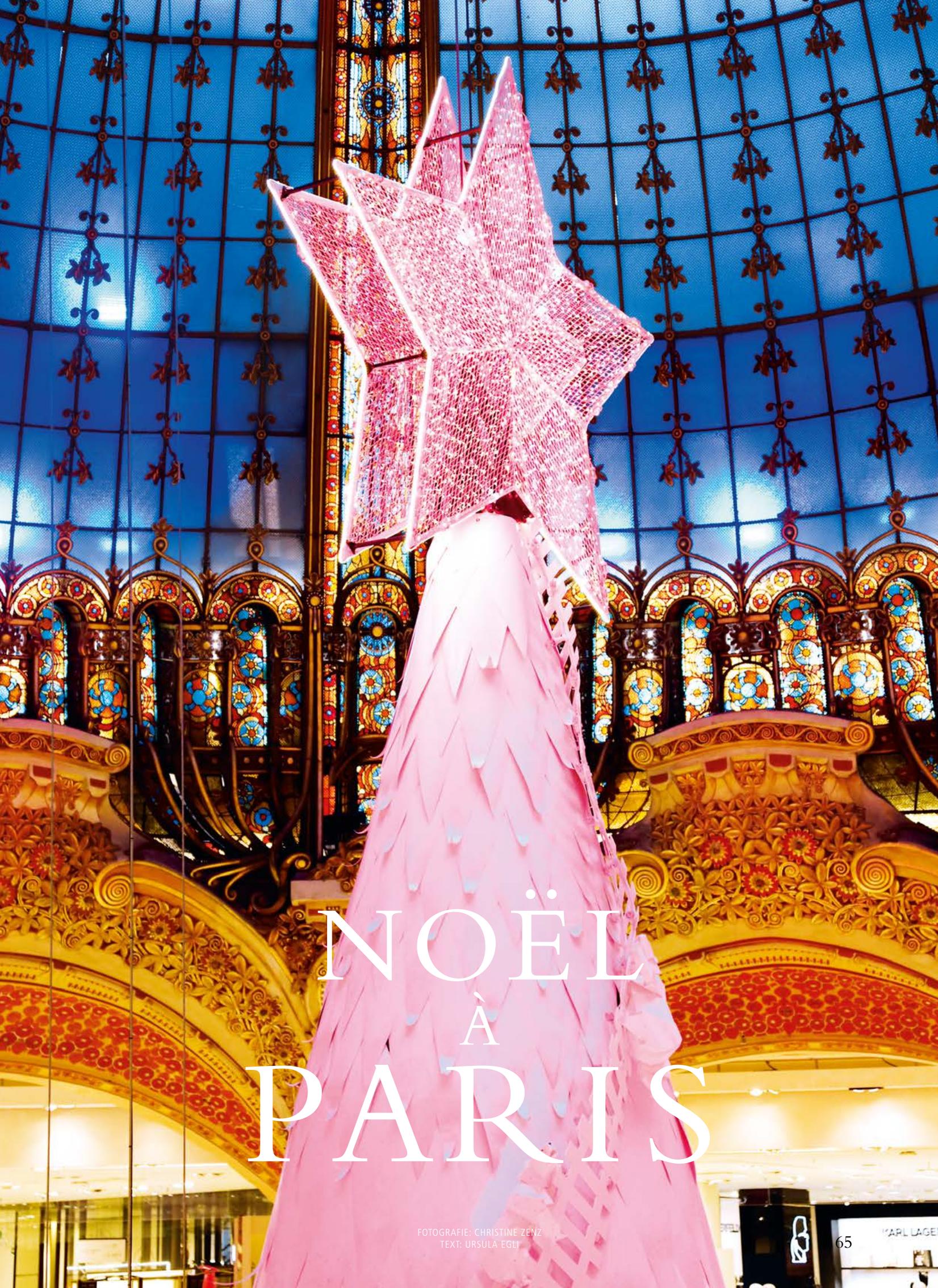


*Paris hat sich ganz dem Savoir-vivre und der Eleganz verschrieben.
Im Advent präsentiert sich die Stadt an der Seine in bester
Festtagslaune. Glamourös beleuchtet und fantasievoll dekoriert
verzaubert sie ihre Besucher und bringt die Augen von
Gross und Klein zum Strahlen.*



NOËL
À
PARIS

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI



Vom Nordpol nach Paris: Eisbären prägen das Gesicht der Galeries Lafayette.

