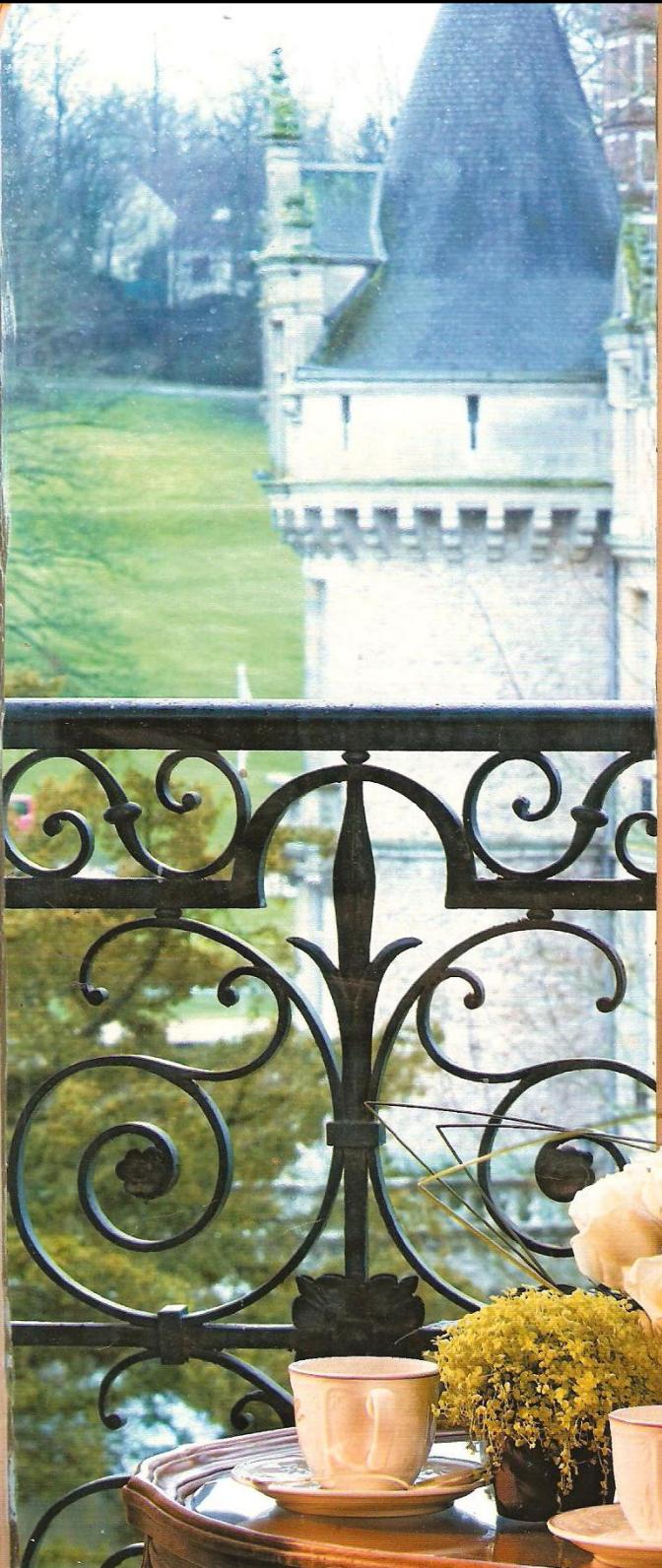


Reportagem tirada da Revista:

