

A low-angle, wide shot of a Parisian street paved with cobblestones. On the left, a grand stone building with ornate iron balconies lines the street. On the right, a brick building and parked cars are visible. In the center, the Eiffel Tower rises into a blue sky with soft, golden light, suggesting late afternoon or early morning. Bare trees are scattered around the base of the tower.

Life
BYTES

**QUARTERLY MAGAZINE
PARIS SPECIAL PREVIEW**

REISVERSLAG: PARIJS

FRANSE ROMANTIEK

Stap binnen in de stralende stad van licht, liefde en kunst - Parijs! Deze betoverende metropool, doordrenkt van een rijke geschiedenis en romantiek, weet zich al eeuwenlang te verkopen als een droom die werkelijkheid wordt voor elke reiziger – of, tenminste, voor elke reiziger die zich vooraf informeert en weet welke arrondissementen en buurten garant staan voor de boeiendste en mooiste ervaring. Van de majestueuze bouwwerken en wereldberoemde musea tot de verfijnde gastronomie en bruisende straten: Parijs hoort bij de prachtigste locatie die je in Europa kunt vinden, maar kent zoals elke grootstad ook grauwe en lelijke wijken en desolate straten die getekend zijn door vandalisme of armoede. Wie de beruchte banlieues en minder appetijtelijke steegjes weet te vermijden, kan echter urenlang met de mond open rondwandelen en volop genieten van de vele dingen die de Franse hoofdstad te bieden heeft.



Wij bezochten Parijs al vaak en het was dan ook twijfelen: zouden we een aantal van onze vorige ervaringen opnemen in ons reisartikel, of hebben we het alleen over onze meest recente trip naar Disneyland Paris en naar de 'Semaine de la Mode Homme Prêt-à-Porter' (de prêt-à-porter modeweek voor mannen)? We besloten ons uiteindelijk om ons te focussen op de laatste 2 maanden, maar ook een paar hotels en restaurants te vermelden die ons al eerder konden bekoren.

Geschiedenis

De rijke geschiedenis van Parijs omspant meer dan tweeduizend jaar. Gesticht door de Gallische stam Parisii op een eiland in de Seine-rivier, groeide de stad al snel uit tot een bloeiende nederzetting genaamd 'Lutetia Parisiorum'.

Romeinse overheersing volgde in de 1e eeuw voor Christus, waarbij de stad de naam 'Lutetia' kreeg. Romeinse invloeden leidden tot indrukwekkende bouwwerken, waarvan sommige fundamenteën nog zichtbaar zijn in hedendaagse Parijse gebouwen.

Na de val van het Romeinse rijk werd Parijs achtereenvolgens geconfronteerd met Germaanse invasies, totdat het in de 5e eeuw de hoofdstad werd van het Frankische rijk onder Clovis I. Parijs groeide in de eeuwen daarna uit tot een belangrijk handels- en cultureel centrum. Tijdens de middeleeuwen bloeide Parijs op als handelsstad en christelijk centrum. De majestueuze Notre-Dame kathedraal en de Sorbonne universiteit werden opgericht. Onder Lodewijk XIV onderging Parijs in de 17e eeuw een transformatie tot een stad van grandeur en pracht, bekend als de 'Gouden Eeuw' van Frankrijk.



De Franse Revolutie in 1789 bracht grote veranderingen met zich mee, waarbij de Bastille werd bestormd en Parijs werd uitgeroepen tot hoofdstad van de nieuwe republiek. Tijdens deze tijd werden veel aristocratische gebouwen vernietigd, maar ook de Eiffeltoren werd gebouwd, die uitgroeide tot het icoon van de stad.

In de 19e en 20e eeuw werd Parijs een wereldcentrum voor kunst, cultuur en mode. Het doorstond ook belangrijke historische gebeurtenissen, waaronder de Tweede Wereldoorlog. Na de bevrijding herstelde Parijs en werd het een symbool van vrijheid en broederschap.

