

VOGUE
cityguide

PARIS



fotografie JORIN KOERS
styling KOEN T. HENDRIKS

PARIS

cityguide

Onbegonnen werk om een wereldstad als Parijs te vangen in één gids.

Een duivels dilemma om slechts vijf restaurants, vijf hotels en vijf favoriete winkels te mogen noemen.

Want we komen er zo graag en ontdekken steeds weer nieuwe parels.

En toch, keuzes maken geeft rust. Wat heb je voor een weekend Parijs meer nodig dan een goed hotel, een lekker restaurant en een handvol leuke winkels? Nieuwe adressen én klassiekers waar we blijven komen, iedere keer weer.

HOTELS

- 1. Le Pigalle*
- 2. Hotel La Fantaisie*
- 3. Les Suites Cinabre*
- 4. Hotel L'Eldorado*
- 5. Le Citizen*
- 6. Hôtel Dame des Arts*

RESTAURANTS

- 1. Chez Marcel*
- 2. Racines*
- 3. MoSuke*
- 4. Anahi*
- 5. Maison*
- 6. Yam Tcha*
- 7. Café Les Deux Gares*
- 8. Early June*

GOODIES ON THE GO

- 1. The French Bastards*
- 2. Le Baron Rouge*
- 3. Dumbo*
- 4. Spécimen*
- 5. Juni Armenian Bakery*

SHOPS

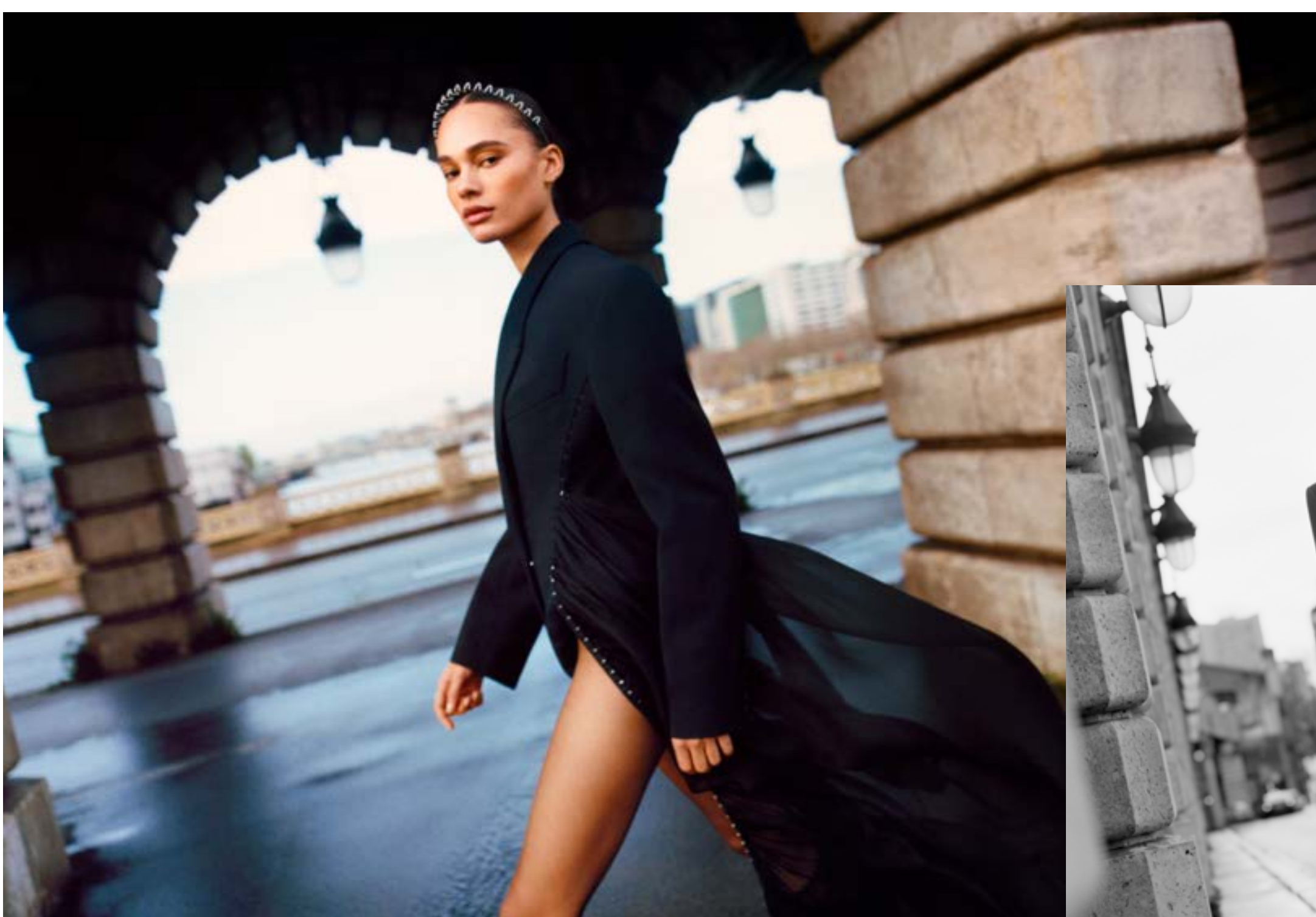
- 1. Astier de Villatte*
- 2. Officine Universelle Buly 1803*
- 3. Collectivo Paris*
- 4. Merci*
- 5. Arrogant Verneuil*
- 6. Artazart*
- 7. Ofr.*
- 8. Les Arpentuers*

NIGHTLIFE

- 1. Sugaar*
- 2. Sister Midnight*
- 3. Le Perchoir*
- 4. Gigi*
- 5. Bonnie*

GOOGLE MAPS

Klik hier voor een overzicht van alle locaties.

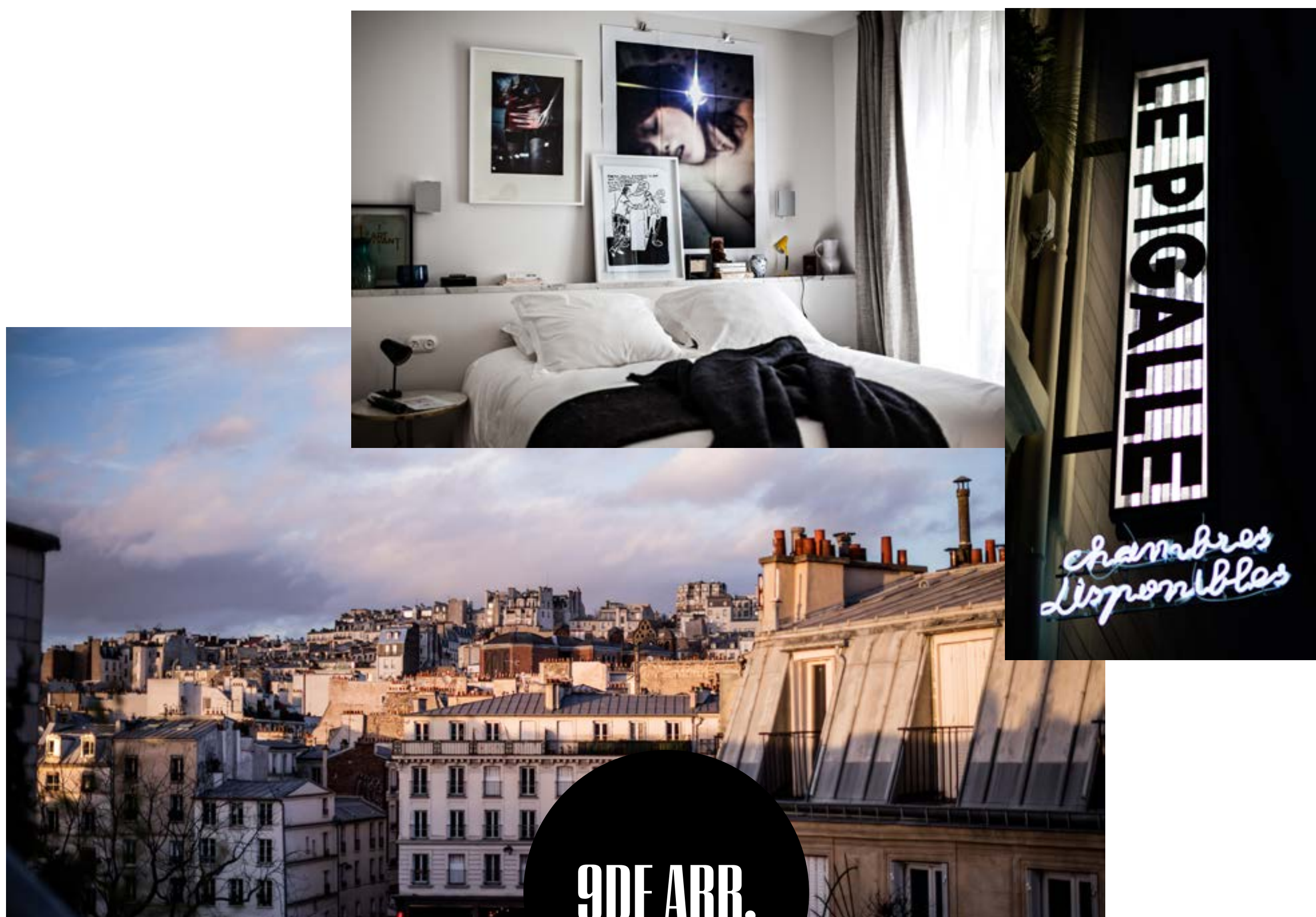


HOTELS

Natuurlijk zijn we dol op Hotel Amour (9^e arr.) en grote zus Grand Amour (11^e arr.), vallen we als een blok voor de romantiek van Hôtel Particulier in Montmartre en verheugen we ons op de opening van het nieuwe Hotel Chateau d'Eau (10^e arr.) deze zomer. Als we het geld hadden boekten we zeker een suite bij Le Cheval Blanc (1^e arr.) of we gingen logeren in Le Grand Appartement van Hotel Le Grand Controle, naast het Paleis van Versailles.