Eisbärenalarm in den Galeries Lafayette



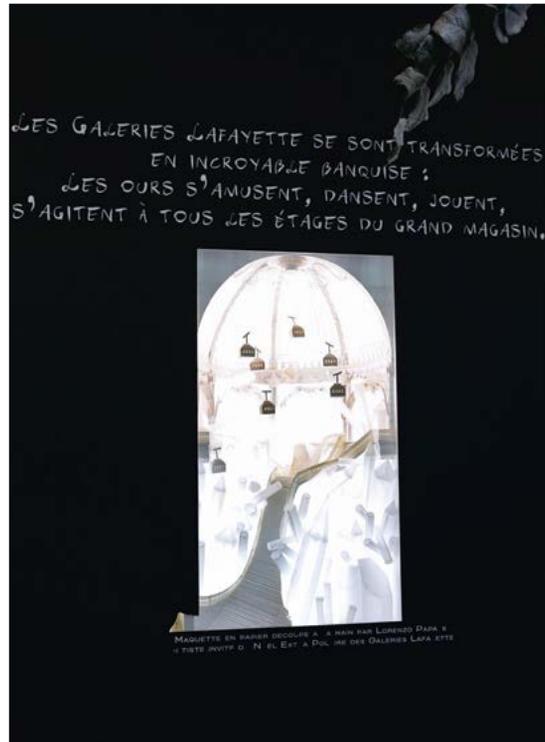
Sie sind legendär, die Weihnachtsdekorationen der Galeries Lafayette. Jedes Jahr kommen Tausende von Besuchern nur ihretwegen nach Paris, um inmitten der eindrucksvollen Jugendstilarchitektur dieses geschichtsträchtigen Hauses dem Zauber einer romantischen Wintermärchenwelt zu erliegen. Trotz frostiger Temperaturen herrscht dichtes Gedränge draussen vor dem Kaufhaus. Die Kinder drücken sich die Nase an den riesigen Schaufenstern platt und staunen ob der märchenhaften Szenerie, die sich vor ihnen abspielt. Hier dreht sich alles um eine Eisbärenfamilie, die aufgrund des schmelzenden Eises den Nordpol verlässt, auf der Suche nach neuem Packeis. Nach einer langen Reise wird sie bei den Galeries Lafayette fündig und lässt sich in den Schaufenstern nieder, wo sie spielen, tanzen und viel Schabernack treiben.

Erschaffen wurde diese stimmungsvolle Polarwelt aus weissem Papier vom französischen Künstler Lorenzo Papace. Ein Werk voller Poesie, das uns durch den Einsatz von mystischen Lichtreflexen, glitzernden Perlmuttereffekten und funkelnden Kristallen in die wundervolle Welt der Polarbären entführt.

Unter der imposanten Kuppel im neobyzantinischen Stil der Galeries Lafayette steht gewöhnlich ein riesiger Tannenbaum. Letztes Jahr wurde der Baum ebenfalls von Lorenzo Papace komplett aus Papier gefertigt. Eine einzigartige Kreation, umgeben von einem Riesenrad, Seilbahnen und natürlich der Eisbärenfamilie, die abwechslungsweise in rosa, lila und goldenen Farbtönen erstrahlt.

Das Thema der diesjährigen Dekoration können Sie auf der Website des Kaufhauses entnehmen: <https://hausmann.galerieslafayette.com>

Les Galeries Lafayette, 40, boulevard Haussmann, F-75009 Paris
Tél. 0033 (0)1 42 82 34 56



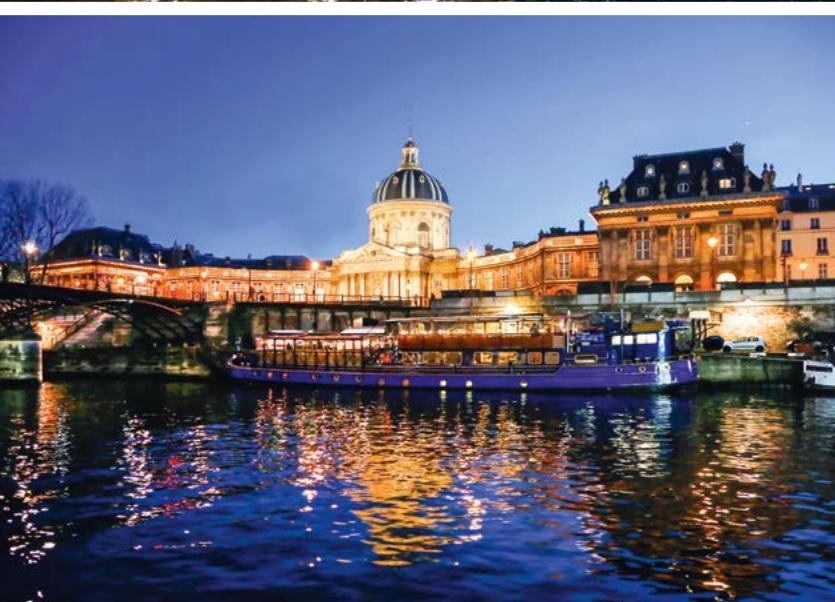
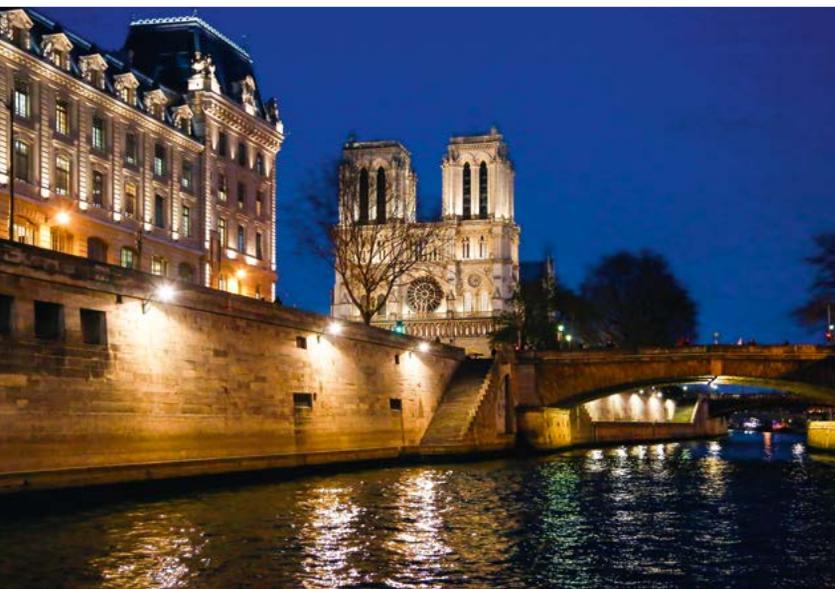