Vandaag de dag blijft Parijs een geliefde bestemming met haar prachtige bezienswaardigheden, levendige cultuur en voortreffelijke gastronomie. De diepgaande invloed van de geschiedenis heeft Parijs gevormd tot het tijdloze symbool van elegantie, romantiek en verfijning dat het nu is.

Transport

Het transportsysteem in Parijs is uitgestrekt en efficiënt, waardoor het verkennen van de stad en haar bezienswaardigheden gemakkelijk wordt. Of je nu kiest voor de metro, bus, tram of fiets, het openbaar vervoer biedt een naadloze manier om je te verplaatsen.

Het **metronetwerk** van Parijs behoort tot de uitgebreidste ter wereld en verbindt vrijwel elk stadsdeel. Met genummerde lijnen van 1 tot 14, elk met een eigen kleur op de metrokaart, is navigeren eenvoudig.

Metrostations zijn goed aangegeven en bieden vaak aansluiting op andere vervoersmiddelen. Het metronetwerk is niet alleen snel en efficiënt, maar ook een manier om de verkeersdrukte te omzeilen. Hoewel sommige treinen verouderd zijn en lawaai en windverplaatsingen ervaren kunnen worden, is dit geen doorsnee ervaring.

Het **bussysteem** van Parijs is een uitgebreid alternatief, vooral als de metro niet alle plekken bereikt. Bussen rijden regelmatig, hoewel sommige haltes beter aangegeven kunnen worden.

Voor een pittoreske route is er het **tramnetwerk**, zij het wat beperkter. Het Velib fietsdeelsysteem is een actieve manier om de stad te ontdekken. Parijs heeft fietspaden, maar let op drukke straten. Fietsen biedt flexibiliteit om verborgen plekjes te verkennen.

Voor een ontspannen tocht door Parijs is er de mogelijkheid tot **boottochten** op de Seine. Bedrijven bieden rondvaarten langs iconische bezienswaardigheden zoals de Eiffeltoren, de Notre-Dame en het Louvre. Onze aanrader: Green River Cruises, waarover hieronder meer!

Accommodaties

In Parijs is een breed scala aan accommodaties beschikbaar, variërend van boetiekhotels tot vijfsterrenverblijven. De stad staat natuurlijk bekend om haar weelderige luxe en glamour, een eigenschap die zeker doorsijpelt in haar accommodaties. Er is geen tekort aan uitgebreide mogelijkheden om te verblijven.

De stad biedt talrijke vooraanstaande hotels waar je in stijl kunt overnachten en waar de service onberispelijk is. Het idee van een luxueuze overnachting in Parijs in een vorstelijke suite met een bubbelbad en een fles champagne spreekt wellicht tot de verbeelding. In feite is het aanbod hier wellicht uitgebreider dan in bijna elke andere stad op het Europese vasteland, hoewel de exacte cijfers moeilijk te achterhalen zijn. Hier alvast twee van onze favorieten!

La Maison Favert: Luxueux én familiaal

Als je op zoek bent naar een verblijf in het hart van Parijs en je wilt genieten van de romantische sfeer die de stad kenmerkt, dan is La Maison Favert een absolute aanrader. Dit prachtige boetiekhotel bevindt zich op een serene locatie aan de Place Boieldieu, maar tegelijkertijd dicht bij de voornaamste bezienswaardigheden van Parijs.

Het is omringd door historische gebouwen en charmante straatjes waar je heerlijk kunt wandelen en kunt genieten van de typische 'douceur de vivre' van de stad.



La Maison Favert - suite

La Maison Favert wordt beheerd door dezelfde familie als die achter Le Narcisse Blanc, en het is doordrenkt van een achttiende-eeuwse stijl. Hiermee wordt een eerbetoon gebracht aan de artiesten Justine en Charles Favart. Charles was de allereerste directeur van de nabijgelegen Opéra Comique. De invloed van deze voormalige bewoners is nog steeds tastbaar in het hotel, met verfijnde lambrisering en klassiek behang. Hoewel de vintage sfeer prominent aanwezig is, voelt alles eigentijds aan. Ons verblijf is in een van de prachtige **suites**, die niet alleen een uiterst gezellige woonruimte heeft, maar ook een mooie slaapkamer en een behoorlijk ruime badkamer. Bovendien is er **La Petite Maison**, een soort 'huisje in een huis', dat een prachtig uitzicht biedt op de Place Boieldieu en de Opéra Comique.

