



LUTETIA

TAG EN PAUSE – I KUNSTENS CENTRUM

Lutetia
Boulevard Raspail 45

Åben: 11-23

Et glas champagne:
18 euro
Cocktails: 16-18 euro

➔ Et ret typisk syn i kvarteret Saint-Germain-des-Prés er synet af de totalt udkørte turister, der er gået ind i kunstgallerier, luksusbutikker og små sidegader tyngt af historie. Mit råd til dem er: tag et hvil på et legendarisk modested. Bag Hotel Lutetias monumentale art deco-facade ligger en af Paris' mest velrenommerede bære, hvor mindst halvdelen af klientellet rent faktisk er indfødte pariserne – hvilket både vidner om stedets autenticitet og om noget atypisk for et fæstetjernet hotel.

lobbyen viser en César Baldaccini-statue af Gustave Eiffel vej op ad trappen til baren, hvor man kan læne sig mægepigt tilbage i en af de silkebetrukne lænestole. Det afdæmpede Sonia Rykiel-interior i rødt og guld lægger op til et pustertum i ro og ophøjet ensomhed. Og netop derfor kommer de her, skuespillerne, forlagsfolkene, forfatterne og de intellektuelle – inkarnationen af den litterære Saint-Germain-des-Prés-legende. De kommer med et ønske om et kort afbræk i hverdagen. Som dagen skrider frem, stiger antallet af celebriteter, og det låder til, at de alle finder, hvad de kommer efter, et morgenmåde, en sandwich mellem power-shopping i luksusbutikkene, anmelderens for-teaterids-cocktail – måske en Saint-Germain (Manzana og champagne) eller en Lutetia (mandarin, jordbær og champagne) – serveret af hotellets bartender gennem 16 år, Gilles Guyomarch. Går man gennem baren, kommer man til en anden salon, og under den ligger Philippe Hiquillys cigarkælder i støbejern og bronze med omkring 20 luksusmærker at vælge imellem. Og når mørket falder på, hvorfor så ikke blive hængende til en af de berømte jazz-soiréer og lade sig vugge blidt af musikken fra nogle af de bedste orkestre i Saint-Germain.

Noget bliver med tiden til en kliché, andet bliver bekræftet af og med tiden, og det er uden tvivl derfor, at det her sted aldrig går af mode.



pitstop i paris

Hotelbarer er noget ganske særligt – en tilbagestrøkket verden af komfort og velvære, hvor tiden for en stund sættes i stå. Vi har prøvet seks af de bedste i Paris. De ligger på nogle af byens mest flamboyante hoteller, der ofte er uden for de fæstes økonomiske formåen. Men så er det jo godt, at man ikke ligefrem behøver at bo på hotellet for at frekventere baren.

At Claire Hamron/InnerFrance. Foto: InnerFrance.



MURANO

URBAN ELEGANCE

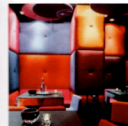
➔ Hotel Murano i udkanten af det historiske Marais-distrikt er stadig ligeså fashionabelt, som da det slog derene op i 2004. Med sit designmiks af pop, glamour og minimalisme blev det hurtigt stedet, hippie italiensk-parisere mødtes og i det hele taget æstetikere med fingeren på pulsen. Lobbyens helt enkle, hvide indretning er det første, der slår en, når man kommer ind. Flammeskåret fra den utrolig lange pejs i lounge kaster en aura af lys omkring den tilsvarende lange, upatinerede chesterfieldsøfa foran pejsen. Selve baren løber parallelt i fuld længde med en smal korridor beklædt med spejle og tv-skærme, hvor undervandsbilleder giver blikket noget berørigende at dvæle ved. Der er tale om en veritabel dekompressionstank, hvor lysets spil og udefinerbare refleksioner holder en fanget, mens man prøver en økologisk cocktail eller en af de 176 vodkaer, baren har at byde på.

Men måske er man i humor til at slippe sin '38' (kiwi, agurk og æblejuice) eller en Ginger Eve (vodka, passionfrugt, frisk basilikum og ingefær) i andre omgivelser, og i så fald kan man rykke ind midt i rummet, hvor væggene er dækket af laderkuber i mange farver, og hvor kølet er dekoreret med, hvad der viser sig at være vinyl-plader, og hvor stolene er brede, tulipanformede lænestole, og – vupt! – man er tilbage i de glade, ubekyrdede 70'ere! Uanset hvad der spilles af musik – en klaversolo eller i ny og næ en elektro-pop jam-session – så er man sikker på en afslappende baggrund, mens man arbejder sig gennem en blindegagning af cocktails, som det fremragende barteam ledet af Sandrine Hourdi (vinder af Cocktail Zone Awards 2008) ikke er blege for at improvisere. Man kan også – hvis det er det, man har lyst til – få opdateret sine klassikere og gå en anden vej; nemlig prøve det store udvalg af årgangsvine på kortet, der er sammensat af stedets dreamteam. Stedet er hurtigt ved at udvikle sig til at blive kult, og Murano-bar giver begrebet urban elegance og underholdning en ny mening.