Die Magie der blauen Stunde

Die Stadt der Liebe hat viele Facetten. Klassisch schön, multikulturell und modern, magisch und geheimnisvoll. An der Seine gelegen und mit unzähligen Kunst- und Kulturschätzen gesegnet, ist die französische Hauptstadt für viele eine der schönsten Metropolen der Welt.

Sie dauert nicht lange. Die blaue Stunde, kurz nach Sonnenuntergang nimmt der Himmel einen satten, leuchtenden Blautönen an und taucht die Szenerie in ein stimmungsvolles magisches Licht. Die Sehenswürdigkeiten von Paris in dieser Stimmung zu erleben, ist ein traumhaft schönes Erlebnis und besonders romantisch, wenn man die festlich beleuchteten Denkmäler und Brücken der Stadt während einer Bootsfahrt auf der Seine gemächlich an sich vorbeiziehen lässt. «Vedettes de Paris» heisst die Gesellschaft, mit der wir unsere Kreuzfahrt auf der Seine unternehmen. Ein zweideutiger Name, denn «Vedette» steht sowohl für Schnellboot wie auch für Diva. Was erwartet uns? Allzu schnell sollte die Fahrt nicht sein, denn wir wollen den Blick auf die Stadt der Lichter ausgiebig geniessen. Sollte sich das Boot aber durch die Eleganz und Anmut einer Diva auszeichnen, lassen wir uns das gerne gefallen. Gleich als Erstes präsentiert sich uns das Wahrzeichen von Paris, der 300 Meter hohe Eiffelturm, in seiner ganzen Pracht. Feierlich beleuchtet

überragt das 1889 von Gustave Eiffel anlässlich der Weltausstellung errichtete Stahlgebilde alle anderen Monumente und macht klar, dass Paris ohne den Eiffelturm nicht Paris wäre. Die Seine wird von 34 Brücken überspannt. Immer wieder gleitet unsere «Vedette» unter einem dieser kunstvollen Gebilde hindurch. Wahrlich prunkvoll, mit den geflügelten Belle-Époque-Pferden auf den Ecksäulen der Brücke, ist die Pont Alexandre III. Sie verbindet das Grand Palais und die Esplanade des Invalides miteinander. Über die Spitze der Île de la Cité führt die Pont Neuf, die in Wirklichkeit die älteste noch existierende Brücke der Stadt ist. Als Heinrich IV., dessen Reiterstandbild auf dem Bauwerk steht, sie 1607 einweihte, war sie allerdings hochmodern. Pont Neuf ist der berühmteste Seine-Übergang, oft besungen, vielfach gemalt und Schauplatz vieler Filme. Weiter ziehen die Kathedrale Notre Dame de Paris und der Louvre an uns vorbei und weit hinten am Horizont bringt das bunt beleuchtete Riesenrad an der Place de la Concorde die Menschen dem Himmel etwas näher.





Avenue des Champs-Élysées

Die Avenue des Champs-Élysées präsentiert sich im Advent im besonders festlichen Kleid. Alljährlich wird die Weihnachtsbeleuchtung der Pariser Prachtstrasse in einem festlichen Akt vom Bürgermeister und einer Persönlichkeit aus Film, Sport oder Wirtschaft entzündet und damit die Weihnachtssaison in der Stadt offiziell eröffnet.