Een interessant detail: de charmante **ontbijtruimte** transformeert van 's middags tot middernacht in een honesty bar. Hier kun je nemen wat je wilt en noteer je zelf wat je hebt genomen. De afrekening volgt pas bij het uitchecken. Tijdens je verblijf biedt het **wellnesscenter** van Maison Favert voldoende mogelijkheden voor ontspanning en welzijn. Hier vind je onder andere een sauna, een knus 'ontspanningszwembad' en een bescheiden, doch schone privé fitnessruimte. Let wel op: er zijn geen aparte gewichten beschikbaar.

Meer info: www.lamaisonfavart.com

Le Narcisse Blanc: Een oase van romantiek en luxe

Dit verbluffende vijfsterrenhotel, genesteld in het hart van het 7e arrondissement en bijna symbolisch in de schaduw

van de majestueuze Eiffeltoren, verwelkomt gasten met 37 luxueus ingerichte **kamers en suites** die allemaal een knipoog zijn naar de weelderige Lodewijk XV-stijl. Deze inrichting belooft een onmiskenbaar gevoel van romantiek en grootsheid. De kamers zijn doordrenkt van elegante gouden tinten en stralen een tijdloze charme uit. De absolute parel van dit etablissement is echter de weergaloos uitgeruste **spa**. Hier kun je jezelf verwennen met weldadige behandelingen, ontspannen in een mooi binnenzwembad van maar liefst 13 meter lang, genieten van een sierlijke hammam verlicht met knipperende lichtjes, en verkwikken in een serene sauna.

Na een dag vol avonturen in de straten van Parijs, kun je terugkeren naar je weelderige, ruime kamer. Hier word je verwelkomd door modern comfort en sublieme aandacht voor detail. Elk aspect, van zorgvuldig gekozen meubels tot fluweelzachte bedden en zachte verlichting, is ontworpen met duidelijke toewijding om je een gevoel van kalmte en verfijning te schenken.

Onder de vakkundige leiding van manager Stéphanie Richiez verloopt elk aspect van ons verblijf feilloos. Een waar hoogtepunt van onze tijd hier is het gastronomische ontbijt geserveerd in het sfeervolle restaurant **Cléo**, waarvan hieronder meer te lezen is. Dit is een prachtig voorbeeld van hoe het hebben van een voortreffelijke gastronomische bestemming binnen je hotel zeer de moeite waard kan zijn! We kunnen er genieten van de verfijnde smaken van verse ingrediënten, variërend van gepocheerde eieren tot met zalm belegde avocado. Top!

Meer info: www.lenarcisseblanc.com



Gastronomie

Brasserie des Prés: Klassiek Frans met een prachtige cocktailbar en een nieuw ijssalon

We leren Brasserie des Prés kennen tijdens onze eerste perspassage van 2023. We nuttigen daar 's nachts enkele cocktails in de prachtige cocktailbar die pas is geopend onder het dak van het restaurant, een paar verdiepingen boven de Cour du Commerce Saint-André. We keren terug om ook het restaurant uit te proberen. We worden naar een (te) krappe tafel gebracht die ons zowel uitzicht biedt op de drukke steeg als op de open keuken. De jongedame die ons bedient, blijft de hele tijd glimlachen.

Na een paar meer dan degelijke cocktails die wel niet het niveau halen dat we ook op de dakverdieping hebben ervaren, krijgen we een sublieme **foie gras** voorgeschoteld, een signatuurgerecht van de chef.

De cocktailsaus bij de **langoustines** is 'standaard', maar de saus en specerijen bij de mosseltjes zijn van het beste dat we ooit in een brasserie hebben gekregen – lekker afgekruid en een echte meerwaarde.

Het **ijsje met koffie** dat we als dessert kiezen had wat eleganter gepresenteerd kunnen worden, maar hier mag je zeker niet weggaan zonder eerst langs de recent geopende vleugel te passeren waar **ambachtelijk ijs** wordt gepresenteerd.