De keuze aan bijzondere, mooie, betaalbare en onbetaalbare hotels in Parijs is oneindig. Voor deze keer hebben we onderstaande plekken gekozen omdat we de buurt leuk vinden, ze nieuw zijn of gewoon omdat het nog altijd een goed bewaard geheim is. Maar dat kan bij een volgende gids zo maar weer anders zijn.

naar boven >



9DE ARR.

I. LE PIGALLE

9 Rue Frochot

Zeker niet nieuw, maar al jaren de favoriete plek van *Vogue's* fashion director, Linda Gümüs Gerritsen. Omdat het midden in de altijd bruisende, neonverlichte *bad-girls*-wijk Pigalle ligt, om de hoek bij de Moulin Rouge en Montmartre en omdat alles hier zo prettig persoonlijk is. Lokaal is het toverwoord en als het aan de eigenaren van Le Pigalle ligt, ga je na het inchecken de wijk niet meer uit. Het café-restaurant ligt direct aan de Rue Frochot en is favoriet bij buurtbewoners voor koffie en croissants op weg naar het werk.

Die laatste komen van bakkerij Le Pétrin Médiéval, om de hoek. Op het menu staan potten filterkoffie, zodat ontbijten voelt als thuis. Op de menukaart vind je ook brood van buurman Thierry Breton en kaas van Crèmerie Frescolet. De huisgeur is Santal 33 van Le Labo. Linda's favorieten: de avocado met citrusfruit en crème fraîche, of camembert uit de oven met een glas rode wijn. En dan in zo'n heerlijk zachte stoel in het café wachten tot de draaitafel aangaat en het feestje begint. Want ja, de lobbybar van Le Pigalle is meteen ook een geweldige uitgaansplek waar je heerlijk mensen kunt kijken. Ook heel fijn: de *all-day* keuken is open van zeven uur 's morgens tot twee uur 's nachts voor croque-monsieur, sardientjes met brood en gezouten boter en Pisco Sour.

Nog een tip van onze Linda: kies een kamer aan de voorzijde, want die kamers zijn iets groter. Maar dan wel zo hoog mogelijk, want buiten gaat het feest door tot in de vroege uurtjes. Je moet hier niet zijn als je van rust en stilte houdt ... lepigalle.paris



naar boven >

2. HOTEL LA FANTAISIE

24 Rue Cadet

Een paar straten verderop, eveneens in het 9^e, ligt Hotel La Fantaisie, de favoriet van *Vogue*-redacteur Renée de Witte. Ingericht door de Zweedse designgoeroe Martin Brudnizki en allesbehalve minimalistisch. Behang en stoffen met botanisch dessin zijn een knipoog naar de weelderige binnentuin en het rijkelijk begroeide dakterras. En dat in hartje Parijs! Het lijkt een trend, hoteltuinen in Parijs, want we kwamen er nog een paar tegen. De historische binnentuin van La Fantaisie werd in de zestiende eeuw

aangelegd door de broers Jacques en Jean Cadet. Blijkbaar was de tuin toen ook al bijzonder want de straat werd naar de broers vernoemd, Rue Cadet.

De 63 kamers en tien suites zijn al even uitbundig als de publieke ruimtes: veel groen, warme oranje- en geeltinten en een fonkeltje goud. Er is een juniorsuite en een penthousesuite met een eigen terras waarop wilde bloemen zijn aangeplant. In de minibar *raw chocolat* van Cosmic Dealer en op het badkamerplankje ayurvedisch mondwater, een flesje CBD-tinctuur om tot rust te komen en een slaapelixer van L'Officine Botanique.

lafantaisie.com



naar boven >



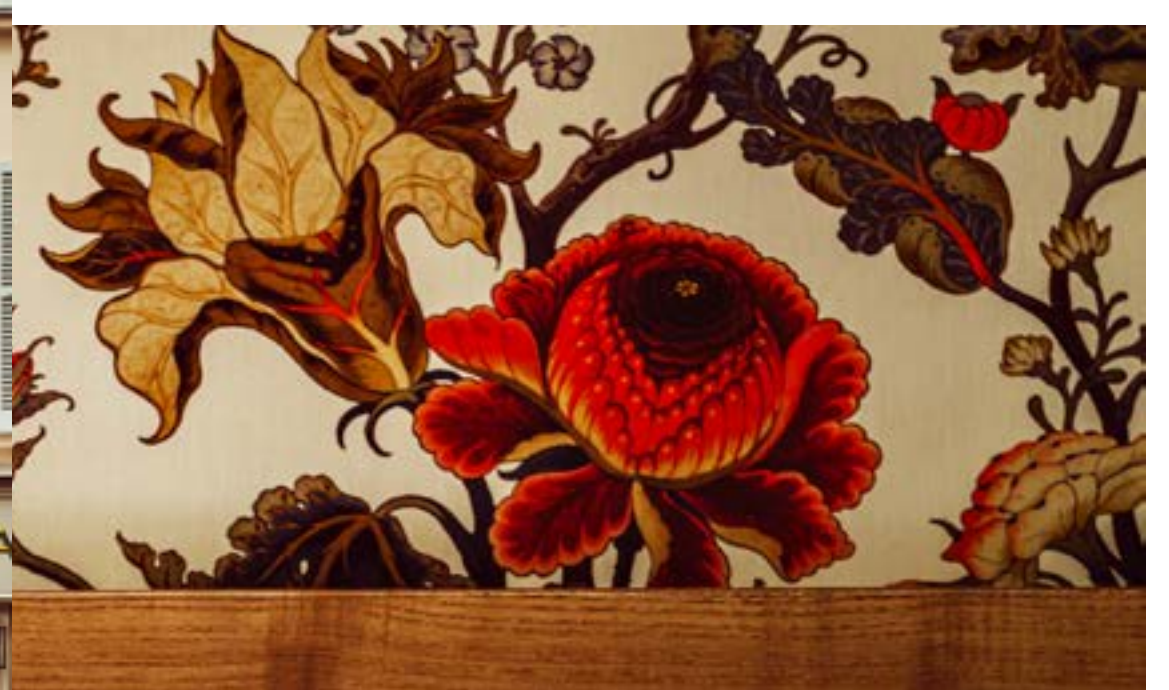
9E ARR.

3. LES SUITES CINABRE

14 Cité Bergère

Officieel nog in het 9e, maar op de rand van het 2e en het 10e arrondissement, verhuurt dandy Alexandre Chapelier sinds afgelopen jaar twee zeer exclusieve retroappartement-suites, die het midden houden tussen aristocratische extravagantie en *pop-culture coolness*. Het ontwerp is van de Parijse studio Necchi Architecture, die ook Chapeliers luxeherenaccessoiresboetiek op de begane grond inrichtte. Werkelijk alles straalt hier het Parijse *savoir-faire* uit en als Serge Gainsbourg nog geleefd had, zou hij hier gewoond hebben.

De *in-room* cocktailbars verleiden je zelf een dirty martini te mixen en de draaitafels ingebouwd in de sofa, zijn een zeldzame vintagevondst. De vinyl collectie en playlists zijn samengesteld door dj-collectief Toho Disco. Voor de stoffering van de suites doken de ontwerpers in de archieven van Pierre Frey en lieten ze een aantal dessins opnieuw in productie nemen. De Hästens-bedden zijn opgemaakt met satijnen lakens van Bergan Delorme en op het badkamerplankje staan producten van Susanne Kaufmann, Sachajuan, Céline Escand. Alles om van te smullen, maar wel even sparen. suitescinabre.com





17E ARR.

BENOÎT LINERO

4. HOTEL L'ELDORADO

18 Rue des Dames

Alweer en hotel met een geheime tuin, perfect voor cocktails en *rendez-vous secrets*. Dit keer in de bohemienwijk Batignolles. Die weelderige tuin loopt naadloos door in de over de top interieurs: House of Hackney-behang tegen muur én plafond, tafellampen met plissékappen, kroonluchters begroeid met gietijzeren wijnranken en ook in de stoffering van sofa's en fauteuils komt het botanische dessin terug. Als je kunt kiezen, kies dan een kamer aan de achterzijde, want die hebben bijna allemaal een eigen terras met tuinzicht. In die tuin serveert men oesters, vol-au-vent, citroensorbet of een Vacherin-kaasje uit de oven, geflambeerd met cointreau.

hoteleldoradoparis.com

naar boven ^





TOE ARR.

5. LE CITIZEN

96 Quai de Jemmapes

Niet zo hip, al wat ouder en als je op tijd boekt heel betaalbaar (voor Parijse begrippen dan). Niet alleen dat laatste maakt Le Citizen tot één van *Vogue's* favorieten aller tijden. Het is ook de ligging direct aan het Canal Saint Martin, om de hoek bij wijnbistro Le Verre Volé (zeker reserveren of na 21.00 uur in de rij met een glas wijn). Le Citizen heeft twaalf *eco-friendly* kamers en voelt eigenlijk meer als een luxehostel dan als een hotel. De kamers zijn stuk voor stuk licht en ingericht met veel hout. De kleinste kamer is vijftien vierkante meter, de grootste is de familiekamer van vijftig vierkante meter. Het beste nieuws is dat ze allemaal uitzicht op het water voor de deur hebben. Dat betekent ramen open en genieten van de gezellige drukte langs de oevers. De favoriet van onze reisredactie is de hoekkamer vanwaaruit je zowel op het water als op de Rue de la Grange aux Belles kijkt. De kamer

is ruim en heeft extra veel daglicht. Het hotel heeft wel ontbijt en een bar voor snacks en drankjes, maar geen restaurant. Dat hoeft ook niet in deze buurt. Zodra je de deur uit stapt, is er keus genoeg leciizenhotel.com



5E ARR.

naar boven >

6. HÔTEL DAME DES ARTS

Rue Danton 4

In het hart van Quartier Latin opende vorige jaar dit arty *feel-as-a-local* hotel, ingericht door de Franse ontwerper Raphael Navot. Zowel voor de publieke ruimtes als kamers geldt dat hij gewerkt heeft met natuurlijke materialen en naturel tinten. Als je kunt kiezen, ga dan voor een van de veertien *signature* kamers en suites met uitzicht op de Eiffeltoren.