Für viele Pariser gehört es zur Tradition, in den Wochen vor Weihnachten einen Spaziergang auf der 2,2 Kilometer langen Avenue, zwischen der Place de la Concorde und dem Triumphbogen, zu machen und dabei die 415, mit einer Million Lichtern beleuchteten, Bäume und die zahlreichen Lichterbögen zu bewundern. Besonders sehenswert und aufwendig gestaltet sind die Schaufenster der zahlreichen luxuriösen Boutiquen. Tiffany, Cartier, Bulgari, Chanel, Guerlain, Louis Vuitton und viele mehr sind hier vertreten und buhlen mit ihren zauberhaften Dekorationen um die Gunst der Besucher. Wir treffen uns mit Edouard Lefebvre, dem Geschäftsführer des Comité Champs-Élysées, einer Vereinigung der an der Strasse vertretenen Geschäfte. «Es ist eine Art Hassliebe, die die Pariser mit den Champs-Élysées verbindet», erklärt uns Edouard Lefebvre. Einerseits mögen sie das dem Eiffelturm ebenbürtige Symbol von Paris nicht sonderlich, andererseits sind sie trotzdem stolz auf ihre weltbekannte Avenue, die wie keine andere die Grosszügigkeit der Pariser Stadtplanung mit breiten Trottoirs, prächtigen Bauten der Belle Époque, Alleen und Parkanlagen repräsentiert.

«Am liebsten kommen die Pariser hierher, um zu feiern, meint Edouard. Hier finden alljährlich die grosse Parade des 14. Juli, dem Nationalfeiertag, und die Ankunft der Tour de France, statt. Und wenn eine Sportmannschaft erfolgreich aus dem Ausland zurückkehrt, wird sie ebenfalls auf den Champs-Élysées bejubelt und gefeiert.»

Ich persönlich habe mir die Avenue Champs-Élysées etwas vertrauter vorgestellt. Erstmals von ihr gehört habe ich als Teenager und grosser Fan des französischen Chansoniers Joe Dassin. Mit seinem Lied «Aux Champs-Élysées, aux Champs-Élysées» hat er die Strasse auf der ganzen Welt bekannt gemacht. Dass es hier neben romantischen Begegnungen aber leider auch ziemlich viel Verkehr gibt, hat er in seinem Chanson verschwiegen.







★★★★★ *The Peninsula Paris*

Zwei weisse, steinerne Löwen im chinesischen Stil bewachen den Eingang des Hotels The Peninsula an der eleganten Avenue Kléber. Die fast zwei Meter grossen Tiere sollen – entsprechend der asiatischen Tradition – das Haus beschützen. Die Statuen fallen auf in der von prächtiger Beaux-Arts-Architektur geprägten Strasse im 16. Arrondissement, nur wenige Schritte vom Arc de Triomphe und den Champs-Élysées entfernt. Nachdem uns ein weiss gekleideter Page in Empfang genommen hat, gelangen wir in das Herz des Hotels: die Lobby. Sie ist besonders grosszügig und prächtig gestaltet und um diese Jahreszeit wunderschön mit zahlreichen Weihnachtsbäumen dekoriert. Farblich dominieren Weiss, Creme und Gold. Nur die roten Schleifen an den Bäumen und riesige Bouquets mit roten Amarylliden setzen leuchtende Farbakzente. «Es ist die Wiedergeburt einer grossen alten Dame mit einer faszinierenden Geschichte. Hier wird Paris die Welt empfangen und die Welt sich mit Paris treffen», sagte der General Manager des Hauses anlässlich der Eröffnung am 1. August 2014. Das geschichtsträchtige Gebäude des heutigen Peninsula Hotels wurde im Stil des Städteplaners Georges-Eugène Haussmann erbaut und eröffnete 1908 als Hotel Majestic. 40 Jahre lang war es eines der bekanntesten Wahrzeichen der Stadt und hiess Künstler, Literaten und Musiker der «Belle Époque» und der «Années folles» willkommen. Das Haus war über die Jahrzehnte immer wieder Ort historischer Ereignisse: So komponierte George Gershwin sein berühmtes Werk «Ein Amerikaner in Paris», als er 1928 im Hotel zu Gast war. Henry Kissinger besiegelte 1973 mit seiner Unterschrift unter dem «Pariser Vertrag» in diesem Haus das Ende des Vietnam-Krieges.





Der Bau des ursprünglichen Hotels hatte nur zwei Jahre gedauert, doch die aufwendige Restaurierung nahm ganze sechs Jahre in Anspruch. Unter der Aufsicht des Denkmalschutzes wurden historische Elemente aus Marmor und Stuck, Mosaik, Dachziegel, Wandfliesen, Holzschnitzereien, Steinmetzarbeiten, Blattgoldornamente und Gemälde in mühevoller Kleinarbeit restauriert und erhalten. Heute verfügt das Peninsula Paris über 200 luxuriöse Zimmer und Suiten, sechs Restaurants und Bars und einen Spa. 600 gute Seelen kümmern sich um die Gäste und lesen ihnen jeden Wunsch von den Augen ab. Was in keinem Peninsula auf der Welt – ob in Hongkong oder New York – fehlen darf, ist der Afternoon Tea im englischen Stil mit Scones und Gurken-Sandwiches. In Paris findet die «L'Heure du Thé» wie üblich in der Lobby statt oder bei schönem Wetter auf der Terrasse Kléber, der «grössten und elegantesten Terrasse in Paris».