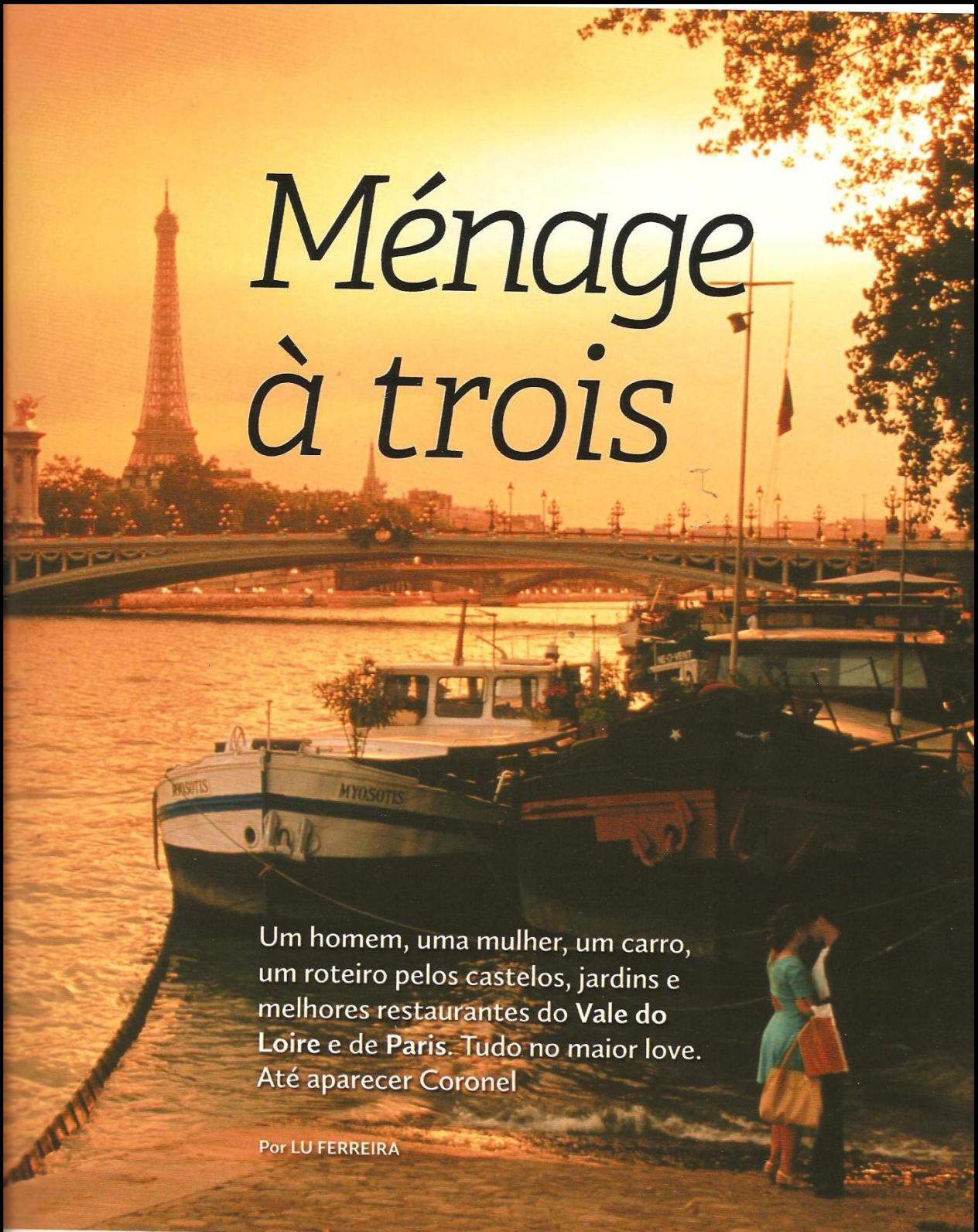
Viagem e Turismo

Editoria Abril

Ano 17 n° 4 edição 198 abril de 2012



O Chateau d'Esclimont, ontem castelo, hoje hotel, em Chartres, e, na *pág. oposta*, o cenário mais romântico do mundo



Ménage à trois

Um homem, uma mulher, um carro, um roteiro pelos castelos, jardins e melhores restaurantes do Vale do Loire e de Paris. Tudo no maior love. Até aparecer Coronel

Por LU FERREIRA

Uma acepção possível para o verbo viajar é “realizar um sonho”. Você sabe disso melhor do que eu, que passo meu tempo a criar sobremesas – sou chef pâtissier. Mas acabo de realizar meu sonho em alto estilo. Fui a Paris e a cidades da Normandia e do Vale do Loire e lá comi em ótimos restaurantes, dormi em hotéis de charme, visitei alguns dos mais famosos castelos franceses. Eu havia estudado francês para fazer bonito, e me acompanhava o melhor parceiro de viagem possível: meu marido. E isso mesmo com seu paladar infantil, que prefere pizza e hambúrguer à cozinha francesa.

De Paris, decidimos alugar um carro, um Ford Focus (bem melhor do que o brasileiro, claro). A primeira parada foi em Versalhes. O castelo mais suntuoso do mundo, que fez Luís 14 trasladar toda a corte de Paris, é isso mesmo que dizem, e o Salão de Espelhos, de 75 metros e 17 janelas, onde Senhor Rei-Sol dava suas festas e onde muito mais tarde foi assinado o fim da Primeira Guerra, é impressionante. Lá fora, os jardins geométricos são enormes e há até um trenzinho interno. Veja também a Domaine de Marie-Antoinette, onde Maria Antonieta mantinha uma fazendinha de conto de fadas.

Sáimos de Versalhes poucos minutos antes das 6 da tarde e rodamos 75 quilômetros até Chartres, onde ficaríamos no Château d'Escimont, um dos castelos hoje transformados em hotel de luxo pela rede Grandes Etapes Françaises. Ninguém tem pressa quando faz check-



A beleza de Versalhes e, no sentido horário, os jardins de Monet, em Giverny, e o atum do estrelado restaurante Les Georges, em Chartres





O belíssimo e feminino
Castelo de Chenonceau,
sobre o Rio Cher

in em um castelo, especialmente em um do século 10 (remodelado, é verdade), mas tínhamos poucos minutos para honrar nossa reserva no estrelado restaurante Les Georges. E a coisa não ia bem: estávamos num castelo, mas, se nele havia súditos, não eram os funcionários, em seu desdém imperial diante de nossa dificuldade em conduzir as malas pelo cascalho do estacionamento.

Chegamos ainda meio empoeirados ao Les Georges. O restaurante é bem sóbrio e um pouco escuro. Ironicamente, muitos clientes usavam roupas informais, como jeans e camisa polo, tudo o que eu havia pedido para o Adriano, o maridão, não usar naquele ambiente. Escolhi uma das três sugestões de menu degustação do chef Laurent Clément. Da entrada com foie gras e escargots ao prato principal, atum malpassado com mil-folhas de legumes, não foi difícil constatar a arte francesa de temperar com perfeição, quando nada se sobrepõe ao sabor natural dos ingredientes. Entretanto, na hora da sobremesa, não me deixei convencer pela beleza da preparação, com um chocolate sem a leveza necessária. Mas reconheço que o doce era perfeito para colocar num pôster, com seu brilho meio espelhado.

No entanto, a refeição ainda não havia acabado. Adorei, adoramos – e você certamente vai adorar também – as *gourmandises sucrées*, um deleite que acompanha o café. Descobri-me fã das *patés de fruits* – quadrados duros de gelatina de polpas de frutas como casis, framboesa, morango, cobertos com açúcar cristal. De-lí-cia!

O café da manhã seguinte no castelo seguiu no tom, com geleias, queijos e croissants franceses. Na saída, os funcionários se mostraram mais pres-tativos e ajudaram com nossas malas.

On the “route” again, tomamos rumo para Giverny, a Giverny das ninfeias e dos nenúfares e das cores de Monet. Nos jardins que o mestre do impressionismo cultivou com tanto esmero, você se sente andando dentro de um quadro. E, na casa onde ele viveu por 40 anos, partilha um pouco da intimidade do pintor.

O dia ainda nos reservava uma visita a Rouen, antiga capital do ducado da Normandia, onde fomos à Abadia Saint-

A Catedral Notre-Dame de Rouen levou 100 anos para ser construída. Monet precisou de menos tempo para fazer sua famosa série

Ouen, fundada no século 8, e à Catedral Notre-Dame, aquela cuja fachada aparece em dezenas de telas de Monet, pintadas com luzes de diferentes horas do dia. Construída em meados do século 12, essa igreja demorou 100 anos para ser finalizada – Monet foi mais rápido em sua série.

