

GUIDEN PARIS

2. Ett rum med
vårsol på ny-
öppnade Hotel
National des
Arts et Métiers.



FOTO: JÉRÔME GALLAND

2. L'Epicerie,
ett butikshotell
i ordets rätta
bemärklse.



8 (nya!) anledningar att välkomna våren i Paris

Av JAN EKHOLM

Varuhusets nya konstgalleri och specerihandeln som blivit hotell. I vår går helgresan till ljusets stad – igen!

1.

BUTIKHOTELL PARIS BOUTIK

parisboutik.com

■ Inte ett hotell, inte en Airbnb-uthyrare, utan snarare ett Instagramkramat koncept någonstans mitt emellan. Paris Boutik är det gemensamma namnet på en livsmedelsbutik och bokhandel som förvandlats till två rymliga boenden med den ursprungliga känslan intakt. Bokmalar checkar in på La Librairie i Marais för en helg bland tusentals gamla böcker, medan gourmander tar sikte på duplexviten L'Épicerie i Bastille med väggarna täckta av nostalgiska specerivaror och konservburkar. Men försök inte att öppna dem, de är endast för dekoration. Frukostshoppingen görs i stället på matmarknaden Marché d'Aligre ett stenkast bort. Bägge sviterna har fullt utrustade kök och låt inte gatuplansnivån skrämja, ljudisoleringen är solid.

4. Chili sin carne på Spoon2.

2.

FABRIKSNYTT HOTEL NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS

[243 rue Saint-Martin, 3:e arr, hotelnational.paris](http://hotelnational.paris)

■ Medan Parisborna var upptagna med att beundra klassiska Hotel de Crillons återuppståndelse passade modemogulen Sammy Marciano på att öppna ett nytt hotell bakom en tjugig Haussmann-fasad i tredje arrondissementet. Hotel National des Arts et Métiers hämtar sin inspiration från ingenjör- och teknikinstitutet mitt emot och således är industrichic-trenden skruvad ett extra varv med bardisk av brännskadat trä och väggar av kopparrör i en annars sofistikerad miljö med sammetssoffor och parkettgolv. Merparten av de 70 rummen har balkong och i hotellets två italienska krogar huserar stans pizzamaestro Julien Cohen medan mixologen Oscar Quagliarini gör cocktails inspirerade av parfym. Den lilla takbaren med plats för 30 personer är som gjord för sköna vårkvällar.

3.

DIGITALA DUKAR L'ATELIER DES LUMIÈRES

[38/40 rue Saint Maur, 11:e arr, atelier-lumieres.com](http://atelier-lumieres.com)

■ Vi fattar. Du är expert på Musée d'Orsay och kan ta dig fram genom Louvren med ögonbindel. Nu vill du uppleva något nytt. Inga problem. 13 april öppnar nämligen L'Atelier des Lumières, Paris första digitala konstmuseum. Platsen är ett före detta gjuveri från 1800-talet där man med hjälp av avancerad teknik projicerar målningar, kollage och mosaik på golv, tak och de tio meter höga väggarna. För att ytterligare höja den suggestiva känslan kommer alla utställningar att ackompanjeras av unika ljudspår. Resultatet, intygar museet, är en uppslukande helhetsupplevelse – med gott om utrymme. Goda nyheter efter trängseln på Louvren. Först ut att bli digitaliserade är Gustav Klimt och Egon Schiele.

4.

TRÈS ÉPICÉ SPOON 2

[25 Place de la Bourse, 2:a arr, spoon-restaurant.com](http://spoon-restaurant.com)

■ Stjärnkocken Alain Ducasse må ha 21 Michelinstjärnor och ett globalt krogimperium att hålla reda på. Det hindrar dock inte den 61-årige monegasken att öppna fler ställen. Senaste tillskottet är Spoon 2, en enklare bistro utan stjärnambitioner och en meny inspirerad av krögarens resor. Resultatet är en kulinarisk roadtrip genom Asien och Sydamerika. Lunchernas bentoboxar är synnerligen prisvärda och kvällstid kommer vi gärna för en handfull smårätter – särskild eloge går till den innovativa chili sin carne-tolkningen med bönröra inuti frasiga beignets. Vi uppskattar också att Ducasse, till skillnad från andra franska kockar, inte räds chili. Rätter med très épicé-varning är verkligen heta. Och lova att du beställer en mango brûlée med bränd mango och koriander som avslutning.