*The Peninsula Paris, 19 avenue Kléber, F-75116 Paris
Tél. 0033 (0)1 5812 2888, E-Mail: ppr@peninsula.com,
www.paris.peninsula.com*

HOTEL



Gastronomische Höhen

Das Fine-Dining-Restaurant des Hotels Peninsula, L'Oiseau Blanc, bietet Höhenflüge gleich im dreifachen Sinn. Als erstes dank der spektakulären Lage hoch über den Dächern von Paris mit 360-Grad-Blick über die Stadt vom Eiffelturm im Bling-Bling-Kleid bis Montmartre und Notre Dame. An einen dramatischen Höhenflug erinnert der Name und die Einrichtung des Restaurants. Auf der Terrasse hängt eine Nachbildung des berühmten Doppeldeckerflugzeuges L'Oiseau Blanc (der weiße Vogel) und erinnert an den Versuch der beiden französischen Piloten François Coli und Charles Nungesser, im Mai 1927 den Atlantik nonstop von Paris nach New York zu überqueren. Sie kamen nie an und bleiben bis heute verschollen. Eine weitaus erfreulichere Geschichte kann Executive Chef Christophe Raoux vorweisen. Er zeichnet verantwortlich für das gesamte Gastronomiekonzept des Peninsula Paris und entführt mit seinem 130-köpfigen Team die Gäste auf kulinarische Höhenflüge. Sein Werdegang liest sich wie eine lukullische Reise durch die besten Restaurants Frankreichs. Er begann seine Laufbahn 1994 als Kochlehrling im Team des grossen Küchenchefs Guy Legay im Pariser Ritz. Von hier aus arbeitete er sich stetig die Karriereleiter empor und tourte fünf





Jahre lang an der Seite der Kochlegende Alain Ducasse um die Welt. 2015 erhielt Christophe Raoux die begehrte Auszeichnung «Meilleur Ouvrier de France», die er, wie er sagt, all seinen Lehrmeistern, die er nach wie vor sehr bewundert, widmet. Seine Liebe zum Kochen hat Raoux von seiner Familie geerbt, die ursprünglich aus der Auvergne stammt. Seine Urgrossmutter und Grossmutter waren leidenschaftliche Köchinnen und der Grossvater war Metzger. Er selbst ist wie sein Vater ein passionierter Jäger. Da erstaunt es nicht, dass besonders die Herbstmonate mit ihren erdigen, von reichhaltiger Ernte geprägten Geschmacksnuancen seine Kreativität besonders beflügeln. Passend dazu sein Lieblingsgericht: Lièvre à la royale – zart gegerarter Wildhase auf königliche Art mit Trüffel und Schalotten.



Eine ganz andere Welt erwartet uns im kantonesischen Restaurant LiLi, das als Hommage an die asiatischen Wurzeln der Peninsula Hotels zu verstehen ist und den Namen einer berühmten chinesischen Opernsängerin trägt. Die von chinesischen und westlichen Opernhäusern inspirierte Einrichtung ist dramatisch schön. Ein hoher Raum mit einer aufwendig geschnitzten Kuppel, Kostüme und Scherenschnitte zieren die Wände und wer mag, setzt sich in einen «chaise cage», einen Vogelkäfigstuhl. Die kantonesische Küche ist eine der am höchsten entwickelten und definiert sich vor allem über die ausgefeilte Zubereitung. Die Harmonie und Ausgewogenheit der Zutaten steht dabei im Fokus. Als versierter Techniker und Perfektionist legt Küchenchef Ma bei der Zubereitung besonderen Wert auf die Garzeiten der jeweiligen Komponenten. Dies ist essenziell, damit sich der unverfälschte Geschmack der kantonesischen Küche voll entfalten kann. Das LiLi ist stadtweit berühmt für seine verschiedenen Dim Sum. Eine Reise nach Paris lohnt sich nur schon ihretwegen. Ein kantonesischer Küchenklassiker ist die lackierte Ente. Stilvoll und gekonnt wird die Ente am Tisch tranchiert und in kleine Stücke geschnitten und zusammen mit diversen Gemüse, Sprossen und einer pikanten Sauce in hauchdünne Crêpes gewickelt. Eine Köstlichkeit, die ihresgleichen sucht. Der zweite Teil der Ente wird uns süss-sauer zusammen mit gebratenen Nudeln und wunderbar knackigem Gemüse serviert. Wir sind begeistert, in Paris eines der weltweit besten chinesischen Restaurants gefunden zu haben.