Sommige hebben ook een eigen balkon voor de verleidelijke *breakfast-on-the-balcony*-foto waar social media zo dol op zijn. In het hotelrestaurant worden taco's en cocktails

geserveerd, een hit voor de weekendbrunch. De prachtige gym met houtenboogplafond is 24 uur geopend en er zijn elektrische hotelfietsen beschikbaar. damedesarts.com



naar boven >

Restaurants

Impossible! We hebben oneindig veel favoriete restaurants in Parijs en er komen wekelijks nieuwe bij. Klassiekers als bistro Le Paul Bert (11^e arr.) (voor steak tartare en île flottante) en Septime (11^e arr.) (zowel restaurant als wijnbar).

De vrouw van Septimes chef runt samen met haar zus Le Servan (11^e arr.), opgenomen in de lijst van vijftig beste restaurants van de wereld en volgens culinair recensent Mara Grimm een van de beste restaurants in Parijs op dit moment. We hebben de mooiste

herinneringen aan Clown Bar (11^e arr.) en Au Passage (11^e arr.). Of La Poule au Pot (1^e arr.), waar *Vogue's* Linda de Nederlandse chef Joris Bijdendijk mee naartoe nam voor een onvervalste uiensoep. Hieronder een greep uit onze favorieten die je misschien nog niet kent. En tja, het zijn er iets meer dan vijf geworden ...



naar boven >

1. CHEZ MARCEL

7 Rue Stanislas

Het was een gouden tip van culinair recensent Mara Grimm en sindsdien loopt de hele *Vogue*-redactie de deur plat bij deze bistro in de chique Rive Gauche. We zijn gek op eigenaar Pierre Cheucle, die al z'n gasten – bekend of onbekend – met open armen ontvangt en wijn inschenkt voor je erom gevraagd hebt.

De zaak is een smalle pijpenla. Alle tafeltjes zijn aan elkaar geschoven alsof je aan één lange tafel eet. Wie op de bank zit en wil plassen moet wachten tot Pierre komt om je tafeltje op te tillen zodat je eruit kan. Favoriet op de menukaart is de salade van rauwe champignons met crème fraîche en scheermessen met veel knoflookboter. De wijn is rood of wit. Wie iets bijzonders wil drinken mag de sleutel pakken (die aan een sleutelhanger met levensgrote pluchen parmaham zit) en naar het buurpand lopen om een fles uit te zoeken. Die opzichtige sleutelhanger maakt het onmogelijk dit onopgemerkt te doen. Het grootste geheim van Chez Marcel zit in de kelder. Je komt er via een geheim deurtje in de bar. Wat daar te zien en te doen is? Dat kunnen we hier niet verklappen, maar misschien neemt Pierre je wel een keer mee het laddertje af.

chezmarcel.cool

naar boven >



2E ARR.

2. RACINES

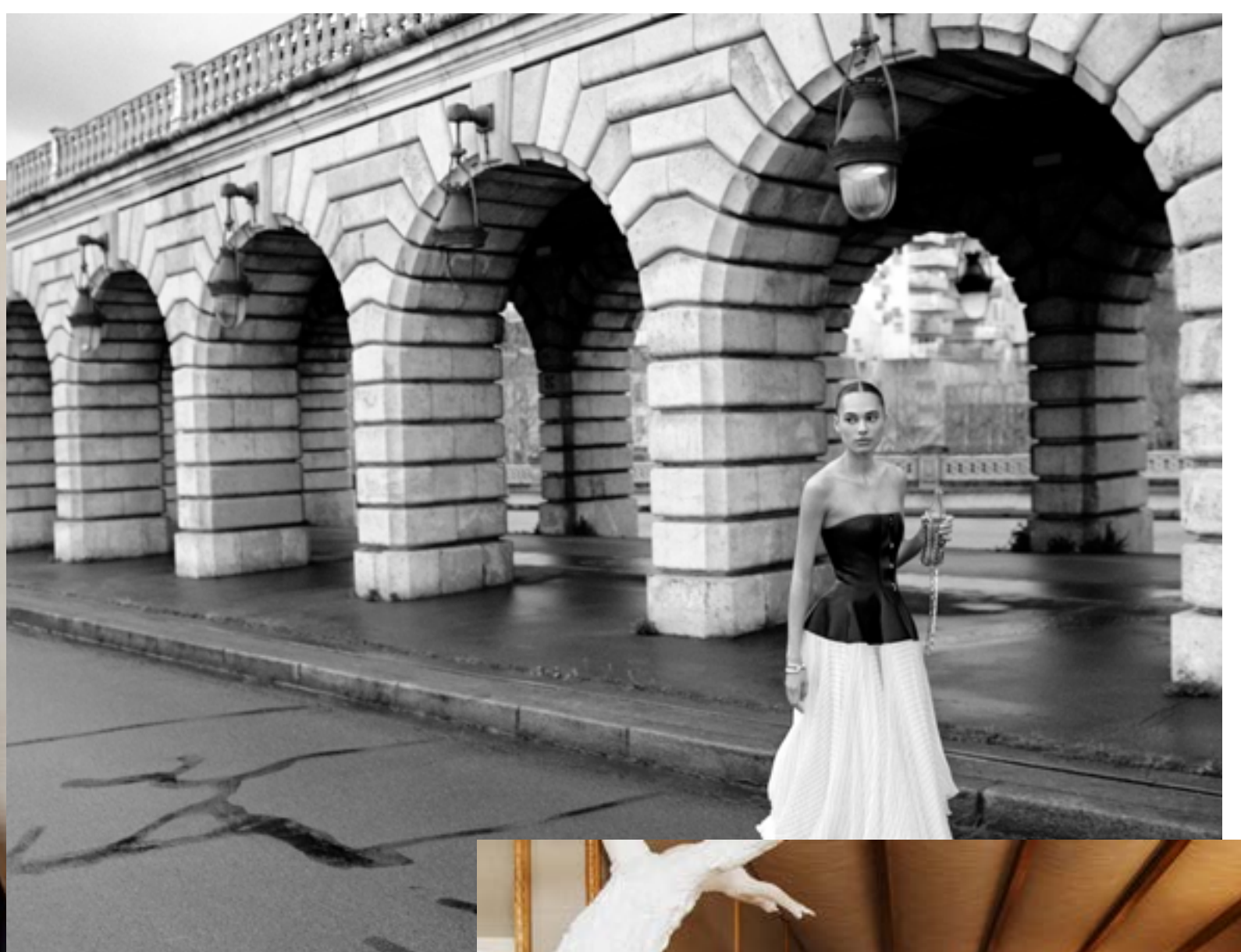
8 Pass. des Panoramas

MICKAËL A. BANDASSAK

MICKAËL A. BANDASSAK

Verstopt in de historische Passage des Panoramas kookt chef Simone Tondo (voorheen Roseval) een Parijse neobistro keuken, gebaseerd op de recepten van zijn Sardijnse oma Marisa. *Bistrattoria* noemt hij het genre zelf. Sardijns of niet, de vitello tonnato is om het bord bij af te likken en de gebakken aubergine die geserveerd wordt met buratta, is perfect. Helemaal niet makkelijk om het uiterste uit een aubergine te halen, weten wij uit ervaring. Tondo werkt met een vast dagmenu van vijf of acht gangen. Geen wijnkaart, maar wel een uitmuntende sommelier die je blind kunt vertrouwen. Dus schenk maar vol, die glazen! Boven het restaurant zit een geheime eetzaal, waar je met vijf tot acht mensen terechtkunt. Wel even reserveren. racinesparis.com

naar boven ^



24E ARR.

3. MOSUKE

11 Rue Raymond Losseran

Het vergt even wat doorzettingsvermogen om een plek te reserveren bij de MoSuke, het eerste restaurant van de Senegalees-Malinese tv-chef Mory Sacko in Montparnasse. In zijn Parijse eethuis serveert hij Afrikaanse smaken met een Japanse touch. Denk aan pittige pèpèsoep met in penjapeper gemarineerde makreel, of Bretonse kreeft met tomatenmiso en geblakerde watermeloen. Zijn *signature* beef mafé-stoof bevat gefermenteerde tonijn. Dit laatste gerecht heeft zeker geholpen de eerste Michelinster binnen te halen, vlak na de opening in 2020. Inmiddels kookte Sacko voor president Emmanuel Macron en Timothée Chalamet. De jonge chef is niet te stuiten. Afgelopen jaar opende Sacko het puur Franse Lafayette's (*très fashionable*) en samen met Louis Vuitton opende hij een restaurant in Saint-Tropez (leuk voor een andere keer, maar we willen 'm toch even noemen). Omdat Sacko zelf ook niet altijd zin heeft in eten met sterren, opende hij ook twee snackloketten in Parijs onder de naam MoSugo, waar je terecht kunt voor hamburgers met miso-mayo op pretzelbroodjes. mosuke-restaurant.com en mosugo.com





4E ARR.