Meer info: lanouvellegarde.com/en/brasserie-des-pres

Cléo: Culinaire betovering in Le Narcisse Blanc & Spa

In het hart van Parijs schittert Cléo, het restaurant van Le Narcisse Blanc & Spa, als een ware gastronomische schat. De smaakvolle keuken, samengesteld uit zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, wordt geleid door chef-kok Bruno Aubin.

Deze jonge chef verwierf bekendheid na zijn succesvolle verschijning in het tv-programma 'Top Chef'. Ons eerste ontmoeting met Aubin was jaren geleden in Le Bristol Paris, waar hij als souschef opviel, en het is fijn om 's mans keuken te herontdekken.

Cléo verleidt met klassieke gerechten die zijn voorzien van een creatieve twist. De **amberjack** met zijn stevige textuur en subtiele smaak wordt subliem aangevuld door de licht pittige aji amarillo-peper en de verfrissende yuzu, terwijl geroosterde sesamzaadjes knapperige nuances en subtiele nootachtige tonen toevoegen.

De krokante **artisjokken** verrassen met een perfecte buitenste crunch die een zalig zachte, smaakvolle binnenkant onthult. Een vleugje nootachtigheid en subtiel zoet worden subtiel verweven in de aardse smaak.

Elk hapje biedt een harmonieuze balans tussen de romige textuur en de knapperige buitenkant, terwijl de bijbehorende caesarsaus een ware traktatie onthult. De basilicumpesto voegt een verkwikkend kruidig aroma toe, in harmonie met de subtiele zoetheid. Dit samenspel creëert een sublieme balans tussen de aardse en levendige smaken.



Boven: de mosseltjes van Brasserie des Prés - Rechts: het interieur van Brasserie des Prés op de eerste verdieping





Les Liquides

Cléo
RESTAURANT



Cléo - octopus

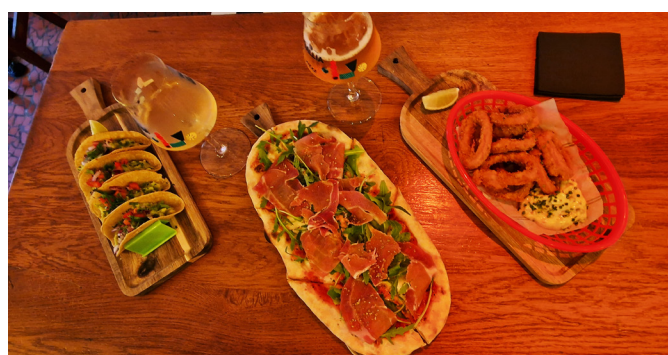
Het hoogtepunt van de ervaring zijn de **'perle blanche'-oesters**, met pruimenazijn, yuzucrème, kruidenolie en vanuatupeper. De zeesmaak van de oesters wordt begroet met een vleugje pruimenazijn, terwijl de zijdezachte yuzucrème een verfijnde citrusachtige dimensie toevoegt. De harmonie tussen zilt en citrus wordt versterkt door kruidenolie en de unieke vanuatupeper, die een opwindende pit toevoegt.

De **'flash'-gebakken octopus**, vergezeld van tomaat-chorizo-konfijt, Oost-Indische kersbloemen en sichuanpeper, intrigueert met zijn knapperige textuur en zachte binnenkant. De tomaten zoetheid vermengt zich met chorizo's pittigheid, terwijl Oost-Indische kersbloemen en sichuanpeper verfrissende en pittige nuances toevoegen.

De **geroosterde duif** met pittige honing, gekarameliseerde uien, bramen en Tasmanianpeper biedt een verrukkelijk contrast tussen malsheid en pittigheid. De variatie van smaken en texturen zorgt voor een uitgebalanceerde smaakervaring. Cléo's **rijstpap** eindigt de maaltijd met een buitengewoon hoogtepunt.