Haute Chocolaterie

Die Schokoladenseite von Paris haben wir im eleganten Stadtviertel Saint-Germain-des-Prés entdeckt. Hier reihen sich die Boutiquen der besten Chocolatiers und Pâtisiers aneinander. Für Liebhaber süßer Versuchungen eine wahre Fundgrube an erlesenen Köstlichkeiten, ein genussvolles Erlebnis für Augen und Gaumen.



Patrick Roger



Patrick Roger

Drei Stockwerke, die der Schokolade und der Kunst gewidmet sind. Patrick Roger ist Schokoladenfabrikant, aber auch Bildhauer. Für mich ist er der Giacometti unter den Pariser Chocolatiers. Seine Eisenskulpturen, die er als dekorative Elemente in seinen Boutiquen ausstellt, erinnern mich an den genialen Schweizer Künstler, der lange Zeit in Paris gelebt hat. Patrick Roger verwandelt Schokolade in Kunstwerke. So ist zum Beispiel aus einem Kubikmeter Schokolade ein Affe mit unglaublich ausdrucksvollen Augen entstanden. Befinden wir uns hier in einer Chocolaterie oder in einem Museum für zeitgenössische Kunst? Die Kreationen von Patrick Roger sprühen vor Extravaganz und Kreativität. Da versteht es sich von selbst, dass er für seine Erzeugnisse auch nur die besten Zutaten verwendet und dafür um die ganze Welt reist. Selbstverständlich konnte ich nicht widerstehen und habe einen der wunderschönen Weihnachtsbäume aus schwarzer Schokolade, karamellisierten Mandeln, Orangen und Rosinen gekauft. Das Bäumchen bekam in meiner weihnachtlich dekorierten Wohnung einen Ehrenplatz.

5 Geschäfte in Paris, wir besuchten:

3, place de la Madeleine, 75008 Paris und
108, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris, www.patrickroger.com

Arnaud Larher

Einer der Stars der süßen Pariser Szene ist Arnaud Larher. Er inszeniert seine farbenfrohen Macarons, Eclairs, Mille Feuilles, Tartes und Timbales wie Haute Couture. Er hat mit seinen Geschäften den Traum aller glamourösen Geniesser und Naschkatzen verwirklicht. Denn seine Kreationen fordern durch ihre Schönheit und Raffinesse die Preziosen der besten Schmuckdesigner heraus. «Le Rêve, La Gourmandise Marron Cassis, L'Ivoire, Le Toulouse Lautrec» nennt er seine sündhaft guten Torten. In Frankreich ist ein Weihnachtsessen ohne Bûche de Noël zum Dessert nicht vorstellbar. Bei Arnaud Larher gibt es die klassische Weihnachtsspezialität in zahlreichen Geschmacksvariationen, allesamt liebevoll dekoriert. Speziell zu Weihnachten gibt es bei Arnaud Larher wunderhübsche mit roter Glasur überzogene Weihnachtskugeln aus schwarzer Schokolade mit einer himmlisch guten Pralinéfüllung sowie eine Weihnachtskonfitüre aus Feigen, kandierten Früchten, Nüssen, Anis und Zimt.