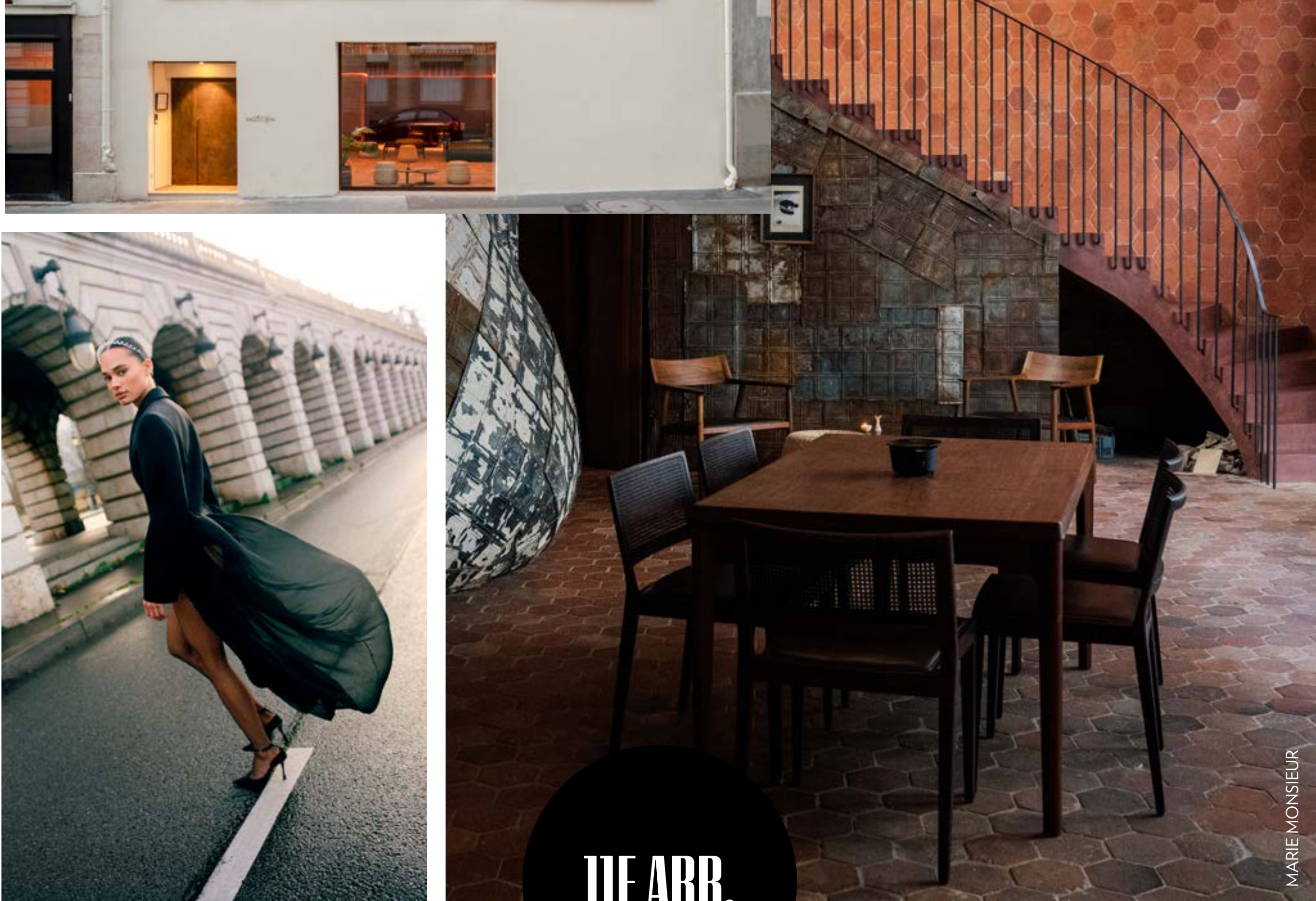
4. ANAHI

49 Rue Volta

Dit Argentijnse restaurant in de Marais wordt getipt door *Vogue*-redacteur Stijn de Vries. Anahi zit in een voormalige slagerij. De witte tegels zitten nog op de muur, mooi met een goudkleurige voeg afgewerkt. Het menu is samengesteld door sterrenchef Mauro Colagreco en gastvrouw is de Madrileense Carmen Lebrero. *King of the menu* zijn de entrecote, filet en karbonades van de grill, geserveerd met *puré de papas* – hemelse aardappelpuree met truffel – en chimichurri-saus naar geheim recept van ene Luís. Voor wie geen vlees wil eten staan er ook empanada's, ceviche van witvis, burrata met linzen en een inktvissalade met aardappel op het menu. Naar goed Argentijns gebruik serveren ze er cocktails bij. Stijns tip: 'De spicy margarita. Die brandt een dag later nog na in je slokdarm. Heerlijk!' anahi-paris.com

naar boven >





TIE ARR.

MARIE MONSIEUR

5. MAISON

3 Rue Saint-Hubert

We kennen chef Sota Atsumi nog van Clown Bar en Saturne. Daar liet hij al zien hoe je klassiekers uit de Franse keuken flair geeft. Bij Clown Bar zette hij zijn handtekening met de inmiddels legendarische *pithivier*, een korstdeeg gevuld met wilde eend en ganzenlever. In 2020 begon hij Maison, zijn eerste eigen restaurant, in een loftachtige ruimte aan de rue Saint-Hubert. Het logo met zon en vork werd ontworpen door niemand minder dan goede vriend en *Twin Peaks*-regisseur David Lynch. De Japanse architect Tsuyoshi Tane bekleedde het grootste deel van de vloeren, wanden en de bar met bijenkorfvormige terracottategels. Je kunt er eten aan een lange aanschuiftafel of aan de bar voor de open keuken. Leuk, want dan zie je de meester aan het werk. Meer privé zit je in de peervormige cocon die midden in de ruimte staat. Ook hier een vast menu

van vier of zeven gangen. Bijzonder is de zondagslunch met vijf of zes gangen. Prijzig, maar genoeg reden om je spaarvarken stuk te tikken. maison-sota.com



TE ARR.

6. YAM 'TCHA

121 Rue Saint-Honoré

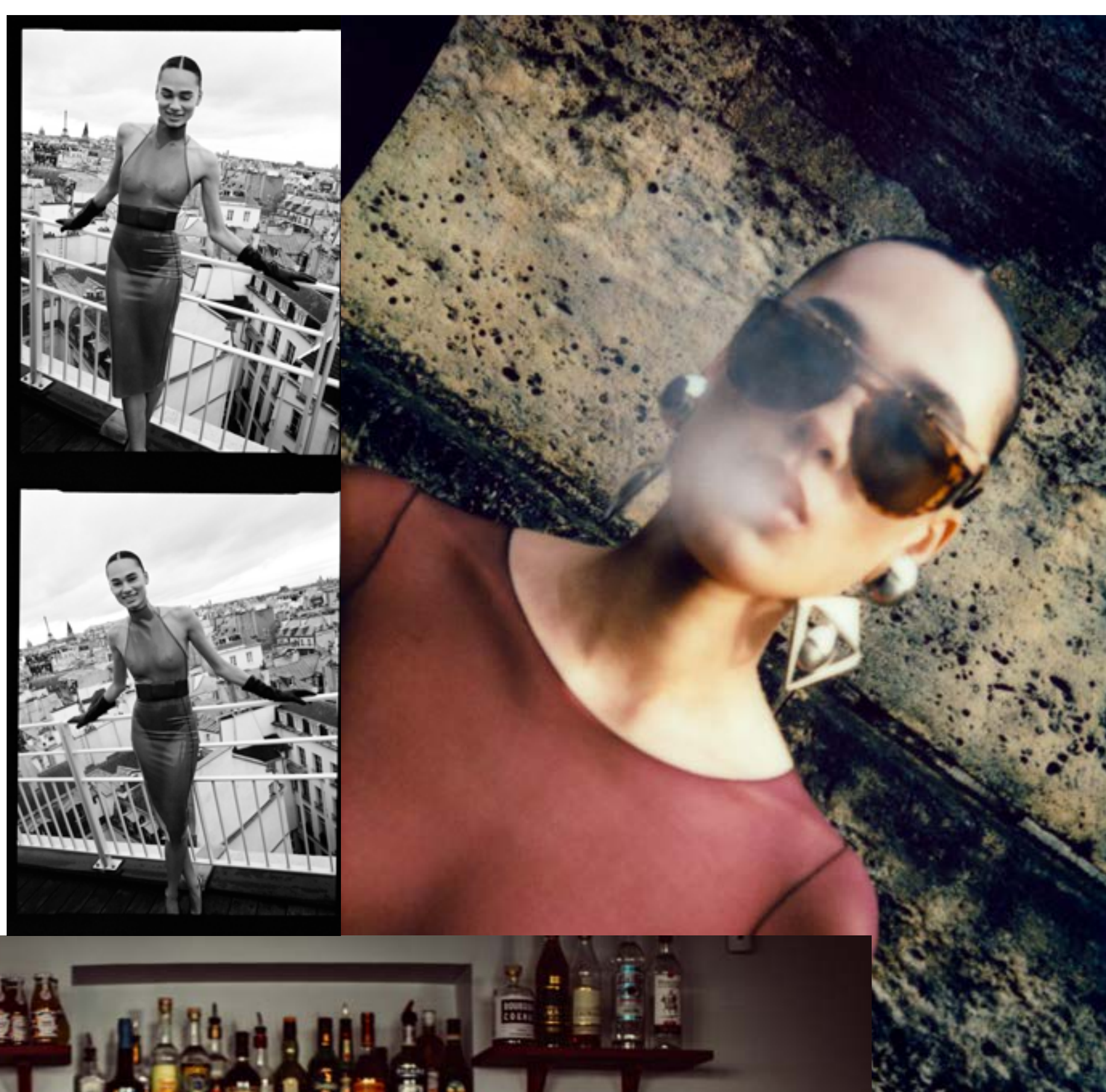
Ook de tafeltjes bij Yam 'Tcha aan de prestigieuze Rue St. Honoré zijn *hard to get*.

Tip: als het diner vol zit, probeer dan de lunch. Daar is vaak nog wel plek en eigenlijk is lunchen in Parijs nóg feestelijker dan dineren.