Overigens mag ook de *winepairing* er best wezen: van de uitgekiend geselecteerde champagne tot de dessertwijn, zit die immers eveneens erg mooi in elkaar. Hier kan je de sommelier dus vertrouwen om goeie keuzes te maken, ook al blijkt dat een van de personeelsleden die ons serveert binnenkort voor haar sport kiest en helaas niet meer in de zaal zal terug te vinden zijn. Dit restaurant verdient zonder twijfel de aandacht van Michelininspecteurs, omdat de keuken een ongeëvenaarde sterrenkwaliteit biedt.

Meer info: www.restaurantcleo.fr



Fitzroy - taco's, pizza, en calamari

Fitzroy: Studentikoze belevenis

Fitzroy behoort, net als Tiger en Loulou, tot de Coolangatta Group. Hier wordt een Australisch getinte **bierpub** weerspiegeld waar een brede selectie aan bieren wordt aangeboden – vooral van Gallia, een Parijse craftbierbrouwerij die in 1890 ontstond als La Nouvelle Gallia en na meer dan 40 jaar inactiviteit opnieuw tot leven werd gebracht. Naast bieren zijn er ook cocktails (zeker de frisse basil smash proberen) en een assortiment aan gerechtjes beschikbaar. De pub strekt zich uit over twee verdiepingen, met talloze gezellige en speelse hoekjes, een klein podium en faciliteiten voor zowel discofeesten als karaokeavonden. Gezelligheid is hier dus troef. De hongerige bezoeker heeft keuze te over, variërend van gefrituurde **calamari** met een voortreffelijke tartaarsaus tot smakelijke **vegetarische taco's** met avocado, uien, koriander en groene citroen. Bovendien zijn de versbereide, ovaalvormige pizza's bijzonder lekker. Onze **pizza met serranoham en rucola** doet zeker niet onder voor de standaard bij een gemiddelde Italiaanse pizzeria!

Meer info: www.fitzroy-paris.com



Loulou - carpaccio

Loulou: Australische gezelligheid in Parijs

Loulou valt eveneens binnen de paraplu van de Coolangatta Group, wat betekent dat je hier ook de kenmerkende Australische invloeden kunt verwachten. Deze 'kantine' is gelegen in de Latijnse wijk, op slechts enkele minuten wandelen van de Notre Dame. Hier worden verschillende soorten koffie aangeboden, zorgvuldig geselecteerd door Les Ateliers Coutume. Het personeel bestaat grotendeels uit goed getrainde barista's, wat echter niet betekent dat lekker eten hier niet op het menu staat!

Onze **carpaccio** verschilt op een positieve manier van de gebruikelijke varianten die vaak doordrenkt zijn met olie. Hier wordt in plaats daarvan pesto gebruikt om het gerecht smaakvol en minder droog te maken. De **frietjes** zijn van een dikke en knapperige textuur, en ze behouden een heerlijke aardappelsmaak. Ook de ingrediënten van de **poké bowl** zijn opmerkelijk vers en knapperig – denk aan sushikwaliteit zalm, knapperige kidneyboontjes, verfrissende komkommer, sappige mango, radijsjes en sla. Dit alles wordt perfect aangevuld met een smakelijk sausje. De gezelligheid bij Loulou staat hoog in het vaandel, maar helaas is er ook een kleine teleurstelling. De nieuwe **pavlova met rood fruit** heeft weliswaar een aangename smaak, maar de meringue blijkt iets te zoet en kleeft aan het bord, waardoor het lastig is om er doorheen te snijden. Ondanks deze kleine misser blijft Loulou een aantrekkelijke plek om te genieten van een heerlijke lunch of brunch.



Loulou - dessert

Meer info: www.louloufriendlydiner.com



L'Arbane - mutti en virgin cocktail



L'Arbane - het team

Cocktailbars

De Lichtstad is niet enkel bekend om haar gastronomie, maar ook om heel wat andere dingen. Ook op cocktailvlak valt er heel wat te beleven. Hier een selectie van onze favorieten!