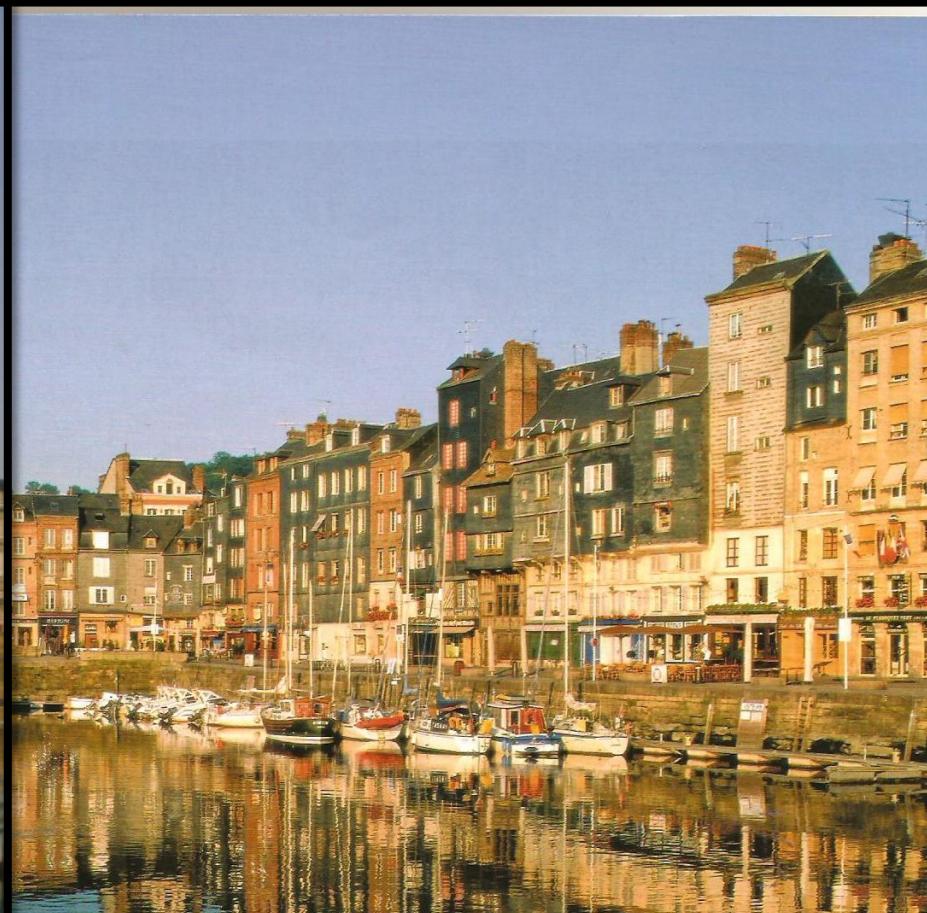
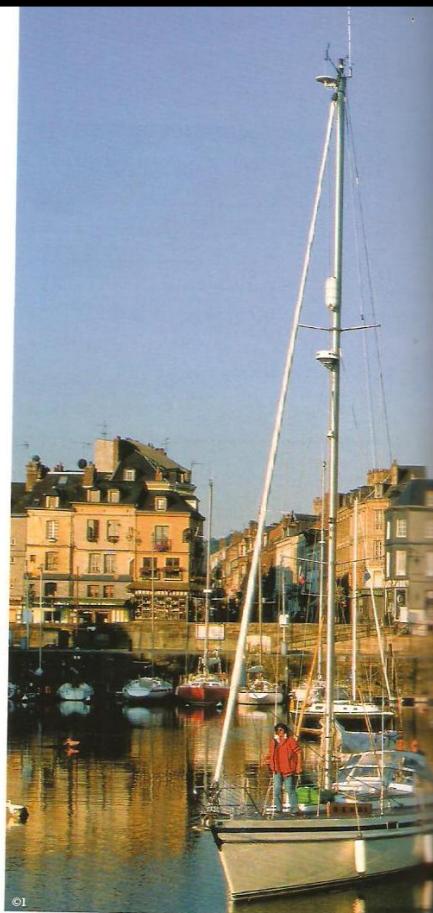
Iríamos terminar a jornada na portuária Honfleur. O hotel La Ferme Saint Simeon, da rede Relais & Chateaux, a famosa associação de hotéis de charme, fica num ponto bem alto da cidade, com vista belíssima do estuário do Rio Sena. Alguns dos serviços de spa estão incluídos na diária, e o farto e saboroso café da manhã é servido em dias de sol no deque do restaurante. Chegaram à mesa, na manhã do dia seguinte, pelo menos uma dúzia de tipos de queijos, embutidos, peixes defumados, iogurtes orgânicos e muitas frutas, algo raro na Europa. Foi um bom começo para o dia em que visitaríamos o restaurante do chef Jean-Luc Tartarin, na cidade vizinha de Le Havre. E o dia em que ganharíamos um convidado inesperado.

Tartarin faz uma cozinha autoral que alcança sabores complexos. Mas a marca da noite foi a chegada de “Coronel”, que eu e meu marido – ele, na verdade – incorporamos à nossa relação. Adriano se apaixonou por esse *livarot*, queijo de leite de vaca meio molenga da Normandia, com denominação de origem e sabor “possante” – algo entre o chulé e o esterco. As folhas que envolvem o queijo aludem à patente de um coronel (e sua “força” também). Daquele momento em diante Adriano jamais se separaria do Coronel, fosse qual fosse o restaurante. No começo eu me senti um tanto excluída, mas depois aceitei o ménage com o fromage.