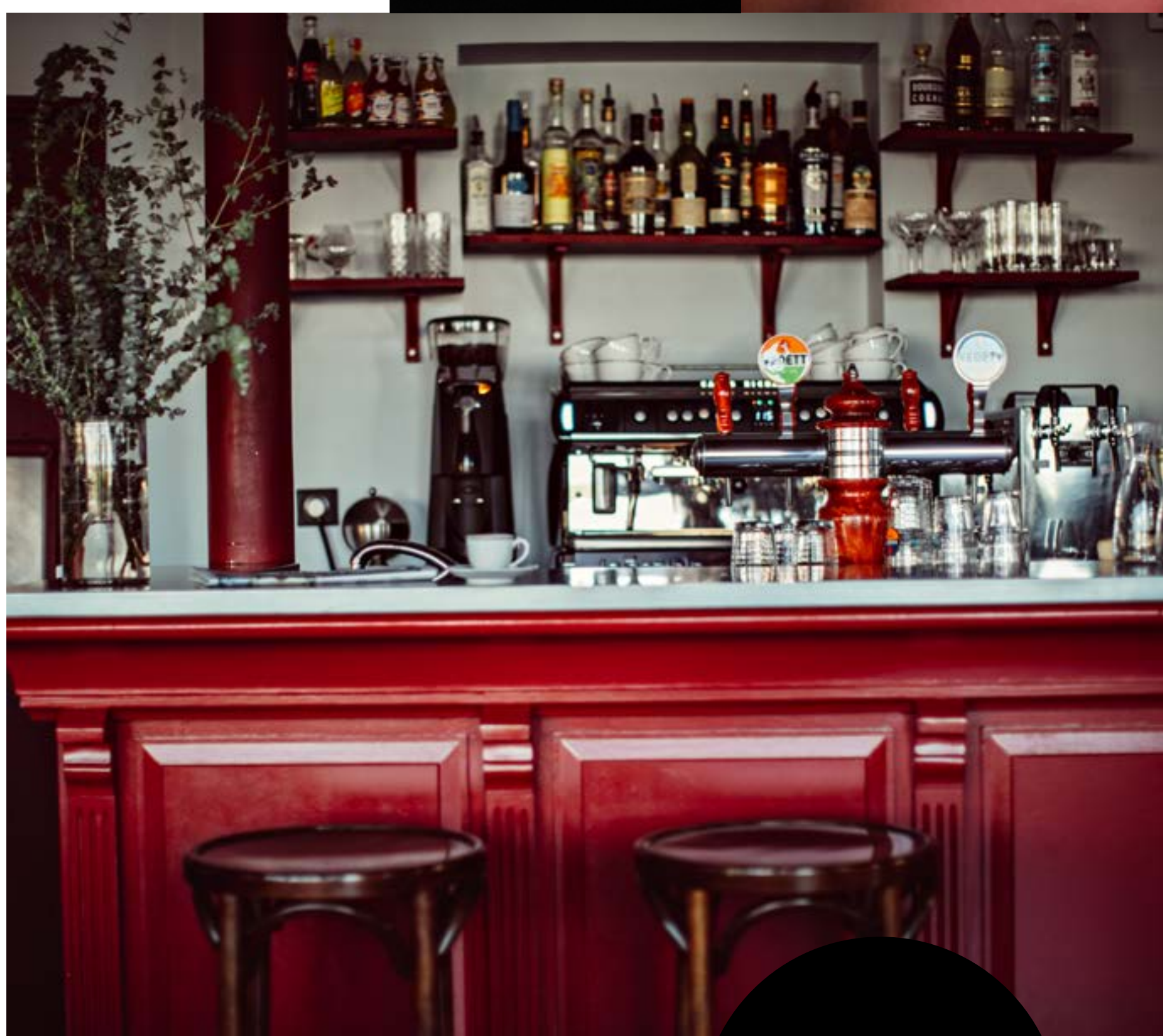
Yam 'Tcha, van de vrouwelijke chef Adeline Grattard en haar man en thee-sommelier Chi Wah Chan, is zo'n plek waar je zelfs de reis naar Parijs op afstemt. Dan zijn ze ook nog eens niet in het weekend open en wellicht moet je even sparen, want het *tastingmenu* is 170 euro per persoon, exclusief het thee-arrangement. Maar als je eenmaal zit wacht

naar boven >

je volgens ervaringsdeskundigen een verfijnde mix van de Franse en Chinese keuken. We zijn zelf nog niet geweest, maar deze plek staat hoog op de bucketlist. Goed nieuws: Grattard en haar man hebben ook een laagdrempelig dimsumtentje waar je kunt afhalen, aan de Rue du Jour. Bij Lai'Tcha kun je ook op zaterdag terecht voor een vegetarisch Bo Bun met oolongthee. yamtcha.com



naar boven >



TOE ARR.

7. CAFÉ LES DEUX GARES

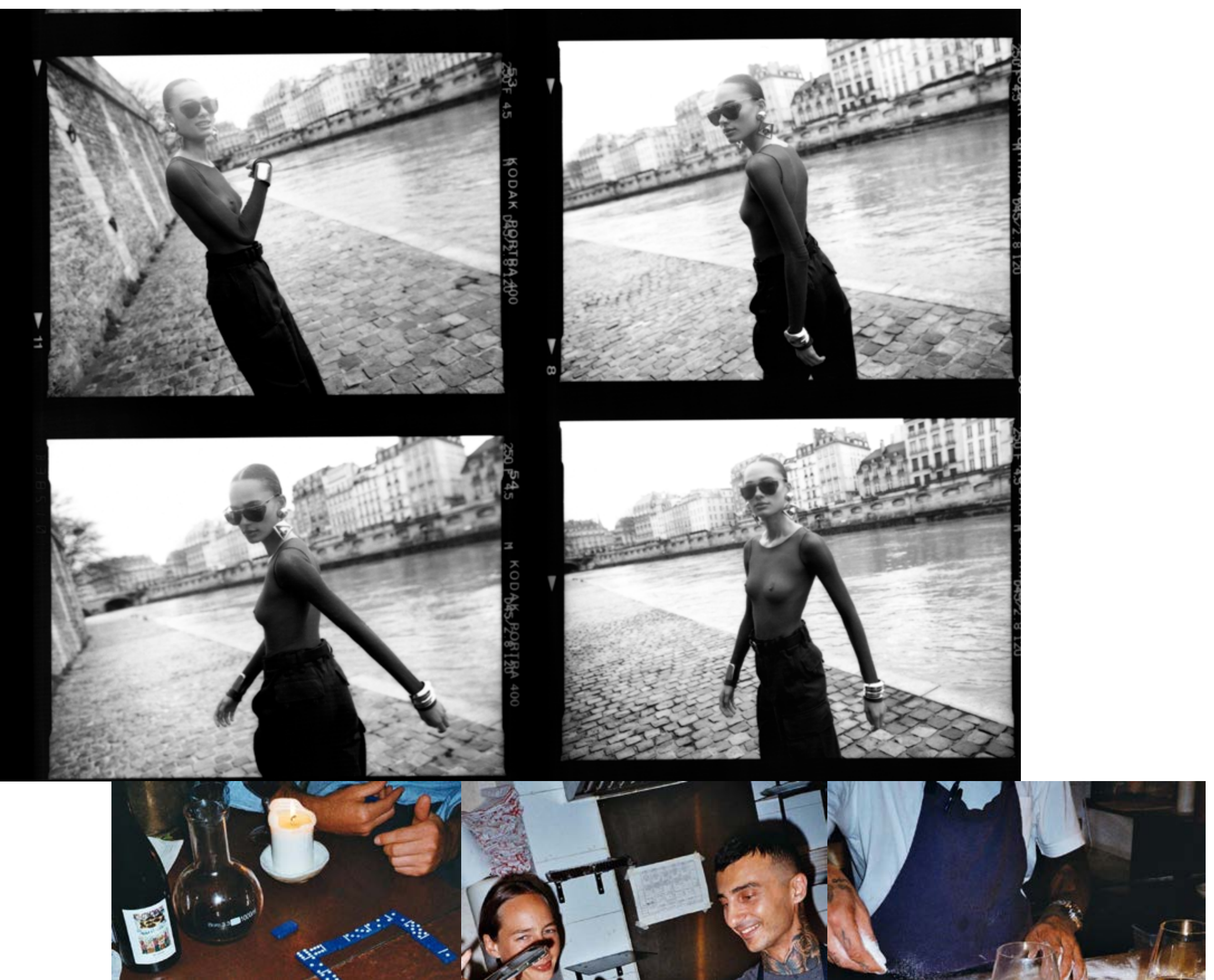
1 Rue des Deux Gares

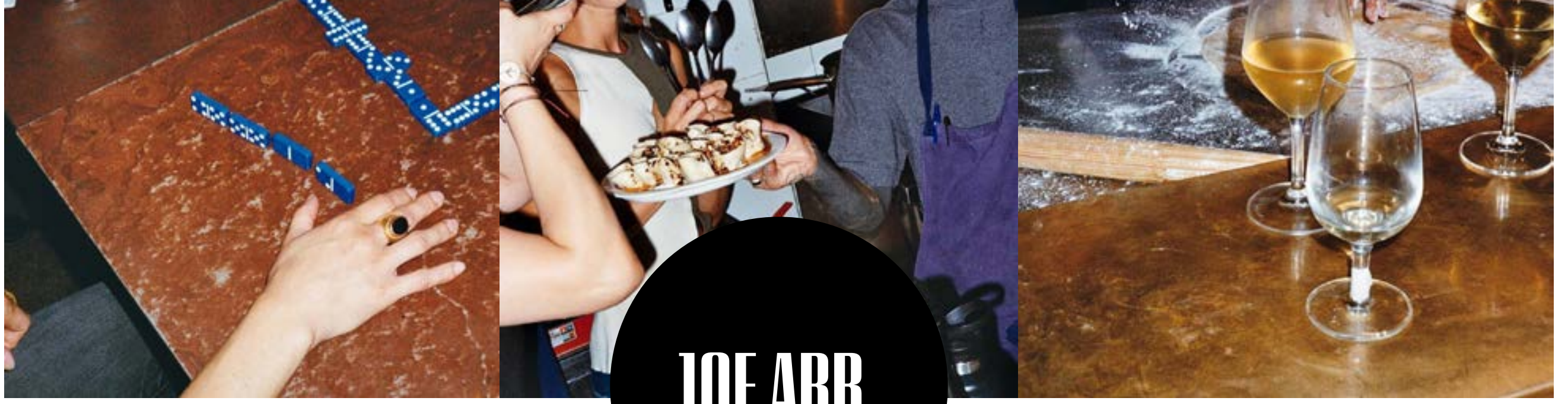
De absolute favoriet van *Vogue's* social editor Romée Avril van der Veen is het café van

Hotel Les Deux Gares. In de keuken niemand minder dan chef Jonathan Schweizer (voorheen Bocuse), die nog voor het hotel opening het café al vol wist te krijgen. Zoals de naam al verklapt, ligt het tussen Gare du Nord en Gare de l'Est. Ideaal om nog even snel wat te eten voor je weer in de trein stapt.