L'Arbane: Gezellig én superlekker

L'Arbane, gevestigd in het hart van Saint-Germain-des-Prés in het zesde arrondissement van Parijs, onderscheidt zich als een van de kleinere cocktailbars die we voor dit nummer hebben bezocht. Ondanks de bescheiden omvang, bieden ze prijzen die vriendelijker zijn voor de portemonnee, wat volgens het L'Arbane-team te maken heeft met hun streven om cocktails voor iedereen toegankelijk te maken, zonder concessies te doen aan kwaliteit. Integendeel, hun cocktails zijn van hoog niveau.

Een voorbeeld is de **mutti**, een evenwichtige whiskycocktail met een stevige, rokerige ondertoon. De subtiele zoetheid van acaciabloem, in combinatie met de frisheid van appel, brengt de complexiteit van de smaken in harmonie. Opvallend zijn de geroosterde cashewnoten en romige textuur dankzij het eiwit – een doordachte combinatie.

In tegenstelling hiermee biedt de **calypso** een warme, zoete basis van rum, gecombineerd met de unieke houtachtige smaak van palo santo. Citrusaroma's frissen op, terwijl *onrijpe groene peperkorrels* aardse scherpste toevoegen en droge vermouth de zoetheid van de rum tempert.



Little Red Door - interieur

Een andere boeiende optie is de **usual suspects** (toevallig ook onze favoriete film). Hier biedt cognac een zoete basis, gemengd met de fruitige smaak van peer, de hartige ondertoon van selderij en het kruidig-bittere van chartreuse, een Franse likeur. De presentatie is eenvoudig, net als het eten: kerstomaatjes bij goed gekruid vlees, heerlijke burrata en zelfgemaakte hummus met pitabrood en stokbrood. Een schijnbaar basisaanpak die echter beduidend beter is bereid dan in veel gemiddelde brasseries.

Meer info: www.larbane.com

Little Red Door: Van boer naar glas

Heel wat cocktailbars streven ernaar een plekje te veroveren op de felbegeerde top 50-lijst waar enkel de allerbeste bars ter wereld een plaatsje bemachtigen, terwijl andere er al in geslaagd zijn zich een positie in de top 5 te verwerven. Een dergelijk succesverhaal geldt voor Little Red Door, genoemd naar de herkenbare kleine rode deur die toegang biedt tot de buitengewoon gezellige ruimte, compleet met een verhoogd platform in de hoek. Ons bezoek valt samen met de pas geopende eigen laboratoriumfaciliteit aan de rand van Parijs, maar het etablissement zelf bevindt zich te midden van het bruisende hart van Marais.

De bar is niet enkel bekend om zijn prestaties in de wereldwijde cocktailscène, maar heeft tevens een prestigieuze duurzaamheidsprijs in de wacht gesleept. Centraal staat het 'farm to bar'-concept, waarbij gebruik wordt gemaakt van hoogwaardige Franse producten die rechtstreeks van plaatselijke leveranciers naar Little Red Door



Little Red Door - cocktails maken

(en het bijbehorende lab) worden gebracht.

De muren zijn versierd met afbeeldingen van lokale boeren die nauw samenwerken met de bar, en iedere cocktail is geïnspireerd door een specifiek ingrediënt, vaak met de creatie van een 'LRD spirit' als resultaat. Uiteraard staan ook klassieke cocktails op het menu, maar onze voorkeur gaat uit naar de bijzonder inventieve 'signature cocktails' die het vakmanschap van Little Red Door treffend belichamen.

De signature cocktails zijn de echte blikvangers. De **olive** is een verrassend hartige en vegetale creatie, met kruidige tonen van sarriette die perfect samenspelen met de Nyons Olive spirit en Laballe Grape eau de vie. De **walnut** is rijk aan astringente walnootsmaak, versterkt door de LRD walnootwijn en gelaagd met vanille en rokerige Monkey Shoulder whisky. De **pepper** biedt een pittige kick met LRD paprikaspirit, gebalanceerd door Baldoria dry vermouthe en verrijkt met Rozelieures peated whiskey voor een rokerige diepte. Ook de **plum** is een sensatie met de toevoeging van LRD amaro met pruimen en de ster van de show, Audemus plum kernel fractal. De capreolus dansom eau de vie voegt een fruitige dimensie toe aan deze verfrissende en complexe cocktail.