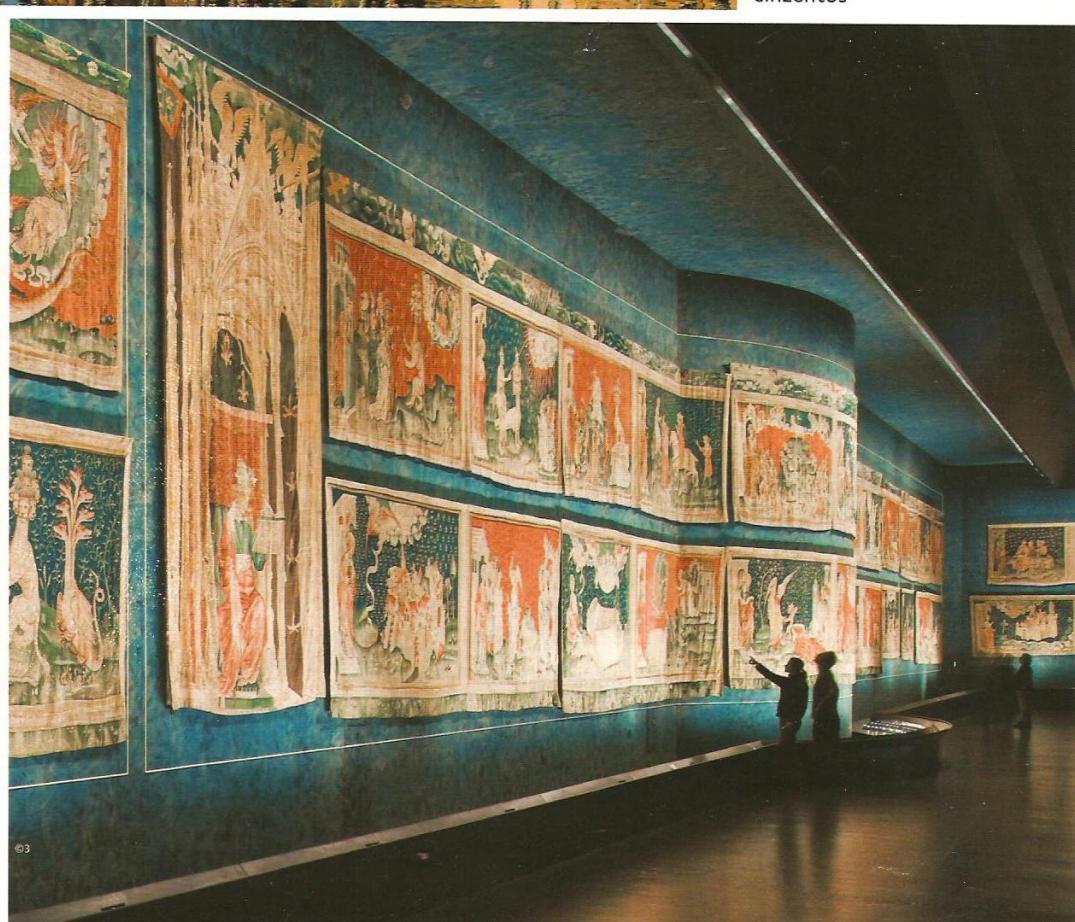
Vamos ao château?

Um carrossel apareceu no nosso caminho na manhã seguinte, ao deixarmos Honfleur. Íamos ver aquela imagem retrô – cavalinhos, leões, gansos, luzes – muitas vezes ao longo da viagem. Passamos rapidamente por Caen, a cidade de William, o Conquistador, primeiro rei normando da Inglaterra, ainda no século 11. Visitamos o castelo ducal, que vale pelo filme exibido em diferentes áreas da propriedade, e depois conferimos a Abadia dos Homens, um dos grandes mosteiros de Caen. Tudo muito bom, mas pouco mais que um aperitivo para o que viria a seguir, o Monte Saint-Michel, Patrimônio Cultural da Humanidade segundo a Unesco.

O caminho é bucólico: campos de trigo por toda parte, como num conto de fadas. A abadia que deu origem ao lugar fica incrustada no topo da montanha, e a subida é feita em ruas medievais apinhadas de lojas e cafés, tudo isso dentro dos muros de Saint-Michel. O prato típico da cidade é a omelete La



O cais de Honfleur, onde o Sena encontra o mar, a tapeçaria com as imagens do Apocalipse de São João em Angers e Coronel – o queijo livarot – exposto entre amigos mais cinzentos



FOTOS: ©1 GLOW IMAGES, ©2 DAVID JONES/ALAMY, ©3 HEMIS/ALAMY



Pela estrada
afora chega-se ao
Château d'Ussé,
cenário de *A Bela
Adormecida*
- o conto

Mere Poulard, que mais lembra um suflê e é feita no fogão a lenha. Acho mais fácil resistir a ela do que às graciosas latas de biscoitos normandos.

Devo dizer que não tive o melhor jantar da viagem no elogiado restaurante do nosso hotel, o Relais Saint-Michel, mas o pôr do sol (às 21h50!) visto de suas mesas *mateaux* a pau. Adriano não precisou chamar Coronel: sua “plancha” de frutos do mar veio com iniquidades como lesmas, caramujos, pepinos-do-mar. Tudo sem mais aquela, apenas no vapor e na manteiga derretida.

No dia seguinte, rumo sul, passamos pela universitária Rennes e seguimos para Angers. Adentrávamos o Vale do Rio Loire, mais um Patrimônio Cultural da Unesco, aquela coleção de castelos suntuosos da Renascença francesa. O Loire tem 1000 quilômetros, o rio mais longo da França, e se fosse maior talvez tivesse ainda mais castelos. O de Angers, do século 13, possui 17 torres, cada uma com 30 metros de altura. Tudo ali tem proporções enormes, como a Tapeçaria do Apocalipse, de 140 metros (dos quais só 100 resistiram à Revolução Francesa), com imagens relativas ao Evangelho de São João. Gigantescas também são as saladas servidas no bistrô do terraço.

Nesse mesmo dia chegamos a Saumur, cujo castelo, do século 14, tem cara de palácio de conto de fadas, mesmo com as bombas que caíram sobre ele durante a Segunda Guerra. O dia havia rendido, mas tínhamos tempo até a hora do jantar, por isso fomos a Rochemenier, uma aldeia troglodita. Eu imaginava ver moradias pré-históricas, mas o que observei eram relíquias de famílias que construíram suas casas dentro de rochas, na virada do século 19 para o 20. Aprendi então que troglodita é quem vive em cavernas ou sob a terra.

Nos arredores de Saumur, ficamos no hotel Le Prieure, outro integrante do Grandes Etapes. O edifício abrigou um antigo convento, mas de clausura hoje ali não há nada. Todos os quartos têm vista para o Rio Loire, mas, porém, todavia, entretanto, contudo... Não há elevador! E, se você ficar instalado no terceiro andar, como nós ficamos, melhor aliviar a bagagem – ou cuidar da lombar. A hostess bem que se ofereceu para

Adriano não precisou chamar Coronel: sua “plancha” de frutos do mar veio com iniquidades como lesmas e pepinos-do-mar

ajudar, mas não pôde com a minha mala. O jantar em Saumur foi no pequeno e charmoso Les Menestrels. O menu do chef Cristophe Hosselet tinha um foie gras delicado, muito bem acompanhado por uma redução de vinho tinto. E o vinho branco sugerido pelo sommelier Sylvain Triollet casou bem demais com os demais pratos, como o peixe Saint-Jacques ao molho de manteiga de *yuzu* (uma fruta cítrica asiática). Foi um jantar iluminado. Se eu pudesse, não sairia nunca mais de lá.

