



À TOI POUR TOUJOURS





Opéra Garnier



Opéra Garnier

Mehr «monstre sacré» als die Pariser Oper ist kaum möglich. Mehr Kunst unter einem Dach als dieses Palais hat kein anderes Bauwerk in Paris. Alles, was auf seiner Bühne geschieht, bekommt durch die architektonische Schönheit und die bewegte Geschichte des Hauses ein prägnanteres Gesicht. Die Opéra Garnier wurde zwischen 1860 und 1875 im Auftrag Napoleons III. von dem französischen Architekten Charles Garnier erbaut. Das monumentale Gebäude hebt sich durch seinen opulenten neobarocken Stil von anderen Pariser Bauwerken der Epoche ab, die in der Regel vom schlichteren Stil des Historismus und Klassizismus geprägt wurden.

Der Baumeister trug mit der Opulenz der Architektur dem Zeitgeist Rechnung. Im 19. Jahrhundert war der Besuch der Opéra Garnier vor allem ein gesellschaftliches Ereignis mit dem Ziel «Sehen und gesehen werden». Die spektakuläre Marmortreppe und das Grand Foyer ist auch heute noch die Bühne für grosse Auftritte der Pariser und der internationalen Society. Der einzigartige runde Salon du Glacier und der gewaltige Zuschauerraum in prächtigen Rot- und Goldtönen sind für Besucher eine einzigartige, beeindruckende Bühne. 1964 schuf Marc Chagall in der Kuppel über dem Zuschauerraum ein einzigartiges Deckengemälde, das zu seinen spektakulärsten Arbeiten zählt.



RENDEZ-VOUS IN DER RUE DE LA PAIX

*Das Park Hyatt Paris-Vendôme repräsentiert Eleganz und Sinnlichkeit.
Einzigartig seine Lage im Herzen von Paris.*

Gut Ding will Weile haben! Drei Jahre waren die verantwortlichen Projektleiter der amerikanischen Park-Hyatt-Gruppe auf der Suche nach einem geeigneten Standort für ein Hotel in Paris. Fünf weitere Jahre dauerte es, bis ihr Juwel an der Rue de la Paix 2002 eröffnet wurde. Wer nach einer imposanten Auffahrt und einem eleganten Eingangsportal Ausschau hält, wird enttäuscht sein. Ein bescheidenes Schild weist darauf hin, dass sich hinter der schlichten Häuserfront eines der luxuriösesten Hideaways von Paris verbirgt. Fünf Gebäude aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, alle aus der Feder des berühmten französischen Städteplaners George-Eugène Haussmann, wurden unter der Regie des

renommierten amerikanischen Innenarchitekten Ed Tuttle zu einem bezaubernden Hoteljuwel vereint. Die beeindruckende Kunstsammlung des Hauses brilliert mit Originalen renommierter französischer und internationaler Künstler wie Ed Paschke, Sam Gilliam und Roseline Granet, die Ed Tuttle als «Rodin unseres Jahrhunderts» beschreibt. Das elegante Hotel ist nur wenige Gehminuten vom Louvre und dem Opernhaus entfernt. Die verführerischen Boutiquen an der Place Vendôme und in der Rue du Faubourg Saint-Honoré sind in wenigen Minuten zu Fuss erreichbar.

*Park Hyatt Paris-Vendôme, 5, Rue de la Paix, Paris,
Tél. 0033 1 58 71 12 34, www.parisvendome.park.hyatt.com*



Stilvolles Ambiente

Die beeindruckende Innenarchitektur von Ed Tuttle ist ein perfekter Mix aus klassischem Design, edelsten Werkstoffen und eleganten Accessoires. Das Ambiente des Hauses bietet den idealen Rahmen für eine unvergessliche Auszeit in Paris. Besonders jetzt ist es der ideale Ausgangspunkt für ein Weihnachtsshopping in Paris. Mit dezenten Schattierungen in Beige- und Schlammtönen schuf Ed Tuttle die perfekte Bühne für beeindruckende Kunstobjekte, prächtige Blumenarrangements und vollendete Gastfreundschaft. Besonders überzeugend ist das stimmungsvolle Lichtkonzept des Hauses. Die Salons bieten Platz für glanzvolle Feste und sind das Herzstück des Hotels. Ihr einzigartiges Ambiente wird primär von den prächtig vergoldeten Decken, getragen von opulenten Säulen, geprägt. Die zwei Innenhöfe teilt ein offener Kamin. Sie sind nicht nur zu dem berühmten «High Tea» ein angesagter Treffpunkt. Die Zimmer und Suiten des Park Hyatt sind grosszügig konzipierte, luxuriöse Oasen. Besonders schön die Badezimmer mit Kalksteinwänden, Regenduschen und Kosmetikartikeln des bekannten französischen Parfümeurs Blaise Mautin.