Murano
Boulevard du Temple 13

Åben: 19-02

Et glas champagne:
17 euro
Cocktail: 11-19 euro
Clubsandwich: 14 euro





MAMA SHELTER STARCK'S FINGERAFTRYK

Mama Shelter
Rue de Bagnolet 109

Åben: 18-06

Et glas champagne:
12 euro
Cocktails: 12-16 euro

➔ Det er Philippe Starck's seneste påfund: et pitstop i storbyen med et strejf af New York, og det bare et stenkast fra Pères-Lachaise og midt i det folkelige Paris. Det er et slags opgraderet værtshus for nostalgiske by-bohemer, og et internationalt publikum har flokkedes på stedet, siden det åbnede i september sidste år.

Så snart man er trådt over dørtærskelen, befinder man sig i en livloftet verden omgivet af granitvægge: Mama Shelters store, asymmetriske rum omfatter en, men ikke på en anmassende måde. Designernes Starck's barokke og dog futuristiske værk er et harmonisk miks af teknologi og den type naturmaterialer, man normalt finder i etrisk kunst.

Over et langbord hænger en stribe tv-skærme, hvor internationale nyhedsudsendelser ruller hen over skærmene. Det er selve receptionsområdet med adgang til restauranten, og det er ét stort åbent rum med to barer, der er vidt forskellige. I Island Baren handler det om at rende ind i mennesker, man ikke havde regnet med at møde og få sig en snak over en pink vodkacocktail med litchi eller en portion muslinger og chips. Barens bagvæg med den blege, mælkehvide indirekte belysning giver en atmosfære af ro og afslapning.

Men gå så over til den modsatte side, hvor man kan spille med i en gang bordfodbold for 16 deltagere, eller lad dig synke ned i Chic-Chic Bars maglelige sofaer, og nyd stedets varme og elegance, der lægger op til at snakke fortroligt og sippe Gin-Amarotto. Gæster går til og fra mellem de to barer, akkompagneret af rytmerne fra de bedste inden for international techno. Scenen er sat, men man har ikke set alt, for man har rundet søjlerne på hver side af baren; de har indbyggede iMac's med webkameraer – og de venter kun på, at du følger til kontræf til de allerede tusinde eller flere, der figurerer i denne noget usædvanlige gæstebog, inden turen går videre.



RITZ I HEMINGWAYS ÄND

Ritz
Place Vendôme 15

Åben: 18.30-02

Et glas champagne:
22-30 euro
Cocktails: 28-30 euro
Tapas: 14 euro

➔ Gemt af vejen på Ritz Hotel, som den er, og af The Times beskrevet som Paris' bedste bevarede hemmelighed er Bar Hemingway fortsat et ikon inden for luksus og kunsten at mikse en cocktail. Det færdige hotel på Place Vendôme, berømt for sine foretninger med designetøj og juveler, har i over 100 år været et mødested for statsmænd, intellektuelle, internationale stjerner og så dem, der bare gerne vil forblive anonyme. Baren blev efter Paris' befrielse efter 2. Verdenskrig opkaldt til ære for en af sine kult-gæster (Hemingway var dengang krigskorrespondent udstationeret i Paris, og det siges, at han hjalp medlemmer af Modstandsbevægelsen med at befri hotellet) og blev hurtigt et starmet for cremen af cremen. Man behøver blot at kaste et blik på portrætter af de flamboyante starmgæster for at få en idé om klientellet: James Joyce, Graham Greene, Greta Garbo, Coco Chanel, Jean-Paul Sartre osv. Stjernerne og historierne om dem er en del af repertoireet hos britiskefodbold Colin Fife, der siden 1994 har stået for både barkedet og for at holde historierne i live.

Field blev i 1997 udvalgt til 'Verdens bedste bartender' af Forbes Magazine, og hans cocktailshaker er som en tryllekunstners høje hat, hvorfra han fremtyller lige det, man nu er i humør til – det ene øjeblik er det en Picasso Martini (gin drikket fra fryseren) og en Nolty Prat-isterning), det næste en Bendersitter (champagne med ingefærestrekket). Men én cocktail slår dem alle på Bar Hemingway: Serendipity – en delikat kombination af calvados, mynte, klarst æblejuice og champagne serveret med is. Ti at nyde med mædeholdt ...

Det er også værd at bemærke, at baren er en af de få tilbageværende, fashionable barer i Paris, hvor baggrundsmusik er uhort. Det skyldes, at det ganske enkelt er fuldstændig overflødig for med sin historie, sine intime små, hemmelighedsfulde hjørner, varme træpaneler og sorte lædertænestole, så er stemningen alene det helt rigtige på Bar Hemingway.