Mas, como o chef Cristophe não me aceitou como inquilina perpétua de seu restaurante, dá-lhe estrada. Havia muitos castelos e outras construções históricas na rota. Saímos de Saumur e fomos visitar a Abadia de Fontevraud, fundada na virada do século 11 para o 12 e hoje uma das mais complexas e preservadas edificações religiosas medievais. Após a Revolução Francesa, parte dela foi destruída. Poucos anos depois, em 1804, Napoleão transformou o lugar em uma penitenciária. Nessa abadia encontram-se tumbas célebres: a de Ricardo

O CASTELO DOS CASTELOS

O Château Chambord, o maior do Vale do Loire, tem 426 cômodos – e já hospedou monarcas como Luís 14, o Rei-Sol



Pelos ares

Que tal ver o chateau a bordo de um balão? Os voos costumam partir dos fundos do castelo ao pôr do sol

Vista de rei

A visita pode ser cansativa, mas não deixe de subir até o telhado para observar os campos nos arredores do castelo



Escadaria dupla

Inspirada em projetos de Leonardo da Vinci, a escadaria principal é um dos destaques do castelo. Construída em sistema de dupla hélice, tem os dois lances entrelaçados, mas apenas sobrepostos



Lá eles eram amigos do rei

Luís 14, o Rei-Sol, costumava se hospedar no quarto do terceiro piso. Em suas visitas, ele ia ao castelo para caçar e para assistir a espetáculos de balé e de teatro

Esporte real

O castelo é cercado pela maior reserva de caça da Europa. A área pode ser explorada a pé, a cavalo, em 4x4 ou de bike

Topo esculpido

Assimétricos, os telhados do chateau são adornados por 282 chaminés e mais de 800 colunas. A ideia era lembrar o skyline de Constantinopla

O hotel, descobrimos ali, era troglodita – o primeiro hotel de luxo troglodita da França. Os quartos eram esculpidos dentro de uma rocha. Apesar de amplos, com banheiros muito bem decorados e equipados, passei frio e senti um pouco de claustrofobia.

O jantar daquela noite era no próprio hotel. Coronel fez nova aparição em nossa mesa, mas preferi dar-me ao prazeroso trabalho de traçar um pombo grelhado com foie gras e polenta do Piemonte. (Está olhando o quê? Naquela noite eu era uma troglodita!) Na manhã seguinte, visitamos a Catedral Saint-Gatien. Construída pela primeira vez em 1168, foi destruída pelo fogo em 1206. Sua reconstrução durou três séculos, o que a fez ganhar um pot-pourri de estilos, notadamente góticos. Os vitrais são extraordinários. No caminho para a catedral topamos com várias caves. Pena que não temos o costume de degustar vinhos no café da manhã.

Saímos de Tours em direção a Chenonceau, onde visitaríamos o Château des Dames, chamado assim porque foi concebido no século 16 por uma mulher, Catherine Briçonnet, e depois dado por Henri 2º a sua amante. Mas havia outro castelo no caminho, o Château de Candé, uma construção neogótica do século 14, em Monts. Em 1937, ali foi celebrado um casamento que deu o que falar, o de Edward David, o duque de Windsor, com a americana Wallis Simpson, dois divórcios no currículo. O casal é retratado no filme *O Discurso do Rei* e agora em *W.E.*, o novo da Madonna. Edward David não era apenas um duque: ele acabara de renunciar à coroa e ao título de rei Eduardo 8º (e, portanto, de chefe da Igreja Anglicana) para poder se casar com Wallis e não provocar uma autofagia na coroa inglesa.

Sobre o Castelo de Chenonceau, além de sua inspiração feminina, é preciso dizer que ele tem suas antigas cozinhas perfeitamente montadas e conservadas. Vi imensas painéis de bronze sobre três fogões a lenha e ganchos para aves. Muitos o consideram o mais bonito do vale. Ele foi construído sobre pilotis sobre o Rio Cher – os arcos de sustentação são muito bonitos. Dois lindos jardins cercam o castelo.

No hotel troglodita de luxo, com quartos esculpidos dentro da rocha, passei frio e senti um pouco de claustrofobia

No meio do caminho entre Tours e Orleans fica a cidade de Blois, onde está outro castelo. Um que vale por quatro, já que o conjunto tem um edifício gótico do século 13, uma construção do final do século 15 que serviu ao rei Luís 12 quando este transformou Blois na residência real oficial da França, um castelo renascentista do século 16 e ainda um de linhas mais clássicas, do século seguinte. Aqui Joana d'Arc recebeu a bênção antes de ir à luta na Guerra dos 100 Anos, que recuperou Orleans.

Pertinho dali fica o suntuoso Chambord, o maior dos castelos do Loire, que até 1519 era apenas uma hospedagem para as caçadas do rei François 1º. Com 426 cômodos e 282 chaminés, levou 25 anos para ficar pronto (*veja mais no infográfico da pág. oposta*). Sua escada central, dupla e em espiral, é tida como uma influência clara de Leonardo da Vinci. À noite entramos em mais um castelo, dessa vez para ficar. Nosso hotel era o acolhedor Château de Colliers, à beira do Loire. Na propriedade do século 18, contam que uma das amantes de

François 1º, Eleonora, vivia ali e, certa noite em que o rei deixou de visitá-la, atirou-se no Loire. O sacrifício parece não ter sido suficiente, pois de tempos em tempos ela (ou algum avatar) volta para esperar o rei.

Para jantar, escolhemos o familiar – e estrelado – Le Médicis, em Blois. Diante de todo o luxo da região, o lugar parece um modesto albergue, mas bastam poucos minutos para o restorante

Em Paris, fomos rapidamente do céu ao inferno: das alturas da Torre Eiffel aos subterrâneos das Catacumbas

te do chef Damien Garanger conquistar com sua despretensão. Do menu Découverte, fiquei com os lagostins com molho verde e cogumelos morilles. Adriano foi de leitãozinho crocante.

No dia seguinte nós adentrávamos Orleans. Não foi uma chegada redentora à Joana d'Arc, mas deu para o gasto. Logo avistamos as torres da Catedral Sainte-Croix. Orleans, com seus 120 mil habitantes, significou para a gente a volta a uma cidade de porte após uma semana derivando pela *campagne* (o interior) francesa. Saímos a pé, derubamos uma garrafa de sidra e ficamos a ver franceses à sombra da estátua equestre da Santa Joana.

