

Parigi a più voci

*Una piccola guida
con i consigli sinceri
di chi la ama*



Se c'è una cosa che amo quando devo aspettare per essere fisicamente a Parigi è vederla attraverso le foto, i racconti e le scoperte di qualcun altro. Da sempre, quando un'amica, una zia o una persona conosciuta sui social di cui apprezzo il lavoro o lo sguardo, sono in questa città, aspetto di vederne i percorsi, le scelte ed ascoltarne i resoconti. E' un modo anche questo per conoscere un luogo e per prolungare in qualche modo il viaggio.

Per questo motivo, qualche mese fa, mentre ero a Parigi e riflettevo sull'idea di mettere insieme una piccola guida dei miei luoghi preferiti, ho capito che mi sarebbe piaciuto molto di più fare questa cosa in compagnia. Ho quindi pensato di chiedere alle persone che sapevo avere un legame speciale con questa città se avevano voglia di regalarmi (ma soprattutto di regalare a te che stai leggendo) quattro indirizzi di luoghi che avrebbero volentieri consigliato ad una persona cara. Gli indirizzi sono diventati a volte più di uno perché so bene che scegliere un solo posto per far colazione o cenare non è facile e quando si parla di Parigi è normale farsi prendere la mano (lo sanno bene le persone che negli anni mi hanno chiesto privatamente consigli e si sono viste arrivare mail chilometriche).

Il pensiero è stato quello di creare una piccola guida che contenesse tanti sguardi diversi sulla città, sguardi legati alle preferenze, inclinazioni, mestieri e passioni di ciascuna. Sono certa che troverai ciò che ti corrisponde di più o magari ti farai incuriosire e stupire da qualcosa di diverso ed inaspettato.

Buona lettura e buon viaggio!

Emanuela Regi, settembre 2024

Grazie a Chiara Bellasio, Chiara Colzi, Chiara Gandolfi, Francesca Es, Lucia Carniel, Lucia Pantaleoni, Mari Madeo, Marina Della Pasqua, Rossella Venezia, Veronica Selvanetti per aver aderito alla mia richiesta, per aver trasformato questa guida in una raccolta anarchica di consigli e per i loro suggerimenti che già sono nella mia lista per il prossimo viaggio.

Mari Madeo è anche l'illustratrice che ha pensato e realizzato la bellissima copertina di questa guida.



Come è fatta questa guida e qualche piccolo consiglio per usarla

Per ogni autrice dei consigli, dopo la sua presentazione, trovi quattro sezioni, indicate con dei simboli:

-  La **colazione** preferita, imperdibile in città.
-  Il consiglio per **pranzare, cenare o fare un brunch** a Parigi.
-  Un **negozio, un laboratorio, una boutique** per fare acquisti o anche solo per riempirti gli occhi di bellezza.
-  Il **luogo del cuore** di ognuna di noi, il posto dove torniamo ogni volta.

Di ogni indicazione trovi **l'indirizzo e il sito web (cliccando sul nome)**, così puoi verificare sempre i giorni e gli orari di apertura, che a Parigi sono molto variabili.

Alla fine della guida trovi un **indice per arrondissement**. Sono le zone in cui è suddivisa la città - una sorta di chiocciola che si apre in senso orario dal centro verso la periferia - ed è molto comodo sapere in quale di queste zone si trova il luogo che vuoi visitare, per organizzare al meglio itinerari e tempo.

Se usi la guida e segui uno dei consigli, se scopri qualcosa di nuovo e ti va di farlo sapere alle autrici, credo che ne saremmo tutte molto contente.

Infine, i consigli, si sa, sono sempre personali e soggettivi, ma questo è il bello. Segui con spirito aperto e curioso e non credo sarai mai deluso*.



I consigli di Chiara Bellasio

Sono venuta a Parigi per amore. A lungo ho avuto un rapporto un po' ambivalente con questa città ma poco a poco, complici anche i cambiamenti positivi che hanno interessato la Ville Lumière, oggi la apprezzo sempre più. Dopo un passato da food stylist, fotografa di cibo e creatrice di ricette per riviste e case editrici adesso sono una cuoca a tutti gli effetti: faccio catering e pop-up temporanei in vari ristoranti, dove posso abbinare alla mia cucina i vini naturali, una mia grande passione.

Contatti: *Instagram*



 **Chambelland** | 14 rue Ternaux, 11° arr.

Qualche anno fa ho scoperto di essere intollerante al glutine e Chambelland, una panetteria e pasticceria che lavora solo farina di riso, mais e grano saraceno si è rivelato un'ancora di salvezza. Tra le varie sedi, consiglio quella nel suggestivo "Village Popincourt" nell'11° arrondissement. Con la sua ampia terrazza e gli interni luminosi, è il luogo ideale per una colazione rilassante. Adoro la loro tartelletta al limone, le chouquettes e, quando è stagione, il Mont Blanc. Se la colazione si protrae, offrono anche focacce, panini e quiches sempre appetitose.

 **Dandelion** | 46 rue des Vignoles, 20° arr.

Premettendo che adoro mangiare fuori, specialmente esplorando la nuova ondata dei Neobistrot, ho spesso dei colpi di fulmine gastronomici. Ultimamente, il mio preferito è Dandelion. Lo chef Antoine Villard è un vero talento e la carta dei vini naturali curata da Morgane Souris è semplicemente eccezionale. Durante una recente visita, sono rimasta colpita dal tonno crudo con acqua di pomodoro affumicata e tagete, seguito da una sella di agnello con sugo ristretto alla santoreggia. Quanto al dessert, la mia commensale ancora mi parla dello chou à la Tropézienne.

 **Ara Chocolat** | 41-bis rue Condorcet, 9° arr.

Andres e Sabrina sono una coppia di venezuelani che ha fondato questa cioccolateria in cui tutti i prodotti sono realizzati con fave di cacao acquistate da piccoli produttori dell'America Latina. Andres, il maître chocolatier, le declina in sublimi tavolette single origin, cioccolatini di rara finezza aromatizzati con spezie, agrumi e frutta secca. Imperdibile quella alla nocciola, la fava tonka e quelle agli agrumi. Per rincuorarsi in una giornata fredda niente di meglio della sua cioccolata composta solo con cacao, acqua e un pizzico di zucchero. In estate il gelato su stecco è una pura delizia: un cuore a base di burro di nocciole e cacao ricoperto da un guscio croccante di cioccolato.

 **Jardin Vivienne** | 5 rue Vivienne, 2° arr.

Questo riposante e armonioso giardino, realizzato nel 2022 da un paesagista di talento, fa parte del complesso della Bibliothèque Nationale de France. Immerso nel verde, offre un'oasi di tranquillità tra le mura storiche. Adoro posarmi su una panchina a leggere circondata da fiori e piante rigogliose o attardarmi dopo aver visto una mostra nell'antistante museo della biblioteca.