Het hotel en café zijn ingericht door de Britse ontwerper Luke Edward Hall. Kleuren, strepen, bloemen: Hall toont zich een meester in de opzettelijke mismatch en dat pakt goed uit. Afgelopen jaar opende Schweizer samen met zijn Spaanse sous-chef een tweede plek, Le Goncourt, vlak achter het Canal Saint Martin. Het ziet eruit als de zoveelste wijnbar in dit buurtje, maar dat is het niet! De mannen schenken écht bijzondere natuurwijnen, die je niet snel elders op de kaart zal zien staan. Bovendien koken ze erbij, op één pit op de bar. De borden worden lekker low key gespoeld in de wasbak en gaan maar weer! Al met al behoorlijk rock-'n-roll. hoteldeuxgares.com

naar boven >





TOE ARR.

8. EARLY JUNE

19 Rue Jean Poulmarch

Nog een vondst van Romée: Early June, een *natural wine bar* met een *chef-in-residence*-concept. Dat betekent dat je er om de zoveel weken (of soms maanden) een andere reizende chef achter het fornuis treft. Een geweldige manier om nieuwe chefs en hun favoriete recepten te leren kennen. Deze winter was de vloer voor de Ierse culinaire nomade Adam Purcell. Houd Insta in de gaten om te weten wie er wanneer kookt. Je kunt er trouwens alleen reserveren als je met meer dan vier personen bent. Met minder moet je gewoon in de rij. Early June gaat om 18.00 uur open en meestal staat er dan al snel een rij. Gelukkig zijn er ergere dingen dan met een glas in de hand langs het Canal Saint Martin wachten tot er een tafel vrijkomt. early-june.fr

> naar boven

Goodies on the go

De beste baguette, de beste eclairs, de beste dimsum of hamburger: we hebben voor gekkere dingen in de rij gestaan.

Zo was er ooit de hype rondom de *fluffy* Japanse clubsandwich van Soma Sando. Het is dat TikTok toen nog niet bestond, anders zou de rij tot aan de ring rond Parijs hebben gestaan. Naast de nieuwe parels zijn er de klassiekers waar we altijd even langs willen. Zoals theehuis Mariage Frères, voor een blik Earl Grey French Blue omdat de geur van bergamot vermengd met de lichtzoete korenbloemblaadjes onweerstaanbaar is. Deze thee is er trouwens ook in een ijstheeverisie voor de zomer. *Vogue's* fashion producer Leah Zonneveld tipt La Boulanger de la Tour voor de beste croissants langs de Seine. Redacteur Renée de Witte sluit graag aan in de rij voor een van de twee filialen van Babka Zana, beroemd om de *rugelach chocolat en cannelle*: een soort minicroissant met chocolade en kaneel. Ook hier doen we weer geen enkele poging om compleet te zijn maar, mocht je in de buurt komen van een van onderstaande adressen, vrees de rij voor de deur dan niet!

> naar boven





2E & 4E
ARR.

7E & 9E
ARR.

11E & 17E
ARR.

I. THE FRENCH BASTARDS

zes verschillende plekken

Nog een gouden tip van Renée: The French Bastards met inmiddels zes bakkerijen in verschillende arrondissementen, dus er is er altijd wel een in de buurt. Op de gevel staat *Maison Fondée Hier* ('Gister opgericht'). Dus geen dubieuze storytelling over eeuwen traditie, maar gewoon drie jonge bakkers – Julien Abourmad, David Abehsera en Emmanuel Gunther – die een broodrevolutie begonnen en zo de Parijse bakkers- en patisserie wereld eens flink opschudden. *Signature* zijn de babka's (gevlochten choco-kaneelbroodjes), naar een recept van Juliens grootmoeder. Maar de amandelcroissants en citroenmeringue mogen ook mee!

thefrenchbastards.fr

naar boven ^





15E ARR.

2. LE BARON ROUGE

1 RUE THÉOPHILE ROUSSEL

Voor een perfecte zondagochtend in Parijs: neem vroeg de metro naar Place d'Aligre, ontbijt bij buurtcafé Le Charlette en struin daarna over de kleine vlooienmarkt en de overdekte versmarkt. Zodra het lunchuur nadert – en dat is in Parijs al vanaf 11 uur – zorg je dat je een tafeltje op het trottoir voor Le Baron Rouge te pakken krijgt.

Deze oldschool wijnbar doet niet aan reserveringen en hippe wijn. De eenvoudige landwijnen (*'Rouge, blanc, rosé?'*) komen uit het vat en wie wat bijzonders wil kan kiezen van de plank boven de bar. Ze serveren er charcuterie en kaas bij en op zaterdag en zondag oesters! Een bevriende oesterhandelaar rijdt vanuit Bretagne rechtstreeks naar de 1 Rue Théophile Roussel, parkeert de bestelbus voor de deur en verkoopt de oesters vanuit zijn achterbak. Als de tafeltjes vol zijn mag je op de lege oesterkratjes zitten. lebaronrouge.net





9E & 10E
ARR.

3. DUMBO

64 Rue Jean-Baptiste Pigalle

Je moet er een heuvel voor op, maar dan wacht daar ook wel de lekkerste smashburger ooit.

De *smash* is een hamburger die tijdens het grillen extra platgeslagen wordt, waardoor de buitenkant krokanter wordt en meer smaak heeft. Charles Ganem en Samuel Nataf openden hun eerste Dumbo-vestiging in 2019 aan de Rue Jean-Baptiste (Pigalle). Inmiddels is er een tweede aan de Rue des Petites Écuries. We kregen deze smashburgertip van redacteur Stijn de Vries. Behalve burgers hebben ze ook krokante *fried chicken*, handgesneden, dubbelgebakken friet en een eigen blond bier, gebrouwen bij Hoppy Road in Nancy. Zeker, er is ook een vega Earth Burger. Voor beide Dumbo's geldt dat het minimalistische afhaaltenten zijn, je kunt er dus niet even lekker zitten. dumboparis.com

naar boven >





6E ARR.

4. SPÉCIMEN

3 Rue Guisarde

naar boven >

Ook aan de chique overkant van de Seine wint de smashburger terrein. Spécimen-eigenaar Benoît Héraud (die van Le Persifleur in Montmartre) ontwikkelde de eveneens chique *Made-in-Rive-Gauche-double cheeseburger*, met twee flinterdunne, krokant gekaramelliseerde, burgers op ijsbergsla en lekker veel cheddar op een briochebroodje. Het recept van de saus die eroverheen gaat is geheim, maar hij doet denken aan de verslavende Big Mac-saus. Voor vegetariërs is er een portobelloburger. En omdat de Rive Gauche zo zijn eigen standaard heeft, kun je hier wél zitten op fancy Eames-krukken aan de houten bar. Voor erbij *frozen cocktails*, gemaakt met een bijzonder mezcal-



14E ARR.

5. JUNI ARMENIAN BAKERY

79 Rue Daguerre

In de multiculti Rue Daguerre opende vorig voorjaar de Armeense bakkerij Juni. Eigenlijk wilde bakker Gregory Guerguerian zijn zaak in thuisland Armenië openen, maar de oorlog aldaar gooide roet in het eten. Het werd Parijs.

Bestseller is de lahmacun – ook wel juni genoemd of bij ons gewoon Turkse pizza – met vlees of groenten, drie soorten kaas en een snufje za'atar. Er is ook een vega-variant met ingelegde groenten, kaas en granaatappelpitjes.

Mis de romige knoflooksaus niet die erover gaat. Als je alles ter plekke aan een tafeltje eet, vraag dan om een schep verse labneh of wat humus. Ze schenken er ayran (gefermenteerde melk) of tijmthee bij. junibakery.com

naar boven ^





HIER DRINKT DE VOGUE-REDACTIE OOK GRAAG EEN GLAS WIJN

Le Pinardier (3e arr.)

Volgens Stijn de leukste wijnbar in de Marais – aan de gezellige Rue de Bretagne – met hapjes om te delen en keuze uit honderden flessen. En niet eens belachelijk duur.

lepinardierparis.com

Le Barav (3e arr.),

Romées favoriete plek in de Marais. Je kunt in de shop je eigen natuurwijn uitzoeken en er in de lunchroom ernaast wat lekkers bij bestellen.