Little Red Door heeft niet alleen de top bereikt door haar innovatieve cocktails, maar ook door haar toewijding aan duurzaamheid en het gebruik van lokale ingrediënten. Ze is een *must-visit* bestemming in het hart van Parijs.

Meer info: www.lrdparis.com





Solera - de mongol fiere en de poulpe fiction:action.jpg



Solera - hapjes

Solera Paris: Visueel cocktailspektakel

Solera, gelegen in het 5e arrondissement van Parijs, maakt onmiddellijk indruk, zij het om meerdere redenen. Het gaslek en de explosie naast de bar hebben een ravage achtergelaten in de omliggende buurt, maar gelukkig bleef de schade aan de bar beperkt.

De **mongol fier** is een visueel spektakel met zijn luchtballonachtige presentatie, compleet met een opstijgende

rookwolk. Ondanks zijn eenvoudige samenstelling met huisgemaakte kiwisiroop, natuurlijke witte wijn, en suikerarme vlierbloesemsiroop, biedt de cocktail een verfrissende en subtiel verfijnde twist op de klassieke spritz. Het bruisende element van Perrier maakt het af.

De **poulpe fiction** eert de diepten van de oceaan met The Kraken rum als basis. De donkere en rijke tonen van de rum worden aangevuld met vanille-extract voor zachtheid, passievruchtensap voor exotische smaken en druivensuikersiroop voor een vleugje zoetheid. Verse limoensap voegt een verfrissende citruskick toe aan de cocktail en zorgt voor balans.

Op verzoek levert Solera zelfs een aangepaste cocktail af in een **pijp** waar je aan moet 'trekken'. De bar mag dan niet de absolute topcocktails van Parijs serveren, maar de unieke presentaties en de uitstekende kwaliteit tillen de cocktails ver boven het gemiddelde uit.

Solera is een absolute must-visit in de stad, vooral in combinatie met de knapperige **'mini croques'** en **krokante kip** voor een heerlijke maaltijd.

Meer info: www.soleraparis.wixsite.com/solera



Tiger - het team

Tiger: Verrassende contrasten in een glas

In het bruisende 6e arrondissement van Parijs, in Saint-Germain-des-Prés, vind je de gezellige cocktailbar Tiger. Het interieur, met groene palmbomen, blauwe banken en warm hout, creëert een tropisch regenwoudsfeer die je meteen omarmt. Onderdeel van de Coolangatta Group, zoals Fitzroy en Loulou, Tiger heeft meer dan 100 soorten gin op de kaart en biedt een breed scala aan cocktails met verschillende sterke dranken.

De bartenders bevelen de **atlas** aan, een gerookte en gekruide cocktail geïnspireerd op chakchouka, een Noord-Afrikaans gerecht. Deze onconventionele cocktail is representatief voor Tigers 'signature cocktails': verrassend, boeiend en uniek, zij het niet altijd toegankelijk voor alle smaakpapillen. Voor de minder avontuurlijke drinkers zijn er duizenden gin-toniccombinaties om van te genieten. De **sylius** is een evenwichtige gincocktail met verfrissende citrustonen, een welkom alternatief voor overdreven zoete limoncello. **Hanami**, geïnspireerd op het Verre Oosten, biedt florale en fruitige smaken in contrast, terwijl de **lesley bramble** verrast met bosvruchtenroom, komkommerlimonade en verse frambozen. De bourbon-gebaseerde cocktails, zoals de morning coffee, staan garant voor een opmerkelijke variëteit en smaak.

Naast uitstekende cocktails, heeft Tiger ook heerlijk eten. De perfect **geroosterde groene pepers**, smakelijke tomatenkappertjes **boterhammen** en sappige **krokante kip** met dipsaus zijn bijzondere hoogtepunten. Tiger is niet alleen een cocktailbestemming, maar mag ook op culinair niveau aan jouw lijstje te bezoeken bestemmingen worden toegevoegd!