I consigli di Chiara Colzi

Cou cou! Je suis Chiara, sono un art director e stylist nel settore arredamento e decorazione per la casa, mi occupo anche di decorazione d'interni, in particolar modo con atmosfera francese brocante. Amo circondarmi di "bellezza sussurrata" e il mio sguardo vaga costantemente alla ricerca di dettagli, colori, texture e ispirazione da declinare in creatività nella vita quotidiana o nel lavoro. Amo la fotografia, l'arte e sono una infaticabile collezionista. Con Parigi ho una storia d'amore che dura da 25 anni - metà della mia vita - nata in un viaggio di lavoro e cresciuta insieme alla meravigliosa amicizia con una famiglia parigina del 5° arrondissement che mi ha svelato la parte più autentica di questa "festa mobile".

Contatti: *Instagram*



 **Julien Filoche Pâtisserie** | 177 rue Saint-Jacques, 5° arr.

Liberté | 119 rue Mouffetard, 5° arr.

Tram Café | 47 rue de la Montagne Sainte Geneviève, 5° arr.

La domenica mattina il quartiere intorno a Place Monge vive la gioia e la lentezza del vero epicureo gourmand. La colazione al Tram Café è deliziosa e può essere arricchita dalla ricerca di qualche libro, visto che è anche libreria (l'ho provato dopo averlo sbirciato per un po' dalla finestra della mia camera che guarda la corte interna dove si affaccia il café). Oppure si può prendere qualcosa da mangiare a passeggio poco più lontano, da Julien Filoche, patisserie de voyage - già il nome annuncia un viaggio tra sapori e consistenze. Io amo le sue viennoiseries ma anche le madeleines e le monoporzioni con frutta di stagione e, nel mese di gennaio, la sua galette des rois. Nel quartiere c'è anche Liberté: qui che si scelga un babka, un croissant o un pavé au chocolat la certezza è nella qualità degli ingredienti rimasti sempre gli stessi (del territorio e ottimi) nonostante l'attività di Mickael Benichou sia cresciuta tanto nel tempo. Ci si può sedere nelle deliziose nicchie disegnate dall'architetto Jessica Mille e gustare una bevanda calda.

 **Café de la Nouvelle Marie** | 19 rue des Fossés Saint Jacques, 5° arr.

Sempre nel V, in Place de l'Estrapade, dietro al Panthéon, si trova questo bistrot con un'atmosfera d'antan e una déco da film d'essai francese. Anche se la zona è diventata più conosciuta in quanto location dell'americana e per niente francese "Emily in Paris", fortunatamente è rimasta autentica e tranquilla. La cucina, secondo cosa offre il mercato, è deliziosa, i vini anche (specialmente quelli della Loira, dei quali il proprietario è un intenditore). Vale la pena fermarsi anche solo per un kir, sedersi a guardare il passaggio e magari andare a vedere la chiesa di Saint-Étienne-du-Mont, a due passi dal café, proprio accanto al Panthéon, dove si trova uno dei più bei pulpiti di Parigi e dove è stata sepolta Sainte-Genevieve, patrona della città.

 **Officine universelle Buly** | 6 rue Bonaparte, 6° arr.

Il tempo si è fermato in questo scrigno di balsami e acque profumate di grande qualità. Dal 1803 stesso charme e ricette. E non c'è niente di più chic che farsi incidere le proprie iniziali

su un balsamo per labbra da borsetta oppure annusare i bouquet di parfum e acque profumate da un'adorabile fila di ampolle di vetro. Il loro prodotto storico è il Lait Virginal, declinato in lozioni e creme. L'acqua tripla allo yuzu o al rabarbaro è sorprendente e golosa. Uscendo merita fermarsi un attimo nella vicina Place de Furstemberg, piccola piazza deliziosa. Proseguendo verso Saint-Germain si incontrano gli storici caffè letterari che, è vero, sono sempre colmi di turisti, ma ogni tanto è bello sedersi al Café Flore e immaginare di vedere al tavolo accanto Simone de Beauvoir e Sartre oppure osservare la professionalità dei camerieri che si muovono come danzando nelle ampie sale.

♡ **Marché aux puces Saint-Ouen** | 110 rue des Rosiers, Saint-Ouen sur Seines

Merita una visita, anche se i mobili sono piuttosto cari, ma si possono trovare bijoux, stampe o pezzi d'abbigliamento e tanti altri oggetti davvero speciali, bisogna aguzzare la vista e perdersi nei mille angoli brocante senza arrendersi. Singolare lo stand di Tombè du Camion che ha sempre originali curiosità. Dopo il marché aux puces pausa pranzo da Le Paul Bert dove, tra gli altri piatti, il baccalà fritto con patatine (fish and chips nel menu) e l'Île flottante non mancano mai e sono deliziosi.

I consigli di Chiara Gandolfi

Sono Chiara Gandolfi, ho 44 anni e vivo a Parigi dal 2019 perché ho seguito l'amore. Sono una libera professionista: sotto il nome di BalenalaB progetto l'identità verbale dei brand. Che roba è? È il linguaggio che gira intorno alla marca e lo definisce: nome, payoff, testi, tono di voce. Insegno scrittura creativa e autobiografica e ho pubblicato un manuale per trovare il proprio stile nella scrittura. Ho un progetto che si chiama My Italian Voice con cui registro audio per video, spot, audioguide e qualsiasi altra cosa abbia bisogno di una voce professionale in italiano. Ho lavorato tanti anni in radio prima di mettermi in proprio. Ho fatto teatro, musical, corsi di recitazione e dizione: mi è sempre piaciuto dare voce alle parole. Sono vegetariana, ho un animo indie rock, vorrei essere della troupe quando Wes Anderson e Gondry girano i loro film. Se non facessi il lavoro che faccio probabilmente sarei interior designer. Nelle mie precedenti vite in ordine sparso: ho suonato il pianoforte, ho ballato il tango, ho preso un diploma in Shiatsu e Medicina Cinese. Nei miei consigli parigini troverai un leitmotiv: l'amore per le storie e per i nomi. Contatti: *Instagram* | *Sito*



 **Buna Bet** | 102 rue de Meaux, 19° arr.

Boulangerie Milligramme | 3-5 rue du plateau, 19° arr.