FOUQUET'S EN GENFØDT LEGENDE

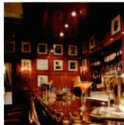
Fouquet's
Champs-Élysées 99

Åben: 20-02

Cocktails: 22-28 euro

•• Det står skrevet med guldbogstaver på en af verdens mest berømte boulevarder. Godt af vejen for gaden tummel og rummel fremstår Fouquet's som noget helt særligt, selv i forhold til Champs-Élysées. Fouquet's indeholder ikke bare et brasserie, en restaurant og to barer; siden 2006 har stedet tillige huset et femstjernt hotel med 107 værelser (inklusive en enorm 500 kvadratmeter stor suite med privat terrasse). Efter i nogle år har det været lidt slid i kanten er det igen stedet, Paris' jette store – præsident Sarkozys ligefrem færdige sin valgsejrer her. Det er et sted, der betegnes som et historisk klenodie – et sted, legender er gjort af. Lige ved siden af baren ligger Bar de l'Escadrille, der fik sit navn under 1. Verdenskrig, fordi piloterne havde for vane at sætte hinandens støvne her. I dag er det det fortrukne sted at mødes til aperitif for toppen af poppen inden for film og teater. Man grubber skuldre med nutidens filmfans – nostalgiske nybylge-cine-matister og værdige aftagere til Jean-Luc Godard, mens man smager på nogle af verdens bedste vine, og det omgivet af massive træpaneler, antik messing og opulente, røde plysmøbler.

Barchefen, Olivier Meurice, er kendt for sine evner til at matche drinks og cigarer, og heltegnis – skønt rygning ikke længere er tilladt – så lader det sig stadig gøre at finde de fineste cigarer. Et andet sted, en anden atmosfære. Overpå, i Le Lucien Bar, er der en mere personlig stemning med det pangfarvede interior, techno og originale cocktails, hvor stærk spiritus mikses med tungt duftende røde bær og jasmín. Så hvad med at prøve en Bombay-New York (gin, citronsaft, træbærrjuice, jasminsprøjt og æblemarmelade) eller en Pearl's by Fouquet's Cointreau (caviar af Cointreau, som spises med ske eller mikses i et glas Pomme)? Ud på natten er man klar til at slentre ned ad verdens mest vidunderlige avenue.

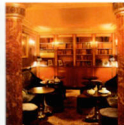


L'HÔTEL DEN SKJULTE BAR

L'Hôtel
Rue des Beaux-Arts 13

Åben: 20-02

Et glas champagne:
11 euro
Cocktails: 12-18 euro
Clubsandwich: 12 euro



•• L'Hôtel ligger skjult midt i Paris' kunstnerkvarter, lige mellem prætensiosse gallerier og det imponante bygningskompleks, der udgør Paris' Kunstakademiet. Bygningens diskrete, klassiske arkitektur underspiller den formidabile tiltrækningskraft, stedet har. Den eneste udsmykning på facaden er et vædnehoved, der siges at være Bacchus' ælskede vædder – og den ligger en antydning af, hvad der gemmer sig inde bag. Stedet er af Harper's Bazaar blevet udnævnt til Det Bedste Hotel 2008 og var engang Jorge Luis Borges yndlingsflugtsted i Paris og tillige Oscar Wildes sidste hjem. Jacques Garcias indretning har et vidunderligt, dekadent touch, der kunne ligne en hyldelse til den berømte dandys forfinede og sværmeriske smag. Som en mellemting mellem en victoriansk gentlemklub og en patriarvillia. Der er tykke, ægte tæpper, mørkt træ og læderbrunke barstole – der er ubetvingt dømt bar a la britisk herreværelse. Der er en bar i hver side – to barer, to udtryk; drinks eller samtale. Biblioteket, der er pompøst indrettet med bogreoler i empirestil, er stedet til fortrolig snak. Mågeligt tilbagelænet i en af de komfortable sofaer kan man nyde frokosten med en clubsandwich eller en Philippe Belissent's Homard Bleu (en hel, stegt hummer, selleri, skinke og hummerbisque) – og uanset hvad man vælger, så serveres det med samme omhu. Det her er et sted, der ikke har behov for at være hipst eller trendy for at træde frem i mængden, og i behørig afstand fra verdens tummel kan man sippe sin ekstravagante cocktail, mens man giver sig hen til let snak. Wilde ville i al fald ikke havde taget nej til en enkelt – eller tre – af den drink, der bærer hans navn (whisky og rød Martini). Og endelig bliver man med en nr. 13 (champagne, viollikør og citron) bestyret i, at man aldrig går galt i klassiske, når man har brug for at blive bekræftet i, at verden af i dag er at lave!