De Orleans voltaríamos a Paris. Nosso último jantar na *campagne*, portanto, haveria de ser com chave de ouro. O escolhido foi Le Lièvre Gourmand, uma casa geminada do século 19 que é difícil encontrar caso você não tenha o endereço certinho. Tocamos a campainha, e o chef australiano William Page veio nos atender de forma muito simpática. Ao lado do meu nome na lista de reservas

vi a palavra “Brésil”. Subimos ao segundo andar, onde poltronas rodeavam algumas mesas de centro. Logo nos ofereceram champanhe e um amuse-bouche. No jantar, servido no salão inferior, experimentei um sensacional canguru à Rossini. Malpassado como eu gosto e com aquele sabor que lembra carne de vaca, de que eu também gosto. O café seria servido em um terceiro ambiente. Foi o jantar mais agradável da viagem.

A chegada a Paris foi complicada, pois o GPS faleceu em Orleans – nem apelando a Joana ele voltou a funcionar. Na capital fomos ao Louvre, almoçamos no Café de la Paix (onde Adriano fez questão de fumar Gitanes para a posteridade), passeamos entre os limoeiros e as castanheiras das Tulherias, pelejamos para escolher a igreja mais bonita entre a Notre Dame, a Sacre Couer e a Saint-Chapelle, esta com o teto de estrelas que representam mais de mil cenas bíblicas. Subimos a Torre Eiffel – às 9h30, no horário da abertura, as filas são civilizadas. Fomos do céu ao inferno, pois, ao sair, resolvemos rapidamente conhecer as catacumbas de Paris. Visitamos aquele imenso ossário, vários metros abaixo da cidade, construído para desafogar os cemitérios da capital francesa. Fizemos silêncio reverente no Panteão a gente como Victor Hugo, Descartes, Voltaire. Comemos macarons (o de framboesa e rosas da Ladurée é um sonho). E, se você estava sentindo falta, sim, eu também comprei. Perdi a compostura na Rue du Faubourg St. Honoré e na Avenue Montaigne.

No último dia, saímos caminhando por Paris sem rumo, entrando em vielas, parques e jardins, cenários de filmes de Alain Resnais e Woody Allen. Minha última lembrança de Paris é uma sacola que enchi de delícias na Fauchon. Coronel não estava entre elas. ■

GUIA VT

Chartres e Honfleur 23

FICAR

O **Château d'Esclimont** (731-1515, grandesetapes.fr/fr/chateau-hotel-esclimont; diárias desde € 188; Cc: A, M, V) é um castelo do século 10. O **La Ferme Saint Simeon** (Rue Adolphe-Marais, 181-7800, ferme.saintsimeon.fr; diárias desde € 310; Cc: A, M, V) tem spa incluído na diária.

COMER

No **Les Georges** (Place des Épars, 22, 718-1515, bw-grandmonarque.com; Cc: A, M, V), o menu degustação custa € 59. O restaurante de **Jean-Luc Tartarin** (Avenue Foch, 73, 545-4620, jeanluc-tartarin.com; Cc: A, M, V) tem cozinha autoral.

Monte Saint-Michel 23

FICAR E COMER

O **Relais Saint-Michel** (Route du Saint-Michel, 389-3200, lais-st-michel.fr; diárias desde € 189; Cc: A, M, V) tem quartos com vista panorâmica.



La Ferme, em Honfleur

Saumur 24

FICAR E COMER

O **Le Prieure** (Route de Castellane, 350, 167-9014; grandesetapes.fr/fr/chateau-hotel-prieure; diárias desde € 135; Cc: A, M, V) fica em um castelo do século 12. Já o **Les Menestrels** (Rue Raspail, 11/13, 167-7110, restaurant-les-menestrels.com; Cc: A, M, V) tem menu por € 70.

PASSEAR

Na região estão o **Castelo de Saumur** (24/140-2440) e o **Castelo de Angers** (24/186-4877, angers.monuments-nationaux.fr; € 8,50).

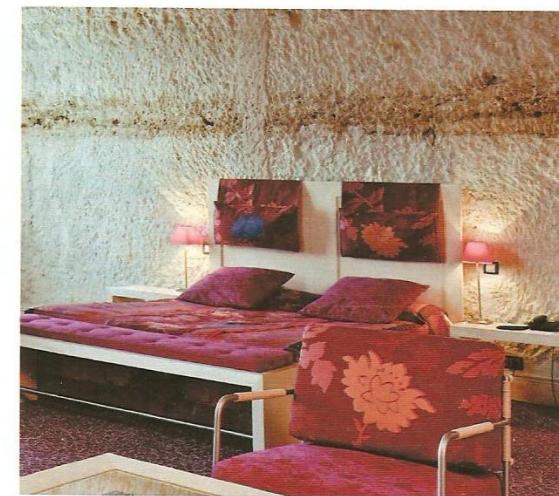
Tours 24

FICAR E COMER

O **Les Hautes Roches** (Quai de la Loire, 86, 752-8888, leshautesroches.com; diárias desde € 180; Cc: A, M, V) tem restaurante estrelado. Em Blois, o **Château du Collier** (Route Départementale, 951, 25/487-5075, chateau-colliers.com; diárias desde € 141; Cc: A, M, V) é acolhedor. No restaurante **Le Médicis** (Route d'Angers, 25/443-9404; le-medicis.com; Cc: A, M, V), o menu Découverte custa € 25.

PASSEAR

No caminho de Tours ficam a **Abadia de Fontevraud** (151-8797, abbayedefontevraud.com; € 4), o **Castelo de Azay-le-Rideau** (45-4204, azay-le-rideau.monuments-nationaux.fr; € 8,50), o **Castelo de Saché** (726-8650, monuments-touraine.fr; € 5), o **Château d'Ussé** (795-5405, chateaudusse.fr;



Quarto troglodita do Les Hautes Roches, em Tours

€ 14) e o **Château de Villandry** (750-0209, chateauvillandry.fr; € 9,50). Em Tours está a **Catedral Saint-Gatien** (771-2100). Saindo de lá há o **Château de Cande** (734-0370, domaine-cande.fr; € 5). O **Castelo de Chenonceau** (723-9007, cheneceau.com; € 11) tem dois jardins, e o **Castelo de Blois** (25/490-3333, chateaublois.fr; € 9,50), quatro construções. Perto fica o **Castelo de Chambord** (25/450-4000, chambord.org; € 9,50).