Per abbracciare il vero parisian style ti propongo la colazione scomposta. Prendi la tua viennoiserie da una parte, il caffè dall'altra e vai a gustarteli in un bel posto. Per questa accoppiata gioco in casa, nel 19° arrondissement: ho scelto Buna Bet per la parte liquida e Milligramme per la parte solida. Florence e Jerry venivano dal marketing e dopo una riconversione professionale hanno aperto la boulangerie Milligramme: il nome ci fa pensare a precisione, minimalismo, modernità e unicità. E mantiene la promessa. Io che ho la nostalgia del maritozzo qui trovo un diabolico ricordo d'infanzia. Tra i pezzi preferiti, perché sono fan dei sapori semplici ed efficaci, la brioche nature o con gocce di cioccolato. Milligramme è una boulangerie che usa grani antichi e farine bio. Per completare il rito del mattino, ti aspetto da Buna Bet. In Etiopia, la culla del caffè, Buna Bet è il luogo dove le persone si riuniscono per gustare una tazza di caffè. Dopo un viaggio del mondo e del caffè in 366 giorni, Laetitia apre una torrefazione artigianale e poi questa boutique. Puoi consumare sul posto (il caffè è macinato al momento), portar via e anche comprare il caffè in sacchetto. Laetitia e Stanislas sono molto competenti e ti daranno ottimi consigli. Ora non ti resta che andare al parco des Buttes-Chaumont e goderti la tua colazione scomposta.

 **Le Potager de Charlotte** | 21 rue Rennequin, 17° arr.

Le verdure belle e buone. Le Potager de Charlotte è una cucina gourmet a base vegetale, creativa e delicata con una bella storia di famiglia alle spalle. In sala potresti incontrare David o Adrien, fratelli e proprietari, per scambiare 4 chiacchiere e fartela raccontare. È un posto che sa celebrare la cucina vegetale con splendide presentazioni e sapori veri. Ce ne sono due a Parigi, il mio preferito è quello nel 17°, vicino al parc Monceau: elegante ma accogliente. I menu sono stagionali e possono essere diversi nei due ristoranti, i piatti sono preparati con

prodotti biologici provenienti dal mercato francese. Chi è Charlotte? La mamma di David e Adrien.

🎁 **Rerenga Wines** | 3 rue de la Fidélité, 10° arr.

È una rivoluzione in corso, un diamante piccolo e resistente nel 10° arrondissement di Parigi. “Un omaggio ai miei antenati che credevano nel potere senza limiti delle storie” dice Nathan Raputu, cantiniere queer maori. Micro enoteca e libreria militante, specializzata in vini naturali, Rerenga nel suo significato incrocia l’idea di flusso e corrente ma anche di spazio fisico e temporale che riguarda le persone, la terra, le culture. Come non amarlo? Nathan fa almeno due visite all’anno ai suoi viticoltori. Per questo quando entri e chiedi, ti sa spiegare vita morte e miracoli di tutte le bottiglie e lo fa con quel fascino e gli occhi lucidi di chi non fa un lavoro ma ha una missione. I libri che trovi qui parlano di vini naturali ma anche di anti-razzismo, anti-omofobia, anti-sessismo, della storia dello sfruttamento agricolo. Un rifugio per bottiglie e libri a lui cari, un angolo accogliente, un bijou.

♡ **Bibliothèque Mazarine** | 23 quai de Conti, 6° arr.

Ogni giovedì (per la precisione, ogni giovedì quando non piove) mi troverai seduta a un tavolo di legno e cuoio nella più antica biblioteca di Francia. Mi infilo nelle sale della Bibliothèque Mazarine ogni volta che voglio scrivere qualche pagina del mio romanzo o fare ricerca e leggere. Con 15 euro ricevi la carta “lecteur” che ti permette di entrare tutto l’anno e fermarti. Se visiti al volo, l’ingresso è gratuito. Ne vale la pena: scaffali colmi di volumi rari, libri preziosi fino al soffitto, statue, grandi tavoli, lampade verdi e il silenzio quasi solenne (per bere dalla propria bottiglia d’acqua bisogna uscire e se parli tutti ti guarderanno male e ti chiederanno di uscire) rotto solo dalle travi del parquet che scricchiolano sotto i tuoi piedi. Il suo nome è in onore del cardinale Mazarine, che chiese al bibliotecario e letterato Gabriel Naudé di costruire una biblioteca più vasta di quella che già possedeva a Roma. Vediamo se trovi la porta segreta: è disegnata e si confonde con gli scaffali dei libri proprio come nei film gialli di una volta. Sarà sicuramente stato il maggiordomo.

I consigli di Emanuela Regi

Sono una pasticcerica con particolare passione per i dolci francesi. Vivo in Toscana, tengo corsi di pasticceria in presenza ed on line, collaboro con ristoranti e caffetterie, racconto ricette e scrivo di dolci ed ingredienti in una newsletter. Con Parigi ho una storia d'amore che è diventata frequentazione più assidua dal 2012. Amo raggiungerla in treno, arrivando alla Gare de Lyon, attraversarla a piedi, scegliendo gli itinerari in base ad una nuova pasticceria da scoprire o una mostra imperdibile. Mi piace percorrerne vie già note, così come provare a perdermi ed ho scoperto che amo nello stesso modo dividerla con anime affini o viverla in solitaria.

Contatti: *Instagram* | *Sito*



 **Boulangerie Michalak** | 60 rue du Faubourg Poissonnière, 10° arr.

La colazione è il pasto parigino che amo di più e da quando Christophe Michalak ha aperto una boulangerie 3 anni fa, la sua è diventata una tra le mie preferite. Pane, viennoiserie e dolci più rustici di quelli che si trovano nelle sue pasticcerie (anche loro imperdibili, una la trovi proprio a fianco della boulangerie ed è anche la sede dei suoi meravigliosi corsi) insieme alla genialità di alcuni prodotti ed alla gentilezza del personale sono gli ingredienti che me lo fanno amare. Consigliatissimi il croissant bretzel, il pain chok (un pain au chocolat con molto più cioccolato del normale) e la brioche perdu, tutto da asporto (come le bevande calde).

 **Benoit Castel** | 150 rue de Ménilmontant, 20° arr.

Amando così tanto la colazione, non potevo non provare anche un brunch parigino e quello di Benoit Castel è ormai diventato un'abitudine. Da considerare a tutti gli effetti come un pasto, giustamente definito "brunch à volonté" perchè è possibile servirsi a piacimento dei piatti dolci e salati disposti nello spazio della boulangerie di Ménilmontant. Pane, viennoiserie, dolci rustici (ed il suo famosissimo fondant al cioccolato) ma anche verdure, carni cotte in forno, formaggi. Il burro e le confetture fatti in casa meritano una menzione speciale, così come il clima, accogliente e familiare. Da prenotare on line, a prezzo fisso.

 **Librairie gourmande** | 92-96 rue Montmartre, 2° arr.

Nel quartiere preferito da chi ama cucinare, quello dove si trovava il grande mercato de Les Halles, oggi rinnovato e molto vissuto, oltre a negozi di materie prime ed attrezzature (ne troverai alcuni in questa guida) potrai entrare anche nella prima libreria parigina dedicata solo a libri di cucina, pasticceria, cibo. Due piani di libri e riviste, divisi per grandi argomenti, dove puoi trovare dall'enciclopedia del cioccolato ai piccoli libri monotematici tanto amati dalle edizioni francesi, sezioni dedicate alla cucina vegetariana, all'enologia, al tè, al caffè. Un paradiso che merita una visita anche se non sai il francese (alcune opere sono tradotte e puoi prenderne spunto per acquistarle poi in Italia).