GUIDEN PARIS

RES HIT

■ Direktflyg med SAS från cirka 1 000 kr.

NÄR

■ Året runt.



5. Klassiska varuhuset Printemps Haussmann har fått ett spektakulärt ansiktslyft.



8. Officine Universelle Buly Maris vill omdefiniera begreppet lyxshopping.

6. Varuhuset Galeries Lafayettes nya konstcentrum är gjort av Rem Koolhaas.



FOTO: DSL STUDIO

5.

GOURMETTEMPEL
PRINTEMPS HAUSSMANN

64, Boulevard Haussmann, 9:e, printemps.com

■ Det klassiska varuhuset på Boulevard Haussmann genomgick i fjol ett spektakulärt ansiktslyft som genast kammade hem en handfull arkitekturpriser. Mest imponerande är det vårblommiga atriumet med en "vertikal kupol", inspirerad av varuhusets ursprungliga glaskupol, som med hjälp av glasvåningar och spegelvägar tycks flyta tyngdlöst. Måste ses! Därefter beger du dig till den nyöppnade matavdelningen Printemps du Goût med en våning gourmetshopping och två våningar av restauranger. Allt är, inte helt oväntat, en hyllning till fransk gastronomi och som affischpojkar har man bland annat superbagaren Gontran Chérier och dessertstjärnan Christoph Michalak. Bäst: fiskluncherna från teamet bakom hyllade Akrame. Den magnifika utsikten kommer på köpet.

6.

VARUHUSKONST
FONDATION D'ENTREPRISE
GALERIES LAFAYETTE

9 Rue du Plâtre, 3:e arr, lafayette-anticipation.squarespace.com

■ Ständigt denne Rem Koolhaas. Europas hårdast jobbande stjärnarkitekt är mannen bakom varuhuset Galeries Lafayettes nya konstcentrum som slog upp portarna för en vecka sedan. För ändamålet har den nederländske professorn förvandlat en u-formad 1800-talsbyggnad i La Marais till fem våningar av galleriutrymmen för konst och design, samt ateljéer och scener. En stor del av de permanenta verken kommer från varuhusfamiljens privata samling av samtida konst, huvudsyftet är dock att ge en plattform åt oetablerade konstnärer.

– Fondation är mer än ett museum, det är en plats som förenar och engagerar och genom-syras av samma framåttänkande som vårt varuhus, säger Galeries Lafayettes Guillaume Houzé. Inför öppningen har hemlighetsfulla Lutz Bacher gjort ett par plattspecifika installationer.

7.

GOURMETCRÊPES
KASHA

9, rue des Récollets, 10:e arr, facebook.com/kashaparis

■ Parisborna har aldrig varit främmande för crêpes och cocktails, men det är först nu de två funnit varandra och startat en trend. Kasha, som betyder bovete på ryska, drivs av tre unga hotshots på Paris bar- och kroghimmel som håller hov i en liten rustik lokal på foodiegatan rue des Récollets. Cocktailmenyn är välkomponerad och precis lagom utsvävande, men det är främsta anledningen att bege sig hit. Galetterna spänner från en utmärkt svartpudding med Calvadosmarinerade äpplen till grillade morötter med curry och färskost. Fast det bästa kommer sist: efterrättscrêpesen. Lyd vårt råd och lämna plats för Kashas läckra version av tarte tatin med grillade hasselnötter och salt karamell. Du kommer att tacka oss.

8.

SHOPPINGOAS
OFFICINE UNIVERSELLE
BULY MARAIS

45, rue de Saintonge, 3:e arr, buly1803.com

■ Entreprenören Ramdane Touhami vill gärna skapa Frankrikes nästa stora lyximperium, men det ska vara på hans villkor: – Dyra handväskor och kläder är inte lyx för mig. Lyx är kalligrafi, god mat, vacker inredning och autentiska detaljer.

Den som besöker hans egen-sinniga minivaruhus förstår precis vad han menar. Blickfånget är det vackra vintageapoteket där han säljer sitt skönhetsmärke L'Officine Universelle Buly. Här finns också en japansk florist, en modehörna och onigribaren Nanikoré som serverar japanska risbollar fyllda med merguezkorv, sardiner och choklad. Senaste tillskottet är Grand Café Tortoni, en estetiskt fulländad kaffebar där shoppingtrötta kan återhämta sig med varm choklad, hemgjord glass och madeleinekakor tillagnade Marcel Proust.