3 Geschäfte in Paris, wir besuchten:

93, rue de Seine, F-75006 Paris, www.arnaud-larher.com

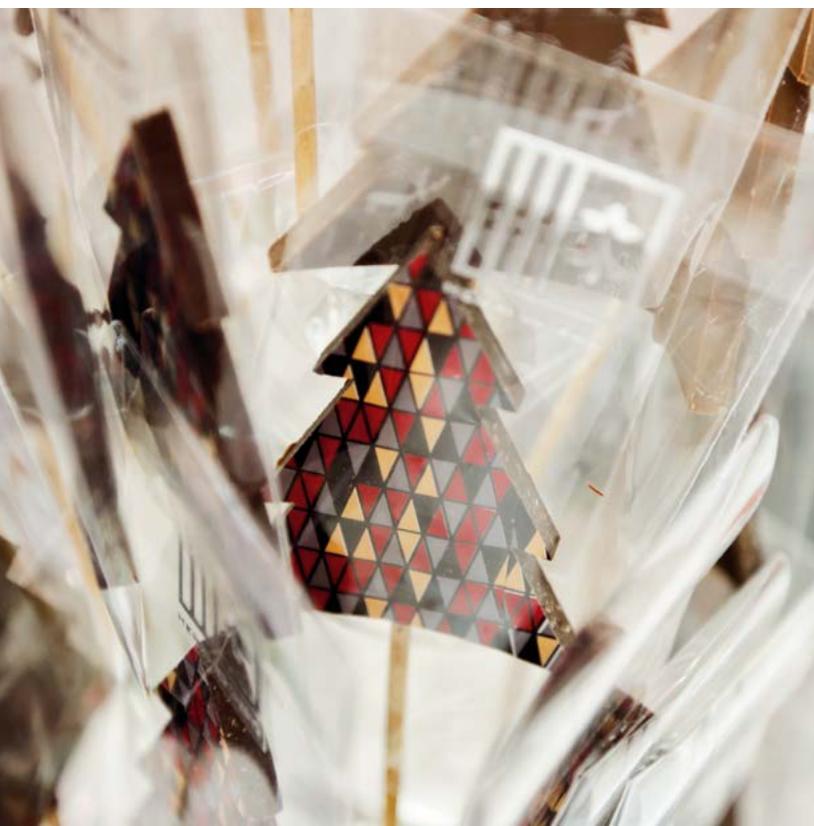




Pierre Marcolini

Pierre Marcolini setzt Schokolade mit kostbaren Steinen gleich. «Wer unsere Schokolade kauft, soll das Gefühl bekommen, reich beschenkt worden zu sein!» Das Firmenlogo, eine Kakaobohne, gestaltet wie ein wertvoller Edelstein, unterstreicht diesen Anspruch. Die Kreationen des belgischen Chocolatiers mit italienischen Wurzeln sind wahre Kunstwerke filigraner Leichtigkeit. Wer die Schwelle einer seiner in der ganzen Welt vertretenen Boutiquen überschreitet, landet direkt im siebten Schokoladenhimmel. Schokoladenträume werden wahr: Veilchen-Ganache mit Himbeersplittern, Marzipanpralinés mit dezent gesalzener, karamellierter iranischer Pistaziencreme, himmlisch leichte Macarons ... muss man eigentlich noch mehr sagen? Auch bei Pierre Marcolini gibt es zu Weihnachten spezielle Kreationen wie zum Beispiel «Le Grand Jouet», das grosse Spielzeug – eine dreistöckige Box mit einem bunt bemalten Schneemann aus Schokolade und zwei Geheim Schubladen mit tausendundeiner Köstlichkeit.

4 Geschäfte in Paris, wir besuchten
89, rue de Seine, F-75006 Paris, <https://eu.marcolini.com>



Henri Le Roux

Maitre Chocolatier et Caramélier Henri Le Roux stammt aus der Bretagne und so erstaunt es nicht, dass er sich auf die Kreation ausgefallener, zartschmelzender Karamellbonbons spezialisiert hat. Orange mit Ingwer, Cassis, schwarzer Sesam und Kardamom, sind nur einige seiner ausgefallenen Geschmacksvariationen. Aber auch seine feinen kleinen Schokoladen lassen unsere Geniesserherzen höherschlagen. Sanft und subtil verarbeitet Henri Le Roux erlesene Zutaten wie Mandelmarzipan, Thymian und Zitrone, Gianduja, helle Schokolade und Mandelstückchen oder ein dunkles Criollo-Ganache mit Ingwer. Zum Träumen.

3 Geschäfte in Paris, wir besuchten:
1, rue de Bourbon-le-Château, F-75006 Paris, www.chocolatleroux.com



Ursula Egli im Lafayette Paris

Im Visier: Tipps & Adressen Downtown Paris

ESSEN, LOGIEREN UND GENIESSEN

Obwohl es Hunderte von guten Restaurants in Paris gibt, ist es unmöglich kurzfristig einen Tisch zu reservieren. Die Lokale sind auf Wochen hinaus ausgebucht. Deshalb unser Tipp: Planen Sie langfristig, wenn Sie in Ihrem Lieblingslokal essen möchten, d. h. 2 bis 4 Wochen vorher.

Le Train Bleu

Der Gare de Lyon ist nicht nur der wichtigste Bahnhof von Paris, sondern auch eine architektonische Sehenswürdigkeit. Das Restaurant Le Train Bleu ist der ideale Ort, um stilvoll anzukommen oder von der Stadt der Liebe Abschied zu nehmen. Die riesigen Speisesäle bestechen mit ihrer Originalausstattung aus dem Jahr 1900: auf Hochglanz polierte Parkettböden, Holztäfer, Lederbänke und Jugendstilmöbel; das Auge wird überwältigt durch die üppigen vergoldeten Stuckaturen und zahlreiche Skulpturen. Der wahre Blickfang sind jedoch die 41 pompösen Wand- und Deckengemälde, welche Szenen aus Frankreich darstellen. Die dreissig ausführenden Maler waren die Elite ihrer Zeit, sodass man hier einen durchaus musealen Querschnitt über die französische Malerei um 1900 vorfindet. (Bild 1, 7)
Gare de Lyon, Place Louis Armand, 75012 Paris, www.le-train-bleu.com