♡ **Jardins des plantes** | 5° arr.

Amo i parchi ed i giardini parigini e, quale che sia la stagione, faccio in modo di inserirli nei miei itinerari. Ai Jardins des plantes sono particolarmente legata perchè per un certo periodo li attraversavo ad ogni arrivo in città, venendo a piedi dalla Gare de Lyon. Contengono un orto botanico, le serre tropicali, un storico zoo oltre a vari musei di scienze naturali con collezioni permanenti e mostre che cambiano nel corso dell'anno. La Grande Galerie de l'Évolution è imperdibile con bambin* passionat* di scienze e natura. Spazio perfetto dove fermarsi su una panchina a mangiare un dolcetto, leggere un libro oppure passeggiare guardando una delle tante mostre en plain air che a Parigi si trovano ovunque.

I consigli di Francesca Es

Il mio posto nel mondo è ovunque ci sia una bella storia da ascoltare. Amo viaggiare, cucinare e scoprire come piccole cose, all'apparenza insignificanti, rendano grande la vita. È di questo che parlo nei miei *Diari lunatici* - un blog che ho aperto qualche anno fa per raccogliere ispirazioni e pensieri. Il mio mestiere è raccontare storie e lo faccio con passione anche per piccole aziende. Trovo sempre un pretesto per salire su un aereo e anche se vorrei poter esplorare ogni angolo del pianeta, cedo spesso alla tentazione di tornare negli stessi posti per sentirmi a casa anche altrove. Fra questi c'è Parigi, che mi illudo di conoscere come le mie tasche, per poi scoprire qualche angolo che sempre mi sorprende. È la città che mi ha regalato l'amore. Perfetta per un viaggio con le amiche, una vacanza in famiglia e le mie fughe solitarie. Da qualche anno vivo a Pesaro, una città che trovo dolce e gentile. Qui ho iniziato ad accogliere amici e turisti in una *casetta* affacciata sui tetti che guarda caso, ricorda proprio quelle "chambre de bonne" parigine. Contatti: *Instagram*



 **Aux Merveilleux de Fred** | 24 rue du Pont Louis-Philippe, 4° arr.

La mia colazione parigina è nomade, fatta di tante piccole gioie da concedersi in vari angoli della città. Da uno chou di Popelini a un pane fichi e nocciole nella boulangerie Union. Il dolce più goloso che abbia mai assaggiato è lo chignon pralinè di Philippe Conticini. Ma se dovessi consigliarvene uno soltanto, sull'onda dell'ultimo entusiasmo vi direi il cramique di Aux Merveilleux de Fred. L'ho scoperto passeggiando nel Marais con Giulia, l'amica di mio figlio undicenne che l'ha definito "un enorme pangocciolo". La ricetta di questo pan brioche ricchissimo di pepite fondenti è di origini belga ed è stata riscoperta nel nord della Francia da Frédéric Vaucamps, il pasticciere delle meraviglie! Ve lo serviranno sempre perfettamente tiepido.

 **Bouche** | 85 rue Jean-Pierre Timbaud, 11° arr.

Sarò banale, ma adoro pranzare con un croque monsieur mentre osservo la gente che passa. Per un viaggio nel viaggio, spesso scelgo di cenare in un ristorante etnico, la città è incredibilmente ricca di proposte squisite! Per una serata puramente parigina vi consiglio Bouche, un ristorante di quartiere dall'atmosfera très fraîche: luci soffuse, pareti e banconi in cemento sui quali si preparano cocktail e si affetta pane fresco. I piatti francesi lasciano spazio alle contaminazioni e il concetto della condivisione raggiunge la perfezione nella saletta privata, che ospita un solo grande tavolo imbandito di fiori.

 **Merci** | 111 Bd Beaumarchais, 3° arr.

Parigi non sarebbe Parigi senza le vetrine dei suoi raffinati negozi. Certe volte sembrano delle vere e proprie opere d'arte, come quelle di Lafayette a Natale (imperdibile anche il grande albero all'interno). Ma il mio quartiere preferito è senza dubbio il Marais, gremito di negozietti che spaziano dall'arredamento alla bigiotteria, passando per abbigliamento e profumi artigianali.

È proprio all'estremo est di questo quartiere, dopo aver attraversato Place des Vosges, che troverai Merci, un negozio che è la quintessenza del gusto parigino. Un concept store nel quale perdersi, per poi sedersi fra i vecchi libri del suo caffè. Qui concedetevi una merenda, circondati di bellezza.

♡ **Bourse de Commerce - Pinault Collection** | 2 rue de Viarmes, 1° arr.

Nell'imbarazzo della scelta, voglio consigliarti qualcosa di speciale: la Collezione Pinault alla Bourse de Commerce. Si tratta di un museo d'arte contemporanea all'interno di un palazzo ottocentesco (antica sede della borsa) ristrutturato dall'archistar giapponese Tadao Andō. La nuova struttura in cemento si fonde con grazia assoluta alle pareti circolari dell'edificio, che culminano in una gigantesca cupola di vetro. Lo spazio, perennemente inondato di luce morbida e naturale, è talmente suggestivo che da solo varrebbe il viaggio. Ma se come me siete appassionati di arte contemporanea, questo museo è davvero imperdibile!

I consigli di Lucia Carniel

Sono Lucia Carniel, autrice del premiato blog *L'Ultima Fetta*, spazio nell'etere in cui condivido le mie esperienze culinarie e di viaggio con una bella community di appassionati del burro e delle cose fatte a regola d'arte. Dopo molti anni passati come manager nelle vendite, ho scelto di seguire il mio sogno più grande: mettere le ali alla mia creatività. Oggi mi dedico alla fotografia e allo sviluppo di video in ambito food&wine, collaboro con fotografi in qualità di food stylist e sviluppo ricette. Galeotto fu l'amore per la Francia e, in particolar modo per Parigi, tra le ragioni principali che mi spinsero ad aprire, nel 2016, www.lultimafetta.it e a pubblicare nel 2020 il libro *L'Ultima Fetta - Racconti di vita e buone ricette* (disponibile su Amazon). Perché la Francia, e in particolar modo Parigi, da almeno 15 anni, occupano un posto speciale nel mio cuore. È una città che incarna bellezza, cultura e gastronomia di incomparabile livello, elementi che ispirano profondamente il mio lavoro e il mio amore per la buona cucina. Lì mi sono formata, partecipando a diversi corsi di pasticceria, lì ho compreso qual è il sapore autentico del burro, lì ho capito che sembianze ha una pasta sfoglia fatta a regola d'arte. La mia guida parigina è stata per lungo tempo gli scritti di Ducasse: la sua conoscenza approfondita dei MOF, (Meilleur ouvrier de France, ossia dei migliori artigiani di Francia), di chef emergenti e non, di negozi di attrezzatura specializzata, dei piccoli bistrot francesi e dei migliori etnici, delle librerie più fornite e degli speciali più rinomati mi hanno portata nel tempo a piantare un'infinità di bandierine nella mia personalissima mappa della capitale francese. Scegliere un solo consiglio per punto è impresa impossibile, ma ci provo ugualmente. Parigi che incanta, Parigi eterna e allo stesso tempo così mutevole è ciò che mi spinge a tornarci ogni volta con occhi nuovi e un taccuino pronto a riempirsi di nuove idee.

