

Viaggio
February 2011
C: 80,000

MARAIS e Canal Saint Martin

di Cristina Gambaro

Un quartiere *très chic!*

Là dove abitava la corte reale nel '600 eleganti palazzi storici ospitano i musei, i caffè e i **negozi sempre aperti** del Marais. A due passi dalle nuove tendenze, in riva al Canal Saint Martin.

Place des Vosges

La piazza principale del Marais fu inaugurata nel 1612; al centro, tra gli alberi di castagno, si cela una statua di Luigi XIII.



In alto: nella Maison Victor Hugo si conservano mobili e cimeli dell'autore de *I Miserabili*; a lui è dedicato anche il bar in Place des Vosges (a destra).



Sopra: il Museo Cognacq-Jay è a ingresso libero; a destra: l'hotel Pavillon de la Reine, in un palazzo del '600. Sotto: Rue du Pont Louis-Philippe.



DORMIRE**Appena rinnovato**

12 camere, da 15 a 35 mq, per un albergo di design completamente rinnovato nel 2010. Qualità a prezzi abbordabili, con wi-fi free, Tv satellitare, set per caffè e tè in camera, con vista su Canal Saint Martin. **Hotel Le Citizen**, 96 quai de Jemmapes, tel. 0033 1 83625550; lecitizenhotel.com **Prezzi:** doppia a 160 € in b&b.

Dedicato al benessere

Dietro la facciata Art Déco, un ambiente intimo dal design contemporaneo, con arredi bianchissimi. Nelle camere stazioni iPod e free wi-fi. In alcune c'è anche l'induttore di sonno, sviluppato dagli esperti dei disturbi del riposo: questo è il primo *Detox Hotel* di Parigi, interamente dedicato alla rigenerazione. **Hotel Gabriel Paris Marais**, 25 rue du Grand-Prieuré, tel. 0033 1 47001338; gabrielparismarais.com **Prezzi:** doppia a 250 € in b&b.

Classico e moderno

Ricavato all'interno di un edificio del XVII secolo affacciato su Place des Vosges, questo hotel dal lusso discreto regala atmosfere di una dimora di campagna nel cuore di Parigi. Mobili antichi, letti a baldacchino, dipinti a olio in un avvincente mix tra antico e moderno. Sul retro si apre un giardino segreto dove ritirarsi dopo le passeggiate nel quartiere. Inaugurata di recente la Spa, con hammam. **Pavillon de la Reine**, 28 place des Vosges, tel. 0033 1 40291919 e n° verde Small Luxury Hotels 0080052548000; pavillon-de-la-reine.com e slh.com **Prezzi:** doppia a 330 € in b&b.

Dritto al cuore

Questo affascinante albergo nel cuore del Marais prende il nome dall'autore della commedia *Le nozze di Figaro*, che viveva nella casa accanto. L'atmosfera è quella di un palazzo borghese del '700 con tappezzerie Luigi XVI. **Hotel Caron de Beaumarchais**, 12 rue Vieilledu-Temple, tel. 0033 1 42723412; carondebeaumarchais.com **Prezzi:** doppia 220 € in b&b.

Di grande fascino

L'Hotel Saint-Louis Marais regala atmosfere parigine in 19 camere distribuite su 4 piani. Alle travi in legno e alle pareti in pietra si contrappone un arredo moderno, in un insieme di tradizione e fascino, di grande relax. Le camere hanno accesso wi-fi. **Hotel St-Louis Marais**, 1 rue Charles V, tel. 0033 1 48878704; saintlouismarais.com **Prezzi:** doppia a 135 € in b&b.

MANGIARE**Piatti vegetariani**

Affollatissimo questo caffè ristorante bio-vegetariano, non lontano dal centro Pompidou. In un ambiente conviviale, Peter Aigler propone una cucina che utilizza prodotti "a km zero". La scelta è ampia e spazia dal purè di ceci al pâté di funghi, dall'hamburger di semi di quinoa con formaggio caprino alla bourguignonne vegetariana. **Le Potager du Marais**, 22 rue Rambuteau, tel. 01 42742666; lepotagerdumarais.com **Prezzo medio:** 22 €.