Four Seasons Hôtel George V

Das Luxushotel «Four Seasons Hôtel George V, Paris» im 8. Arrondissement gehört zu Paris wie die Avenue des Champs-Élysées oder der Eiffelturm. Der Amerikaner Joel Hillmann eröffnet 1928 die Hotelinstitution und setzt Massstäbe in Sachen weltweit kultivierter Gastfreundschaft. In keinem anderen Hotel ist im Advent die Lobby so opulent dekoriert wie hier und der Besuch der Eisbar im Innenhof ist ein vorweihnachtliches Muss. (Bild 2, 6)
31, Avenue George V, 75008 Paris, Tel. 0033 (0)1 4952 70 00, www.fourseasons.com/paris

Restaurant Chez la Vieille

La Vieille Adrienne wirtete 30 Jahre lang in diesem winzig kleinen Bistro und war stadtbekannt für ihre gutbürgerliche Küche. 2016 erlöste der gebürtige Amerikaner Daniel Rose zusammen mit seiner Frau Marie-Aude das in Vergessenheit geratene Lokal aus dem Dornröschenschlaf und liess es in neuem Glanz erstrahlen. Gerade mal sechs Tische stehen in der Gaststube, die im ersten Stock liegt und wie das Wohnzimmer einer Pariser Wohnung in den 20er Jahren eingerichtet ist. Die Karte ist klein, aber fein und klassisch französisch. Heute Abend gibt es eine butterzarte Blanquette de Veau. (Bild 3, 4)
1, rue Bailleul, 75001 Paris, Tel. 0033 (0)1 4260 15 78, www.chezlavieille.fr

Café Pouchkine

Französische Patisseriekunst à la russe bietet das schmucke Café im Erdgeschoss des Warenhauses Printemps. (Bild 9)
Printemps, 64, Boulevard Haussmann, 75009 Paris, Tel. 0033 (0)1 4282 43 31

Villa Madame

Im eleganten Stadtviertel Saint-Germain-des-Près gelegenes ****Boutiquehotel mit 28 Zimmern und Suiten. Der ideale Rückzugsort für Ästheten, die eine romantische Bleibe mitten im Herzen von Paris suchen. (Bild 10, 12)
44, rue Madame, 75006 Paris, Tel. 0033 (0)1 4548 02 81, www.villa-madame.com

Café de la Paix

Das 1862 erbaute Café de la Paix ist eine Institution und widerspiegelt mit seinem opulenten Interieur 150 Jahre Pariser Geschichte. Im legendären Café dinierten schon Persönlichkeiten wie die Schriftsteller Oscar Wilde und Arthur Conan Doyle und hier feierte 1944 General de Gaulle die Befreiung von Paris. Ob drinnen oder draussen auf der grossen Terrasse mit Blick auf die Oper, das de la Paix ist der Ort, um zu sehen und gesehen zu werden. (Bild 14)
5, place de l'Opéra, 75009 Paris, Tel. 0033 (0)1 4007 36 36, www.cafedelapaix.fr

EINKAUFEN

Pierre Hermé

«The Art of Chocolate» ist hier mehr als nur eine leere Floskel. Die hauseigenen Schokoladen- und Pralinenkreationen sind wahrhafte Kunstwerke. Sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen die kleinen Köstlichkeiten. Hermé gilt zudem als Erneuerer der französischen Patisserie und ist in Frankreich eine Art Superstar. Seine Macarons sind weltberühmt und werden von Paris bis Tokio verkauft. (Bild 11)
72, rue Bonaparte, 75006 Paris, www.pierreherme.com

Tara Jarmon

Die kanadische Modedesignerin ist mit ihren ladyliken bis prinzeßinnenhaften Kleidern und Accessoires auf der ganzen Welt vertreten. Seit letztem Winter steht ihr Flagshipstore an den Champs-Élysées. (Bild 5)
73, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, Tel. 0033 (0)1 4563 45 41, www.tarajarmon.com

Le BHV Marais

1856 eröffnete François-Xavier Ruel einen kleinen Laden an der Rue de Rivoli, den er «Grand Bazar de l'Hôtel de Ville» nannte und den der ambitionierte Kaufmann schon damals als «le meilleur marché de tout Paris», das beste Geschäft von Paris, bezeichnete. Heute ist daraus ein stattliches Lifestyle-Warenhaus mit 45 000 m² Verkaufsfläche entstanden, wo sämtliche namhaften Marken dieser Welt vertreten sind. (Bild 8)
52, rue de Rivoli, 75004 Paris, www.lebhvmarais.fr

ERLEBEN

Vedettes de Paris

Die Sehenswürdigkeiten von Paris aus einer anderen Perspektive erleben. Die Schifffahrtsgesellschaft bietet romantische Kreuzfahrten auf der Seine an. (Bild 13)
Einsteigemöglichkeiten ab:

**Tour Eiffel, Port de Suffren, 75007 Paris.
Pont Marie, Port de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris
Tel. 0033 (0)1 4418 19 50, www.vedettesdeparis.com**