Contatti: *Instagram*



Des Gâteaux et du Pain | 89 rue du Bac, 7° arr.

Se mi fermo a pensare alla migliore colazione di Parigi sono certa non ne verrò mai a capo. Allora mi levo dall'impaccio di croissant e pain aux chocolat e mi butto sulle mele. Indimenticabile lo chausson aux pommes di Claire Damon della pasticceria Des Gâteaux et du Pain, uno dei migliori di Parigi. Questo capolavoro di pasticceria si distingue per la sua sfogliatura impeccabile, il profumo e la qualità straordinaria degli ingredienti. La pasta sfoglia è incredibilmente leggera e croccante, mentre la farcitura di mele è sapientemente bilanciata tra dolcezza e acidità, creando un'esperienza gustativa unica. Claire Damon è nota per la sua dedizione all'eccellenza e infatti il suo chausson aux pommes ne è un esempio tangibile!

Vins des Pyrénées | 25 rue Beautreillis, 4° arr.

Mi giocherei il ristorante "l'Ami Jean", una mia vecchissima storia d'amore a due passi dalla Torre Eiffel ma cerco di restare più popolare. Non sono mai arrivata a Parigi con l'idea di mangiare un croque monsieur perché credo ci siano preparazioni molto più interessanti ma, di recente, ho scovato un locale storico che ne propone una eccellente variante: il croque-monsieur al tartufo. Viene servito ai tavoli in vecchio e caldo legno di Vins des Pyrénées ed è una delle

specialità più amate di questo storico bistrot parigino situato nel Marais. Fondato nel 1905, Vins des Pyrénées è conosciuto per la sua atmosfera accogliente e il menu che celebra i sapori tradizionali francesi con un tocco di modernità. Questo croque-monsieur in particolare è una autentica delizia: gustoso, intenso, viene preparato con pane tostato, prosciutto di alta qualità e una generosa dose di “besciamella” arricchita con tartufo nero. Il tutto viene poi gratinato al punto giusto fino ad ottenere una crosta dorata che lascia affondare il coltello nei sapori intensi e ben bilanciati del ripieno.

🎁 **E. Dehillerin** | 18 rue Coquillière, 1° arr.

È stato il mio primo amore, e sempre lo sarà. È un luogo dove la passione per la cucina prende forma attraverso oggetti che hanno resistito alla prova del tempo. Sto parlando di E. Dehillerin: Il Paradiso dei Cuochi. E. Dehillerin non è solo un negozio, è una vera e propria istituzione parigina, e chiunque abbia una passione per la cucina dovrebbe visitarlo almeno una volta nella vita. Aperto nel 1820, questo negozio storico si trova nel cuore di Parigi, nei pressi di Les Halles, e rappresenta un autentico viaggio nel tempo. L'interno del negozio, con le sue scaffalature in legno e i cassetti pieni di strumenti di ogni tipo, sembra rimasto fermo agli anni d'oro della cucina francese. Appena si varca la soglia di E. Dehillerin, si entra in un mondo fatto di rame, acciaio e legno, dove ogni strumento racconta una storia. Qui si trovano pregiate pentole in rame, coltelli affilati come rasoi, spatole di qualsiasi forma e dimensione, stampi per torte, casseruole e tanti altri strumenti funzionali e pregni di “quell'aura di eternità”. Ogni volta che entro in questo negozio, mi sembra di tornare in un'epoca in cui la qualità e la durata erano valori fondamentali. È un luogo che ispira, dove ogni oggetto ha un'anima e una storia da raccontare.

♡ **Le Marché des Enfants Rouges** | 39 rue de Bretagne, 3° arr.

Due piccioni con una fava, che fantastica opportunità. Siamo in rue de Bretagne, ossia nel cuore del Marais, in un angolo elegante e pittoresco, dove il tempo sembra rallentare. Lungo questa strada si trovano due luoghi scoperti in uno dei miei primi voraci e frenetici pellegrinaggi. Il primo è Le Marché des Enfants Rouges, il mercato coperto più antico di Parigi. Fondato nel 1615, questo mercato vibrante è un crocevia di culture e sapori. Tra i banchi colorati si trovano una selezione di cibi freschi e piatti pronti da tutto il mondo: cucina francese, marocchina, libanese, giapponese e non solo. Le Marché des Enfants Rouges è un luogo che unisce tradizione e multiculturalismo, offrendo un'esperienza autentica e vivace che riflette l'anima cosmopolita di Parigi. E quando si è stanchi basta lasciarsi l'etnico alle spalle per immergersi nel profondo stile francese bussando alla porta di Bontemps: un piccolo atrio sognante si spalanca su una sala da tè che ricorda un raffinato salotto parigino, con decorazioni eleganti e un'atmosfera calda. Bontemps è celebre per i suoi dolci raffinati, in particolare i sablés: biscottini dorati come si conviene e farciti con ingredienti d'altissima qualità. Vengono proposti in una varietà di gusti, con ripieni cremosi e deliziosi. Ogni bocconcino è una piccola opera d'arte, che invita a un momento di pura indulgenza. L'ultima scoperta che merita una menzione è il loro flan.

I consigli di Lucia Pantaleoni

Mi chiamo Lucia e da una trentina d'anni vivo a Parigi dove mi sono trasferita per completare i miei studi di canto jazz. Nel tempo, la mia seconda passione - la cucina - ha preso il sopravvento ed è divenuta un mestiere. Sono una convinta sostenitrice della qualità degli ingredienti, che insieme ai sapori, sono parte integrante del mio modo di scrivere di cucina. Faccio consulenze e corsi di formazione di cucina italiana. Da vent'anni pubblico libri (16 ad oggi) con la casa editrice francese Solar (l'ultimo si intitola *I love la cuisine italienne*). Collaboro occasionalmente con il settimanale italiano *F*.