Orleans 23

FICAR E COMER

O **L'Abeille** (Rue de Alsace Lorraine, 64, 8530-5487, hoteldelabeille.com; diárias desde € 69; Cc: A, M, V) tem apartamentos com novos e bonitos banheiros. O **Le Lièvre Gourmand** (Quai du Chatelet, 28, 853-6614, lelievregourmand.com;

Cc: M, V) é outro restaurante estrelado pelo *Michelin*.

COMO CHEGAR

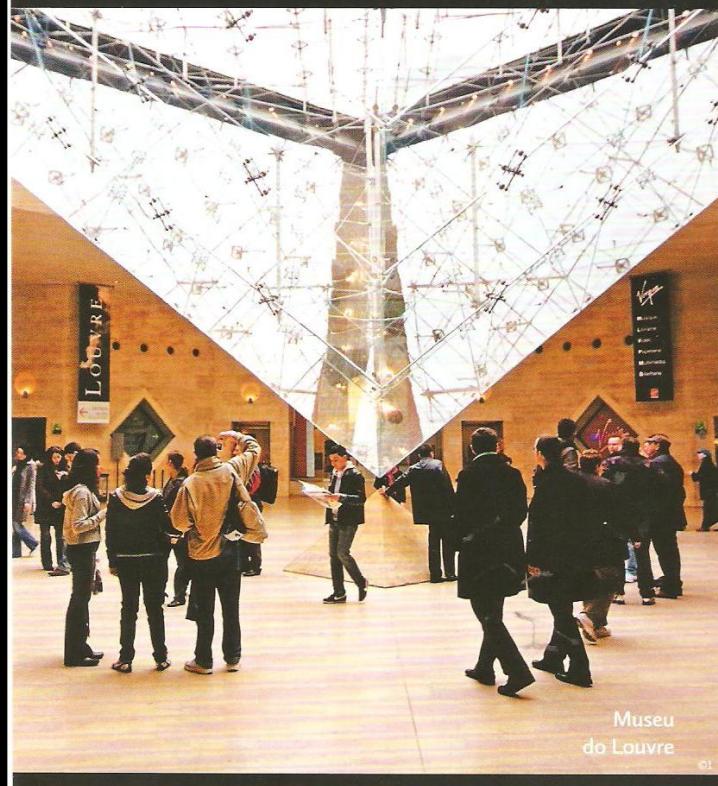
Voam para Paris a **Air France** (0800-8889955, airfrance.com.br), desde US\$ 1 403, e a **TAM** (0800-5705700, tam.com.br; desde US\$ 1 412. Com conexão em Londres, a **British** (0800-7610885, ba.com) voa desde US\$ 661.

QUEM LEVA

A **Flot** (11/4504-4500, flot.com.br) tem três noites em Paris, uma em Angers, duas em Tours e uma em Chartres, desde US\$ 2 815. A **Ematur** (21/2544-2525, ematur.com.br) tem duas noites em Paris e quatro em Tours, desde € 1 780. A **Soft Travel** (11/3017-9999, softtravel.com.br) tem seis noites em Paris, com tour pelo Loire, desde US\$ 2 227.

MINIGUIA Viagem

PARIS



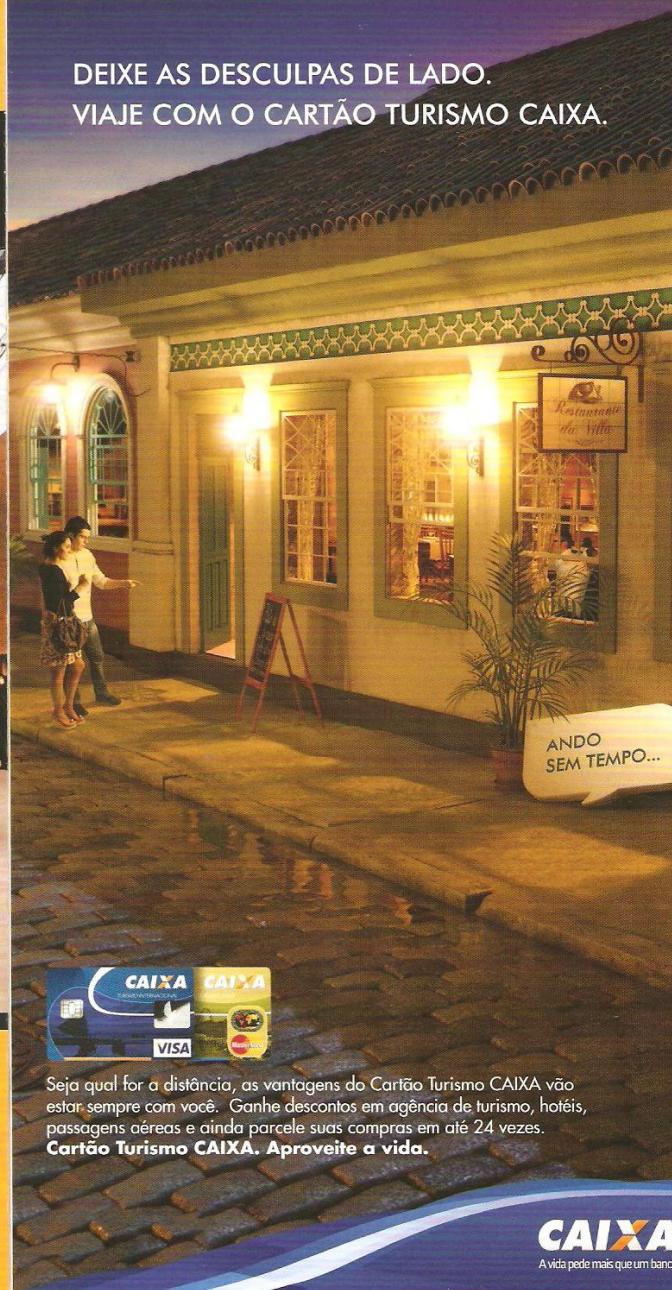
52 endereços selecionados nas melhores regiões da capital francesa

SAC Cartão de Crédito: 0800 726 4555
Para pessoas com deficiência auditiva ou de fala: 0800 728 4462
Ouvidoria: 0800 725 7474
caixa.gov.br



Baixar o leitor de QR Code em seu celular, fotografar o código acima e planejar sua próxima viagem.