Romée droomt nog altijd van de *croque campagne brie truffé* – tosti met truffelbrie – die ze hier at. lebarav.fr

Septime La Cave (11e arr)

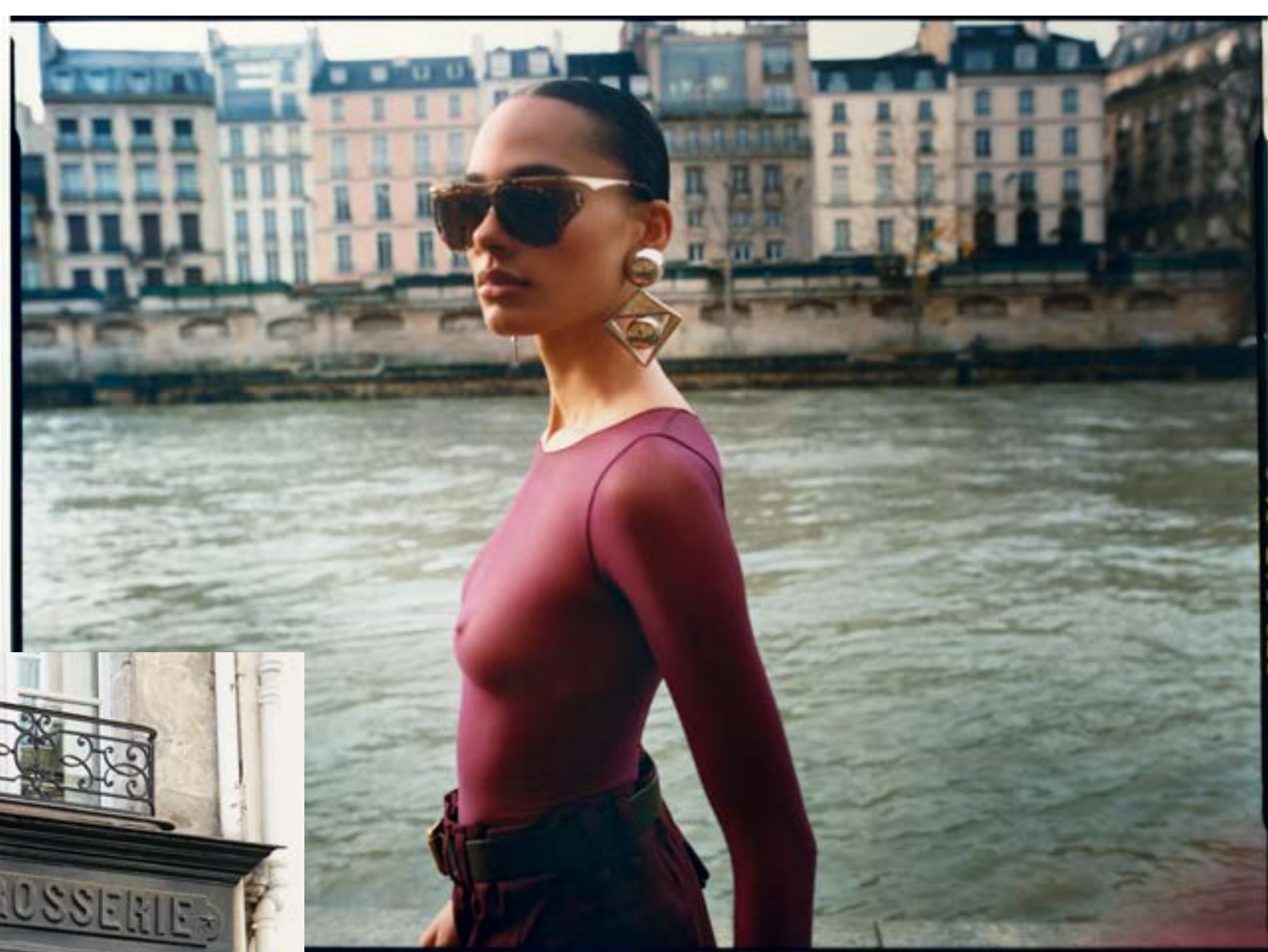
is de favoriet van Linda Gümüs Gerritsen. De perfecte plek om na het werk neer te strijken met een glas *pet nat* en een bordje charcuterie.

septime-lacave.fr

Fles mee naar de hotelkamer of in de trein terug? **Les Jajas de Juju (15e arr)** heeft een geweldig assortiment natuurwijnen van kleine Franse producenten. lesjajasdejuju.com

SHOPS

Altijd even opgezette dieren aaien bij Deyrolle, tussen de maffe boeken zoeken bij Shakespeare & Company en fotoboeken bladeren bij Artazart aan de Canal Saint Martin. Maar er rollen nog veel meer favorieten uit de adressenboekjes van onze redacteuren.



naar boven >



TE ARR.

1. ASTIER DE VILLATTE

173 Rue Saint-Honoré

Hoewel we helemaal niet in de buurt zijn en we weten dat de wierook van dit Parijse culthuis inmiddels wereldwijd te koop is,

wandelen we toch altijd even langs bij de winkel aan de Rue Saint-Honoré. In de winkel van Benoit Astier en Ivan Pericoli wacht namelijk altijd een bijzondere vondst. Zoals de tube Afrikaanse vette handcrème met de geur van kokos. Nooit meer teruggezien, want dat soort producten zit maar kort in het assortiment. Een andere favoriet is het geurige gumblokje dat precies zo ruikt als de gum vroeger op school, net te zoet. Van de tientallen geurkaarsen is *Naples* favoriet, omdat hij ruikt naar vanille en gekonfijte sinaasappel, precies zoals het ruikt bij de beroemde patisserie Scaturchio in Napels waarop de kaars geïnspireerd is. astierdevillatte.com



naar boven >

6E ARR.

2. OFFICINE UNIVERSELLE BULY 1803

6 Rue Bonaparte

Een favoriet van Renée de Witte is de historische apotheek Buly, met winkels in Saint-Germain-des-Prés en de Marais. Los

van de prachtige interieurs met metershoge houten wandkasten, komen we hier ook voor de bijzondere benen haarkammen, allerhande neus-, oor- en nagelborsteltjes, flosdraad met citrussmaak, de superzachte zeep op basis van Vervaine uit het Andesgebergte, de vrolijk gestreepte Capri-tandenborstel en zo'n prachtige tube handcrème met de geur van sinaasappel, rozemarijn en tea tree. Allemaal producten die verwennerij schreeuwen en die je jezelf soms gewoon moet gunnen. buly1803.com



naar boven >

3. COLLECTIVO PARIS

Marché Vernaison

Vintage is het nieuwe nieuw en dat geldt zeker voor de Parijse designervintage. Epicentrum van de vintagehandel is de vlooiemarkt in Saint-Ouen, net buiten de stad. Dat is ook de plek waar Collectivo Paris ontstond, een groep jonge ontwerpers uit de buitenwijken die al die bergen afgedankte kleding niet langer kon aanzien en een upcyclingatelier voor vintagekleding begon. We ontdekten het collectief tijdens een pop-up in Le Pigalle.

Je vindt hun boetiekatelier op de Marché Vernaison, allée 4, stand 75 in Saint-Ouen. Nog wat favoriete vintageadressen van het *Vogue*-team: designervintagewinkel Masul Masul (10^e arr.), waar Romée haar Fendi Spy Bag scoorde en Killiwatch (2^e arr.), waar Renée ook altijd even door de rekken gaat.
collectivo.paris, masulmasul.com



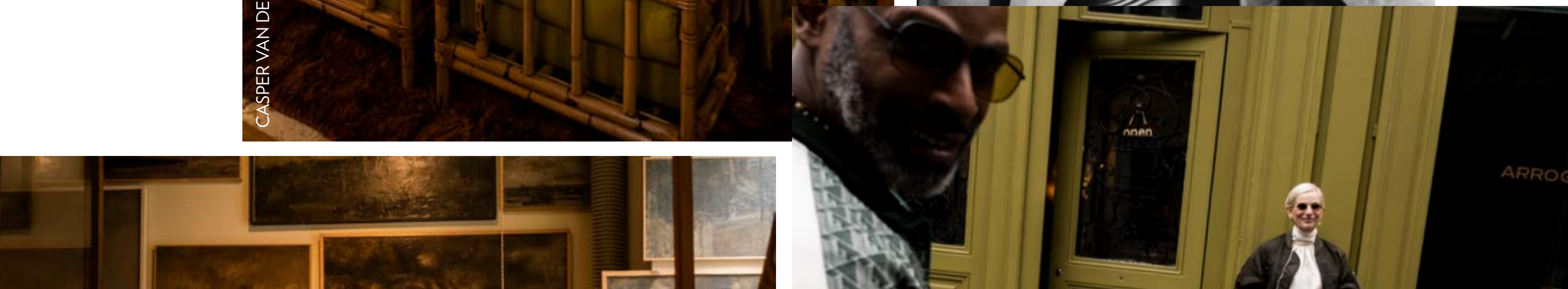
naar boven >

4. MERCI

111 Bd Beaumarchais

Merci, het warenhuis van *stand-alone luxury*, laat al bijna vijftien jaar zien hoe je jezelf steeds opnieuw kunt uitvinden. Als je maar dicht genoeg bij je emoties blijft en nooit zomaar trends volgt en producten in de winkel zet waarbij je niets voelt. Direct na de opening in 2009 stoven we massaal richting de Boulevard

Beaumarchais voor de voorgewassen linnen lakens die de gedroomde bohémienlook aan je slaapkamer geven en ook nog eens van fantastische kwaliteit zijn. Die lakens verkopen ze nog steeds, alleen het kleurenpalet verandert. IJzersterk zijn de samenwerkingen en exposities. De recentste is *Pacific* met Lola James Harper, een holistisch kunst- en lifestyleproject dat wereldwijd bestemmingen ‘vangt’ in beeld en geur (kaarsen, huisparfums, eau de toilette). Al twintig jaar reist oprichter Rami Mekdachi met zijn gezin de wereld over, neemt muziek op, maakt foto’s en films, en speelt basketbal. Alle plekken die hij bezoekt – van het Lake District op een regenachtige dag tot de gitaarwinkel in Denmark Street Londen – hebben een eigen geur. In de Harper-collectie zit trouwens ook de geur van Merci’s eigen Used Book Café: koffie, papier, drukinkt en hout. Wie de expo gemist heeft: er is een Lola James Harper-winkel aan de 78 Rue Jean-Jacques Rousseau en een shop-in-shop in de Bon Marché. merci-merci.com en lolajamesharper.com