Contatti: *Instagram* | *Facebook*



 **Boulangerie Léonie** | 15 avenue Trudaine, 9° arr.

Il patron è un ex pugile professionista convertito alla boulangerie. A giudicare dal risultato è stata un'ottima scelta visto che ora ha cinque negozi, di cui due aperti nel 2024. Léonie è il regno in cui si danno appuntamento ottime viennoiseries: croissants, girelle all'uvetta, pain au chocolat, ecc. Propone anche ottimi panini, pasticceria e qualche torta, come "la tarta de queso". Imperdibili il cinnamon roll alla cannella e i notevolissimi bigné alla chantilly (questi ultimi solo il fine settimana).

 **You** | 56 rue Sainte-Anne, 2° arr.

In pieno "quartiere giapponese", il ristorante You è noto per la qualità dei suoi sashimi. L'interno è caratterizzato da un design che fonde elementi tradizionali giapponesi con uno stile moderno e minimalista. Oltre ai sashimi, il ristorante propone una varietà di piatti tradizionali come tempura, yakitori, ramen e donburi. Da provare assolutamente il bento.

 **Epices Roellinger** | 51 bis rue Sainte-Anne, 2° arr.

Olivier Roellinger, celebre chef e maestro delle spezie, espone in barattoli di vetro trasparente su eleganti scaffali di legno, spezie pure e miscele create da lui, sali aromatizzati e condimenti speciali. Inoltre, l'insegna offre prodotti gastronomici di alta qualità come confetture, cioccolato e tè. Imperdibile la sua Poudre Curry Bombay.

 **Musée Rodin** | 77 rue de Varenne, 7° arr.

L'Hotel Biron è un magnifico edificio rococò del XVIII secolo che ospita il Museo Rodin. Immerso nei tranquilli giardini che sono la naturale estensione delle sue gallerie, il museo comprende una vasta collezione di opere di Rodin e di Camille Claudel. Tra le più celebri: "Il Pensatore", "Il Bacio" e "La Porta dell'inferno". Consiglio: girate molto lentamente intorno a "Il Bacio", sarete sorpresi di come ogni angolazione fornisca all'opera una sfumatura diversa.

I consigli di Mari Madeo

Da sempre ho saputo che volevo raccontare con le immagini ed ora sono un'illustratrice e una fotografa che illustra sogni e fotografa emozioni e con Parigi ho un rapporto molto particolare, è stata la prima città europea che ho visitato e quella dove sono tornata più volte. Ha influito tantissimo nel confermare la mia scelta di intraprendere un percorso artistico, fin dalla prima gita delle medie, per il suo trasudare arte da ogni angolo. Questa conferma l'ho avuta anche durante la gita delle superiori: il Museo Picasso dove si vedeva tutta la sua evoluzione come artista, il ciclo delle ninfee a l'Orangerie e il Musée d'Orsay hanno alimentato la mia scintilla creativa. Nonostante Parigi abbia un servizio metropolitano di tutto rispetto, mi piace scoprirla e viverla a piedi, inseguendo profumi, costeggiando la Senna, innamorandomi ogni volta delle nuvole che corrono tra i palazzi, infilandomi all'improvviso in una via solo perché ho visto un'architettura particolare o delle persone che vi si inoltravano curiose. Cammino per chilometri a volte anche solo per vedere una mostra particolare, uno scorcio, un giardino, un negozio di belle arti, la bottega di un ceramista o perché mi sono prefissata di assaggiare un pain au chocolat in particolare.

Contatti: *Instagram*



 **Stohrer** | 51 rue Montorgueil, 2° arr.

È sempre piacevole fermarsi a fare colazione in uno dei tanti caffè parigini, avrete solo l'imbarazzo della scelta, ma io di solito cerco di girare per poter provare in particolare i loro pain au chocolat. Vorrei consigliarvene uno che mi è piaciuto maggiormente, quello della pasticceria Stohrer che si trova in rue Montorgueil. E' difficile sbagliarsi perché la notate subito nella strada, grazie alla sua deliziosa tenda sormontata dall'insegna blu, ma in tutta onestà appena arriverete nella via basterà seguire il profumo.

 **La petite Bretonne** | 48 rue Mouffetard, 5° arr.

Coeur de Breizh | 28 rue de Lombards, 4° arr.

Solitamente quando sono a Parigi proprio perché giro e cammino molto e anche per problemi miei di allergie alimentari devo fare abbastanza attenzione alle cose che mangio, quindi non frequento tanto i ristoranti ma è più facile che mi adatti a mangiare un po' come fanno i francesi a pranzo, con una delle loro baguette super farcite oppure cercando le creperie dove posso trovare anche le galettes (crêpes fatte con l'impasto di grano saraceno). La petite Bretonne (nel quartiere latino) e Coeur de Breizh (vicino al Centro Pompidou) sono due posti dove trovare delle ottime galettes e crêpes, e ve li consiglio anche perché danno la possibilità di comporle a vostro piacimento oltre a poter scegliere quelle in menu, ideate da loro con vari e ottimi ingredienti.

 **rue Dante** | 5° arr.

Anche a Parigi è presente la gentrificazione però devo dire che l'ho sentita meno che in altre

zone e soprattutto ci sono ancora tante vie che sono ricche di botteghe, negozietti, caffè. Il mio consiglio, un po' nerd, è di non perdervi rue Dante se siete appassionati di fumetti. Letteralmente nella via troverete una fumetteria dietro l'altra dove acquistare libri illustrati, fumetti, art Toys e tanto altro. Avrete solo l'imbarazzo della scelta.

♡ **Museo d'Orsay** | Esplanade Valéry Giscard d'Estaing, 7° arr.

Il mio primo posto del cuore è tutto il quartiere di Montmartre con la sua basilica del Sacro Cuore e soprattutto la piazza dove ci sono i pittori, tutte le vie con i negozietti di artisti, le gallerie, i piccoli café, ma devo dire che negli anni a causa del grande turismo ora ci sono molti più posti dove mangiare e ci sono molti meno spazi per gli artisti. L'altro posto del cuore è il Musée d'Orsay (all'interno di una vecchia stazione ferroviaria), li potrete ammirare tantissima della produzione artistica francese e non solo con il giusto connubio di pittura, scultura, arte decorativa e una raccolta amplissima di capolavori dell'impressionismo e post impressionismo. Infine, un posto appena fuori da Parigi, ma imperdibile, è la casa di Monet che vi sorprenderà con i suoi giardini ed i suoi interni. Sarà come fare un salto nel passato e stare fianco a fianco al pittore e vedere da cosa scaturiva la sua scintilla creativa.