Cucina ebraica

Nel quartiere ebraico è quasi obbligatorio fermarsi a mangiare un falafel da Chez Marianne, nonostante le code e il servizio a volte frettoloso. Le porzioni sono generose e i piatti tutti della tradizione ebraica sefardita, a iniziare dai falafel, le polpette fritte a base di ceci. **Chez Marianne Falafels**, 2 rue Hospitalières St Gervais, tel. 01 42721886. **Prezzo medio:** 25 €.

Un tè con Alice

Bandita la modernità in questo locale dal nome ispirato al Paese delle Meraviglie della famosa opera di



Hotel Gabriel Paris Marais

Marna Spornetti

Lewis Carroll. Niente collegamenti per iPad o smartphone, né wi-fi. Arredato con un mix di mobili in stili diversi per epoca e provenienza, tavoli di legno enormi, vecchi divani, dove dominano i colori del legno e della terra. Sui muri manifesti di spettacoli teatrali e film vecchi e nuovi. Ottima la selezione di torte fatte in casa: mele, pere, cioccolato ma soprattutto grandi meringhe al limone, da accompagnare con un tè alla vaniglia. File per il brunch di domenica. **Le Loir dans la Théière**, 3 rue des Rosiers, tel. 01 42729061. **Prezzo medio:** 20 €.

Cena yiddish con concerto

Il nome è lo stesso del recente film sulla deportazione degli ebrei. E, se ce ne fosse bisogno, la vetrina spe-

cifica che si tratta di un *Restaurant Yiddish / Europe Centrale*. All'interno, musica yiddish, klezmer e zingara, suonata dal vivo, accompagnata da piatti della cucina ashkenazita: gelfite (carpa farcita), geakte leiber (fegatini di pollo), goulash, klops (polpette di carne speziate). Si può assistere agli spettacoli senza cenare al costo di 12 €. **Le train de vie**, 17 rue Ecouffes, tel. 01 42786312; letraindevie.fr **Prezzo medio:** 30 €.

Il regno del maiale

Un'istituzione gastronomica di Parigi. Tra le specialità: insalata di lenticchie verdi del Puy, cochonnailles de la Châtaignerie (affettati assortiti), spezzatino di maiale con cavolo marinato e salsicce Parlan con Aligot (purea di patate con aglio e formaggio Cantal). Per il dessert mousse al cioccolato, zuppa di rabarbaro con menta fresca. Eccellente la carta dei vini. **L'Ambassade d'Auvergne**, 22 rue de Grenier St-Lazare, tel. 01 42723122; ambassade-auvergne.com **Prezzo medio:** 35 €, menù pranzo a 22 €.

Un mito inossidabile

Un omaggio alla Parigi degli anni '30, diventato celebre per il film di Marcel Carné che ne ha immortalato la facciata (*Hôtel du Nord*, 1938). All'ingresso, affacciato su Canal St. Martin, una pesante tenda di velluto si apre su un suolo lastricato di bianco e nero, tavoli in legno e un banco in zinco. Dietro la libreria, il ristorante con la cucina di Pascal Brébant è all'insegna di prodotti semplici e freschi, e grande attenzione alla qualità. I piatti del giorno sono segnati sulla lavagna: zuppe, paste, carni, pesci, verdure del mercato scelti per la loro freschezza secondo le stagioni. Dai fiori alle candele, tutti i particolari sono curati nella sala grande. **Hotel du Nord**, 102 quai de Jemmapes, tel. 01 40407878; hoteldunord.org **Prezzo medio:** 25 €.

Enoteca bohémienne

Sedie verdi, tavoli di legno, mensole con le migliori bottiglie francesi. Passeggiando lungo Canal Saint Martin si incrocia, in una viuzza laterale, questa ricca cantina che offre anche una dozzina di coperti e buona cucina tradizionale. Come l'andouillette, la salsiccia con mele arrostiti e patate, o l'escalope de foie gras. Ma si può anche ordinare solo un bicchiere di vino accompagnato dal prosciutto cotto di Joël Meurdesoif (uno dei migliori prosciutti di Parigi). **Le Verre Volé**, 67 rue de Lancry, tel. 01 43149946; le-verrevoile.fr **Prezzo medio:** 33 €.