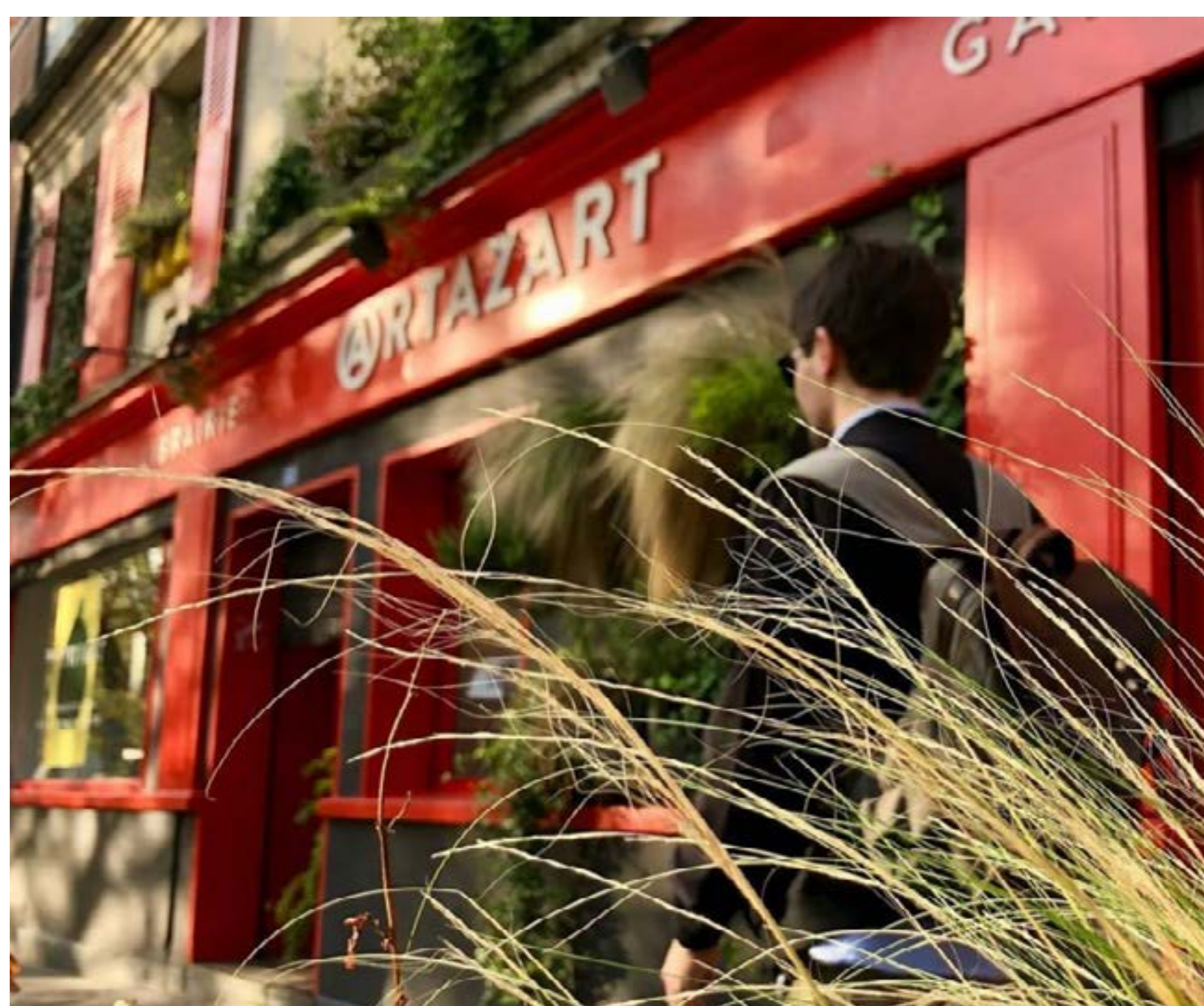
7E ARR.

5. ARROGANT VERNEUIL

60 Rue de Verneuil

Galerie, boetiek en open huis ineens: ex-bladenmaker Rozemarijn de Witte nam samen met haar partner Pierre Travesier een voormalig galerie in de Rive Gauche onder handen en bouwde er een wonderkamer met een perfecte mix en match van vintage, hedendaags design en kunst. Alles is te koop, of eigenlijk, bijna alles, zoals we konden lezen in een groot interview met De Witte in *Vogue Living*, zomer 2023. Haar stijl is moeilijk vast te pinnen, zelf noemt ze 'm intuïtief. De kracht zit 'm in het samenbrengen van het onverwachte. Soms imperfect, altijd boordevol inspiratie. arrogant-paris.com

naar boven >





TOE ARR.

6. ARTAZART

83 Quai de Valmy

Een stad is geen stad zonder boekwinkel. Parijs heeft een overkill en toch is er geen boekwinkel te veel. We noemden al de legendarische Engelstalige boekhandel Shakespeare & Company (5^e arr.), waar vandaag de dag een rij voor de deur staat en entree moet worden betaald. Arme boeken, zij kunnen er niets aan doen. We noemden het Used Book Cafe van miniwarenhuis Merci (3^e arr.), want geen heerlijker toeval dan de vondst van een tweedehandsboek. Direct aan het Canal Saint Martin zit kunstboekenwinkel Artazart (10^e arr.), met een indrukwekkende collectie fotografieboeken.

naar boven ^



3E ARR.

7. OFR.

20 Rue Dupetit-Thouars

Ofr. (3^e arr.) is de lieveling van de mode- en kunstwereld. Niet alleen omdat je er nichemagazines vindt, maar ook omdat ze zelf bijzondere uitgaven maken in samenwerking met jonge, opkomende kunstenaars en fotografen wier werk dan weer te zien is in de bijbehorende galerie.



9^E ARR.

naar boven >

8. LES ARPENTUERS

9 Rue Choron

Tot slot, als je in de Pigalle logeert, loop vooral even binnen bij buurtboekwinkel Les Arpentuers. Een mix van tweedehands

boeken, nieuwe boeken, stipboeken,
kunstboeken en romantips. Veelal in het
Frans, dat dan weer wel ...



NIGHTLIFE

In Parijs kun je dansen tot in de
kleine uurtjes: op de daken en in de
kelders van het bruisende 20^e of de
elegante Rive Gauche, in obscure
clubs en chique rooftopclubs. Het
feest gaat altijd gepaard met cocktails
en oestersslurpen.





6E ARR.

1. SUGAAR

5 Rue Gozlin

Uitgaan gaat in Parijs bijna altijd gepaard met eten. En wat is er fijner dan als er pal voor de tafel waar je eet een feestje ontstaat. Sugaar is zo'n plek. Voor de deur in Saint-Germain-des-Prés is het dringen geblazen. Het club-restaurant is in handen van de Parijse ondernemers Alexis Poivre en Joachim Rappaport. Model en fotograaf Cate Underwood heeft de artistieke leiding over deze hotspot. De tafels zijn gedekt met wit damast, zilver en kristal. Op het bord Baskische grillgerechten van celebchef Anton Vasylijev. Voor niet-vleeseters staan er ceviche, boterzachte Cantabria-ansjovis en een carpaccio van dingesneden rauwe garnaal op de kaart. Bestellen kan tot 22.30 uur en daarna gaat het feestje nog tot 02.00 uur door. Je moet er zin in hebben, want het is zien en gezien worden, zeker tijdens de shows. sugaarparis.com

naar boven >





6E ARR.

2. SISTER MIDNIGHT

4 Rue Viollet-le-Duc

De bar is niet groter dan een handschoenenkastje, maar het is er pure glamrock tot in de kleine uurtjes. Sister Midnight ligt in het hart van de Pigalle en je kunt gerust al je leer en veren uit de kast trekken, want de dresscode is extravagant.

In de weekends zijn er geregeld drag- en burleskperformances en de rij voor de deur kan dan lang zijn. Aan de bar serieuze cocktails waarmee de barman de nodige prijzen heeft gewonnen, en minimalistisch fingerfood: een gemarineerd, in vieren gesneden ei, wat blokjes comté of radijsjes met een snufje zout. Je moet niet hongerig binnenkomen. In het weekend is het aan te raden om je plek aan de bar te reserveren. sistermidnightparis.com

naar boven >



20E ARR.

3. LE PERCHOIR

14 Rue Crespin du Gast

Uitgaan met uitzicht over de daken van Parijs en de oplichtende Eiffeltoren in de verte: deze avonden zijn *hard to beat*. Bij Le Perchoir (20^e arr.) op het dak van een gebouw in het hippe Melimontant kun je tot 02.00 uur 's nachts pizza's van Vecchio met cocktails bestellen. Ze hebben ook een dakbar in de Marais, waar cocktails met dimsum en *bánh mi* geserveerd worden. leperchoir.fr

naar boven >



8E ARR.

4. GIGI

15 Av. Montaigne

De *fashion crowd* komt graag bij Gigi (8^e arr.), een rooftoprestaurant waar de clientèle aan het

einde van de avond op de tafels danst. Ook vanaf hier weer dat verbluffende uitzicht.

gigi-restaurant.com



5. BONNIE

10 Rue Agrippa d'Aubigné

Bonnie is nog zo'n plek. Het restaurant sluit om 23.00 uur, maar in de club op de 16^{de} etage gaat het op donderdag, vrijdag en zaterdag tot in de kleine uurtjes door.

bonnie-restaurant.com

HAAR EN MAKE-UP MAGDALENA LOZA, MODEL ANNEMARY ADERIBIGBE / MICHA MODELS, PRODUCTIE LEAH ZONNEVELD, FOTOGRAFIEASSISTENTIE VALENTINO BIANCHI, FREDERIC TRÖHLER, STYLINGASSISTENTIE NIKI PILLER

OP DE KAART
alles bij elkaar

Nou was deze cityguide al reuzehandig, het kan zelfs nóg gebruiksvriendelijker!

Wat te denken van alle adressen overzichtelijk bij elkaar in Google Maps. [Klik hier.](#)