I consigli di Marina Della Pasqua

Sono una freelance, sviluppo ricette e scatto fotografie per aziende del mondo food, seguo i canali social di piccole attività ristorative e collaboro nella creazione di eventi. Sono nata a Rimini, dove vivo da 47 anni. Ho creato un blog più di dieci anni fa e il suo nome è stato scelto guardando un menu scritto sulla lavagna di un piccolo bistrot parigino. Il mio amore per Parigi è racchiuso in quella scelta.

Contatti: [Instagram](#) | [Sito](#)



 **Du pain & des idées** | 34 rue Yves Toudic, 10° arr.

Durante l'ultimo viaggio a Parigi la colazione che mi è rimasta nel cuore è stata quella da "Du pain & des idées". Una boulangerie di alta qualità che sforna croissants e brioches deliziose e fragranti. È possibile abbinarci un caffè ma non ci sono tavolini all'interno. C'è un tavolo fuori per consumare tutto sul posto, perfetto in tutte le stagioni ma un po' estremo in pieno inverno. Il mio colpo di fulmine? Il chausson aux pommes: un ripieno di mela cremoso e poco zuccherato con una sfoglia equilibrata e quella giusta punta di sale che mi ha letteralmente conquistata.

 **Bistrot Paul Bert** | 18 rue Paul Bert, 11° arr.

Les Résistants | 16 rue du Château d'Eau, 10° arr.

Spero mi sia concesso di citare due realtà diverse ma che apprezzo alla stessa maniera. Da una parte un ristorante classico con piatti robusti della tradizione francese. Si tratta del "Bistrot Paul Bert", in cui ritorno ogni volta che passo da Parigi. Riz de veau e Paris -Brest, la mia cena del cuore. Invece "Les Résistants" l'ho scoperto durante l'ultima visita a dicembre. Una cucina con una forte componente vegetale che dà valore a chi produce in maniera sostenibile. La carta è corta, cambia ogni settimana e segue davvero il mercato. Un'isola felice e sorridente.

 **G. Detou** | 58 rue Tiquetonne, 2° arr.

Il negozio che non ci si deve perdere a Parigi se si è appassionati di pasticceria e cucina è sicuramente l'epicerie "G. Detou". Un piccolo paradiso dove trovare qualsiasi tipo di prodotto: dalle pralines roses alla crema di castagne, dagli sciroppi alle bacche di vaniglia. Preparatevi ad uscire con delle buste belle cariche!

 **Museo di Montmartre** | 12 rue Cortot, 18° arr.

A Montmartre esiste un piccolo e prezioso museo in cui vedere la ricostruzione dell'atelier di Susanne Valadon e delle mostre temporanee. È il museo di Montmartre, dedicato alla storia di questo quartiere unico di Parigi. Un ambiente protetto e fuori dal tempo se pensi che a poco più di 100 metri c'è il Sacro Cuore invaso dai turisti. Nel suo piccolo giardino invece regna il silenzio e la tranquillità. Se si cerca un luogo in cui rilassarsi, lontano dalle folle ma nel cuore della Parigi più romantica che ci sia.

I consigli di Rossella Venezia

Sono una fotografa con formazione di architetto e con una grande passione per il paesaggio, il territorio e la cucina. Vivo nelle Marche ma lavoro in tutta Italia; ho iniziato il mio percorso scattando (e cucinando!) per il mio blog; ora realizzo foto, testi (e ricette) per case editrici, aziende o Enti, e persone che si occupano di cibo, accoglienza e territorio. Ho conosciuto Parigi a esattamente 30 anni fa, durante un viaggio in cui i miei zii (grandi amanti di questa città) avevano portato me, mia sorella e le mie cugine, e per me è stato un vero colpo di fulmine. Da allora la frequento spesso: Parigi è per me il luogo in cui ritrovare il centro, in cui rimettere insieme i pezzi o in cui unire i puntini. È il mio punto di arrivo ma anche la partenza di nuove idee e nuovi sogni, ed è, forse al pari o anche più di Roma (città dove ho studiato e passato una bella fetta della mia vita), il luogo in cui mi sento più a casa.

Contatti: [Instagram](#) | [Blog](#)



 **Buvette** | 28 Rue Henry Monnier, 9° arr.

Telescope café | 5 Rue Villédo, 1° arr.

Colazione... Colazione... Pare facile, a Parigi. Dico subito che la colazione è il mio pasto preferito, sacro ed imprescindibile, e che le colazioni parigine occupano un posto davvero ampio nel mio cuore; inoltre, se c'è una città in cui la prima e seconda colazione sono istituite di default e senza ritegno, questa è proprio Parigi. Siccome sceglierne uno è assolutamente impossibile, bypasso a pie' pari tutte le mie adorate boulangeries (situate, ora che ci penso in buona parte sulla rive droite) e cito due posti.

Buvette per il suo carattere "trasversale". Si tratta di un luogo che combina l'atmosfera di una vecchia caffetteria e quella rilassata di un ristorante di quartiere. Io ci torno ogni volta e in qualsiasi momento della giornata - dalla colazione con croissant freschi e croque madames, al brunch a base di oeufs à la benedict, al coq au vin serale seguito da digestivi a tarda notte.

Telescope café per l'atmosfera. Nonostante la posizione vicina alle destinazioni più iconiche e turistiche della città (tra l'Opera Garnier e il Musée du Louvre in primis), l'atmosfera in questo luogo è minimalista, calmante, rispettosa e accogliente. È raro trovare a Parigi un posto che non ti faccia sentire turista, e questo lo è! Il caffè espresso è eccellente, il croissant altrettanto, ma, quello che io adoro mangiare qui a colazione, in armonia con il carattere rilassante ed essenziale del posto, sono le loro fette di pane appena tostato con riccioli di burro e confettura di fragole.

 **Maison** | 3 Rue Saint-Hubert, 11° arr.

Maison è diventato al primo colpo uno dei miei posti del cuore parigini: si tratta del ristorante che Sota Atsumi ha costituito insieme a sua moglie nel 2019. Nominato dal New York Times come uno degli chef più influenti della nuova guardia parigina, dopo un apprendistato culinario a Tokyo e aver lavorato nelle cucine di Vivant 2 e al Clown Bar, e allo Chefs Club di New York, questo sorprendente cuoco ha conquistato il nostro cuore (e il nostro palato ;)). Il risultato finale è essenziale e diretto, i piatti sono accurati e vivaci, il posto bellissimo e divertente (la

cucina a vista si trova al secondo piano del ristorante a diretto contatto, attraverso un bancone, con alcune sedute). Al centro del piano soppalcato, alla vista della sala che è tutta su questo piano, un grande tavolo conviviale più altri che affacciano sulla doppia altezza dalla quale si possono ammirare l'ampio spazio sottostante e la scala che da questo conduce alla sala. Piatto preferito: Pintade en croûte de sel.

🎁 **Astier de Villatte** | 173 Rue Saint-Honoré, 1° arr.