Meer info: www.tiger-paris.com



Tiger - bar

Activiteiten

Naast de welbekende bezienswaardigheden, biedt Parijs een veelheid aan culturele activiteiten die je reis verrijken. Voor kunstliefhebbers is een bezoek aan het **Musée d'Orsay** een absolute must. Dit museum, gevestigd in een voormalig treinstation, herbergt een rijke verzameling impressionistische en post-impressionistische meesterwerken. Hier bewonder je kunstwerken van gerenommeerde kunstenaars als Van Gogh, Monet, Renoir en Degas.

Parijs is ook een paradijs voor liefhebbers van theater en muziek. De magnifieke **Opéra Garnier** biedt weelderige opera-optredens in een architectonisch meesterwerk. In de stad zijn er talrijke theaters waar je kunt genieten van



Paris Wine Walks - Geoffrey

klassieke toneelstukken en eigentijdse theaterproducties. Het nachtleven in Parijs is bruisend, met talloze bars, clubs en cabarets om de avonden door te brengen.

Wie op zoek is naar ontspanning, kan een dag doorbrengen in een van de vele parken van de stad. **Parc de la Villette** is bij uitstek geschikt voor gezinnen, met speelplekken, uitgestrekte grasvelden en het Cité des Sciences et de l'Industrie, een wetenschapsmuseum dat educatief en plezierig is voor zowel jong als oud.

Een andere unieke trekpleister in Parijs is de wereldberoemde **Catacomben**. Onder de straten van de stad bevindt zich een uitgestrekt netwerk van gangen vol skeletten en beenderen, die op een macabere maar intrigerende wijze zijn gerangschikt. Deze plek draagt een ongelooflijke geschiedenis met zich mee en biedt een ervaring die lang in je geheugen zal blijven hangen.

Hier nog twee aanraders:

Paris Wine Walks: Wijncultuur in de Franse hoofdstad

Paris Wine Walks organiseert tours onder begeleiding van de zeer aimabele Brit Geoffrey, die verliefd is geworden op wijnen uit de Loirestreek. Op de uitstekende **Latin Quarter Unbottled** tour en de **Wine Your Way Through the Maris** tour kom je veel te weten over (vaak lichtjes verborgen) wijndomeinen in Parijs en over natuurwijnen. Geoffrey is gepassioneerd door natuurlijke landbouw en legt op beide tours de nadruk op het hoge aantal pesticiden dat wordt gebruikt, wat vaak de hoofdpijn veroorzaakt na het drinken van wijn, in plaats van het aanwezige sulfiet. Hij is een echte expert en heeft al (mee)geschreven aan verschillende boeken over wijn. Onderweg worden er glazen en een fles wijn uit een tas tevoorschijn gehaald, maar er zijn

ook stops om te proeven, uiteraard vergezeld van heerlijke Franse kazen. Een echte aanrader!

Meer info: www.paris-wine-walks.com

Green River Cruises: Intimiteit op de Seine

Green River Cruises biedt **boottochten op de Seine** aan. Het bedrijf heeft boten voor 12 passagiers, kleiner en intiemer dan de meeste andere rederijen. Bovendien zijn de boten elektrisch en milieuvriendelijk, ideaal voor mensen die willen genieten van de schoonheid van Parijs zonder het milieu te belasten.

Green River Cruises heeft verschillende tours, waaronder privétours, bootverhuur en boottochten. De populairste tour is de 90-minuten durende Green River Cruise, die je langs de Seine voert en langs beroemde bezienswaardigheden zoals de Eiffeltoren, de Notre-Dame-kathedraal en het Louvre-museum. De deskundige gidsen geven gedetailleerd commentaar en er zijn flessen witte wijn inbegrepen om van te genieten tijdens de tour. Een geweldige manier om Parijs te ontdekken!

Meer info: www.greenriver-paris.fr

(Nog) meer informatie

Toeristische website van Parijs: www.parisinfo.com

Musée du Louvre: www.louvre.fr

Musée d'Orsay: www.musee-orsay.fr

Opéra Garnier: www.operadeparis.fr