Das kulinarische Flaggschiff des Hauses ist das Gourmetrestaurant Pur'. Ausgezeichnet mit 17,5 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern, eine Oase feinsten Kulinarik. Chef Jean-François Rouquette zelebriert hier eine neue französische Küche, die sich durch die Raffinesse der Einfachheit auszeichnet.



Jimmy Mornet, Pâtissier aus Leidenschaft

Jung, dynamisch, ehrgeizig. Jimmy Mornet hat früh erkannt, dass er zum Pâtissier geboren wurde. Mit 21 Jahren bekam er eine Anstellung im berühmten Fauchon, Paris. Weitere Stationen waren das Plaza Athénée und das Peninsula, bevor er als Chefpâtissier ins Park Hyatt wechselte. «Ich habe schon als Kind mit meiner Mutter Kuchen gebacken. Als ich zu Weihnachten ein Dessertbuch erhielt, habe ich innerhalb weniger Tage alle Rezepte nachgekocht. Ich hatte das Glück, dass ich sehr viel von meinen Lehrmeistern gelernt habe. Als innovativer Pâtissier bin ich stets auf der Suche nach neuen Ideen. Meine Desserts zeichnen sich durch den Mix der Texturen aus.» Nach den Worten lässt der erfolgreiche Pâtissier Taten folgen. Der Dessertwagen voll süßer Verführungen war himmlisch und ist unbedingt empfehlenswert. Jimmy Mornet pflegt einen reinen modernen Stil. Der «Bûche de Noël» 2017, war eine vollendete Visitenkarte seiner Kunst. Jeder französische Pâtissier, der etwas auf sich hält, kreierte jedes Jahr neu seinen «Bûche de Noël». Wir sind gespannt auf das Design 2018! Dieses Weihnachtsdessert hat in Frankreich eine lange Tradition. In alten Zeiten liess man in Frankreich am Weihnachtsabend ein Holzschicht langsam im Kamin verglühen. Mit diesem Feueropfer erbat man eine gute Ernte für das nächste Jahr. Viel Später wurde daraus das traditionelle französische Weihnachtsdessert «Bûche de Noël». Nur ein einziges Löffelchen des «Bûche de Noël» von Jimmy Mornet und die Engel jublieren.





DILETTANTES

La Maison du Champagne

Nichts übertrifft die Magie von Champagner! Wer die prickelnde Welt dieser himmlischen Verführung entdecken möchte, ist bei Fanny Heucq an der richtigen Adresse. «Dilettantes, La Maison du Champagne» heisst ihre Boutique in Saint-Germain-des-Prés, im Herzen von Paris. Es sind nicht die grossen, weltweit bekannten Champagnerhäuser, die Fanny für ihre Kunden ausgesucht hat. Sie pflegt den Kontakt zu 25 kleinen Champagnerproduzenten, die grösstenteils biologisch anbauen und den Champagner mit den eigenen Trauben von A bis Z selbst herstellen. Für die Degustation steigt Fanny mit uns in den wunderschönen, aus dem 17. Jahrhundert stammenden, Gewölbekeller hinunter: «Der Cuvée Brut Grand Cru von Franck Bonville zeigt eine sehr schöne Nase mit fast noch ofenfrischer Brioche, Noten von grünen Äpfeln und Blüten, frisch und duftig, aber immer elegant bleibend. Dem Gaumen schmeichelt eine samtige Perlage. Ein sehr kontrastreicher und lebendiger Champagner, der lange am Gaumen haften bleibt», schwärmt sie und schenkt uns ein weiteres Glas Champagner von einem anderen Produzenten ein: ein Brut Zéro von Heucq Père & Fils. Kein Wunder liebt sie diesen Champagner ganz besonders, denn sie kennt ihn von Kindesbeinen an. Stammt er doch aus der Kellerei ihres Vaters.

22, rue de Savoie, F-75006 Paris, Tel. 0033 1 70 69 98 68
 Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag von 11.00 bis 19.30 Uhr,
 am Donnerstag bis 21.00 Uhr