Conosco e amo questo negozio di ceramiche da oltre 15 anni. Astier de Villatte è stato fondato nel 1996 dai due studenti di Beaux-Arts (passati dall'Accademia di Villa Medici a Roma periodo Balthus): Ivan Pericoli e Benoit Astier de Villatte, che hanno improntato il loro lavoro di realizzazione artigianale di piatti e stoviglie, reinterpretando i codici tradizionali del lavoro della ceramica, in equilibrio tra un modo grezzo di trattare la materia, e un linguaggio a metà tra il barocco e la cultura contadina francese. Il loro tocco è molto personale, e i prezzi (ma anche i pezzi!) piuttosto importanti, ma anche solo l'ingresso in questo luogo magico vale davvero la visita.

♡ **Atelier Brancusi** | Place Georges Pompidou, 4° arr.

Sono passata davvero tantissime volte in Place George Pompidou, l'ho guardata, fotografata, vissuta. Per molte altre sono entrata nel Centre Pompidou, ho studiato Renzo Piano in lungo e in largo all'università, ma fino ad un paio di anni fa non ero mai e poi mai entrata nel piccolo, favoloso (oltretutto gratuito) atelier progettato a metà degli anni '90 dallo stesso architetto del grande e celebrato museo che occupa la piazza. Si tratta di un piccolo edificio che ospita una mostra permanente delle opere dello scultore Constantin Brancusi, disposti in un ambiente che vuole riprodurre il senso dello spazio e dell'illuminazione dell'atelier prima che l'originario fosse ceduto dallo scultore stesso al governo francese. Io lo trovo meraviglioso esattamente per il modo in cui la luce, diffusa, colpisce gli oggetti, illuminandoli. Creando delle ombre morbide.

I consigli di Veronica Selvanetti

Sono una Communication designer e grafica freelance. Mi sono innamorata di Parigi la prima volta che ci sono stata durante una gita in quarta superiore e da allora non riesco a togliermela dalla testa (e dal cuore). Sono appassionata di arte contemporanea e vado spesso nella capitale francese per vedere le numerose mostre che si tengono ogni anno.

Contatti: *Instagram*



 **Philippe Conticini** | 37 rue de Varenne, 7° arr.

Nei vari viaggi che ho fatto a Parigi, una colazione in particolare mi è rimasta nel cuore: quella nel parco del Musée Rodin con i cornetti e i pain au chocolat di Philippe Conticini. Vi consiglio di andare a comprare la colazione alle 10:00 del mattino, quando il piccolo negozio apre le sue porte. La pasticceria è molto intima, un corridoio con una vetrina delle meraviglie che espone cornetti, pain au chocolat, Paris-Brest, tortine al limone e baguette. Dalla pasticceria, con una breve passeggiata di 5 minuti, si raggiunge il Musée Rodin, che ospita numerose opere dell'artista. Il museo vanta giardini magnifici con panchine, alberi secolari e sculture straordinarie dove, chiedendo allo staff, abbiamo potuto fare colazione prima di visitare il museo.

 **L'As du Fallafel** | 34 rue des Rosiers, 4° arr.

Forse uno dei panini più buoni che abbia mai mangiato nella mia vita. Il famosissimo panino con falafel di L'As du Fallafel nel quartiere Le Marais merita tutta la notorietà ottenuta negli anni. Non lasciatevi scoraggiare dalla lunga fila all'esterno, perché l'attesa verrà ripagata da falafel e hummus straordinari, arricchiti da verdure freschissime e condito con spezie perfettamente bilanciate.

 **Galleria Continua** | 87 rue du Temple, 3° arr.

Un mio posto del cuore in Italia è la Galleria Continua a San Gimignano, e da alcuni anni ha aperto anche una sede a Parigi, a pochi passi dal Centre Pompidou. Questa galleria di arte contemporanea offre mostre gratuite di grandi artisti come Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, JR, Anish Kapoor, Loris Cecchini e molti altri. All'interno della galleria si trova anche una libreria che celebra gli artisti con monografie ed edizioni limitate, e propone una selezione di libri direttamente o indirettamente legati alle mostre in corso.

 **Point Éphémère** | 200 quai de Valmy, 10° arr.

Ho scoperto il centro culturale Point Éphémère durante uno dei miei primi viaggi a Parigi e, da allora, non perdo mai l'occasione di farvi una visita ogni volta che sono nella capitale francese. Situato lungo la riva del Canal Saint-Martin, questo spazio culturale è a metà strada tra un centro sociale e una discoteca berlinese. Un tempo deposito industriale, ora trasformato in un centro multifunzionale, Point Éphémère è un punto di riferimento per la cultura alternativa e le arti urbane di Parigi. Per me, sorseggiare una birra al tramonto in questo luogo è una delle esperienze più affascinanti che si possano vivere a Parigi.

Indice per arrondissement

Cliccando sul nome, si viene reindirizzati alla pagina con la descrizione del luogo

1° arr.

Bourse de Commerce - Pinault Collection 	9
E. Dehillerin 	11
You 	12
Telescope café 	16
Astier de Villatte 	17

2° arr.

Jardin Vivienne 	1
Librairie gourmande 	6
Epices Roellinger 	12
Stohrer 	13
G. Detou 	15

3° arr.

Merci 	8
Le Marché des Enfants Rouges 	11
Galleria Continua 	18

4° arr.

Ara Chocolat 	1
Vins des Pyrénées 	10
Coeur de Breizh 	13
L'As du Fallafel 	18
Buvette 	16
Atelier Brancusi 	17

5° arr.

Julien Filoche pâtisserie 	2
Liberté 	2
Tram Café 	2
Café de la Nouvelle Marie 	2
Jardins des plantes 	6
La petite Bretonne 	13
rue Dante 	13

6° arr.

Officine Universelle Buly 	2
Bibliothèque Mazarine 	5
Aux Merveilleux de Fred 	8

7° arr.

Des Gâteaux et du Pain 🍩	10
Musée Rodin ♡	12
Musée d'Orsay ♡	14
Philippe Conticini 🍩	18

9° arr.

Boulangerie Léonie 🍩	12
----------------------	----

10° arr.

Rerenga Wines 🎁	5
Boulangerie Michalak 🍩	6
Du pain & des idées 🍩	15
Les Résistants ☒	15
Point Éphémère ♡	18

11° arr.

Chambelland 🍩	1
Bouche ☒	8
Bistrot Paul Bert ☒	15
Maison ☒	16

17° arr.

Le Potager de Charlotte ☒	4
---------------------------	---

18° arr.

Musée de Montmartre ♡	15
-----------------------	----

19° arr.

Buna Bet 🍩	4
Boulangerie Milligramme 🍩	4

20° arr.

Dandelion ☒	1
Benoit Castel ☒	6

Fuori Parigi

Marché aux puces Saint Ouen ♡	3
-------------------------------	---