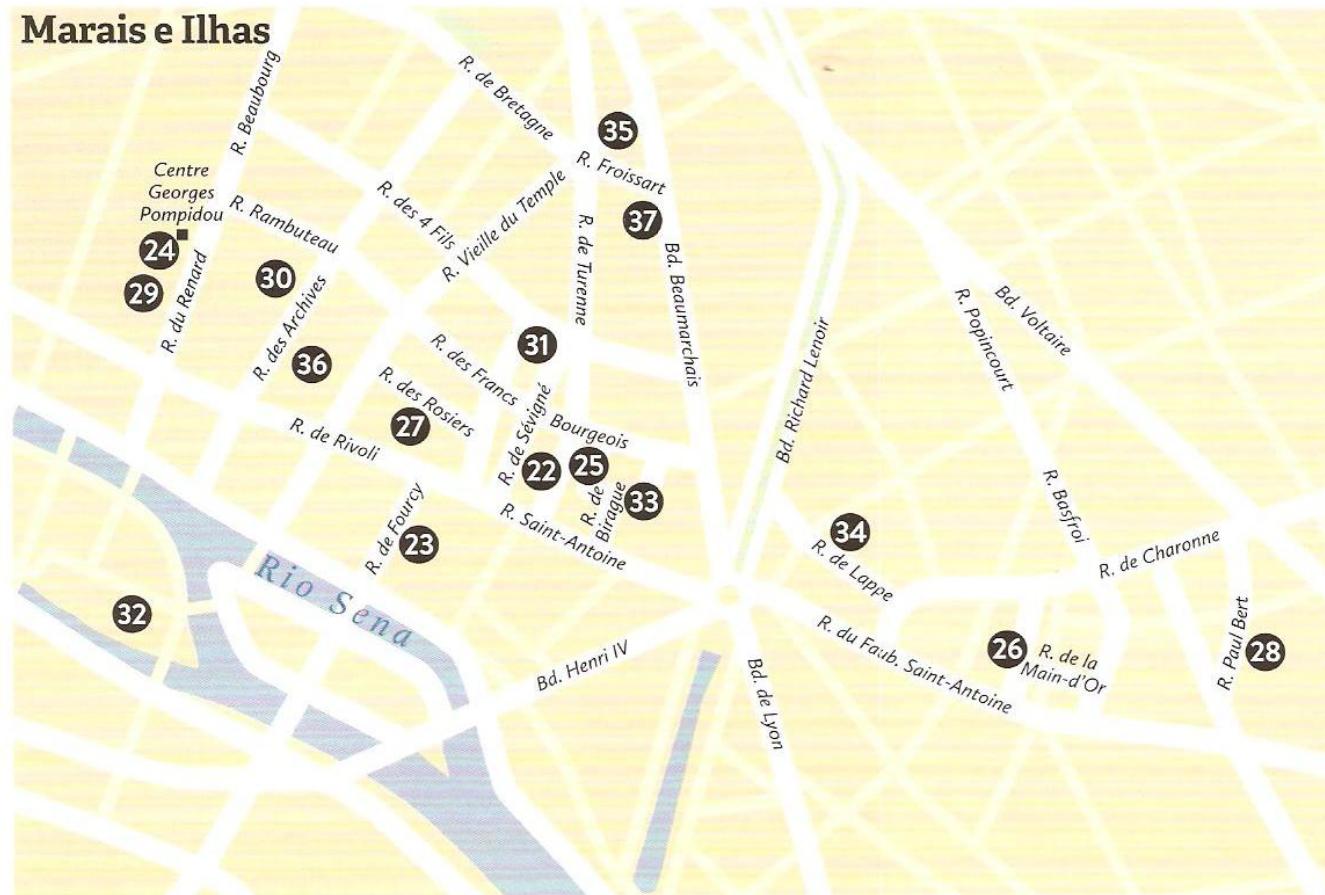
DEIXE AS DESCULPAS DE LADO.
VIAJE COM O CARTÃO TURISMO CAIXA.



Seja qual for a distância, as vantagens do Cartão Turismo CAIXA vão estar sempre com você. Ganhe descontos em agência de turismo, hotéis, passagens aéreas e ainda parcele suas compras em até 24 vezes. **Cartão Turismo CAIXA. Aproveite a vida.**

CAIXA
A vida pede mais que um banco

Marais e Ilhas



Marais e Ilhas

Região trendy da cidade. Do outro lado da Ponte Marie, a Île Saint-Louis é um dos cenários mais concorridos para tomar um sorvete e fazer piqueniques no verão.

FICAR

22 JEANNE D'ARC

Charmoso, tem quartos com vista para a Place du Marché Sainte-Catherine. (3, Rue de Jarente, metrô Saint-Paul, jeannedarchotel.com; diárias desde € 96, sem café da manhã; Cc: M, V)

23 MIJE

Três mansões do século 17 abrigam um cenário aristocrático, mas com diárias de

albergue. (6, Rue de Fourcy, mije.com; diárias desde € 38, sem café da manhã)

COMER

24 GEORGES

No sexto andar do Centro Pompidou, tem uma vista extraordinária de Paris. (Centre Georges Pompidou, maisonthierrycostes.com/georges/accueil; 4ª/2ª 12h/2h; Cc: A, D, M, V).

25 LAMBROISIE

Serve refeições em várias etapas. É um dos três-estrelas parisienses do Guia Michelin. Reserve. (9, Place des Vosges, ambroisie-placedesvosges.com; Cc: A, M, V)

26 L'AMI PIERRE BISTRÔ

Os vinhos são servidos *au compteur* – Pierre abre a garrafa, e você paga quanto beber. (5, Rue de la Main-d'Or, 14700-1735; Cc: A, D, M, V)

27 L'AS DU FALLAFEL

O melhor falafel do mundo, ao menos para o cantor Lenny

Kravitz. (34, Rue des Rosiers, 14887-6360; Cc: A, D, M, V)

28 LE TEMPS AU TEMPS

Reserve uma das cinco mesas e delicie-se com os lindos pratos de Sylvain Sendre. O menu muda diariamente. (13, Rue Paul-Bert, 14379-6340; Cc: A, M, V)

PASSEAR

29 CENTRO GEORGES POMPIDOU

Abriga uma coleção de arte moderna e exposições temporárias. (Place Georges Pompidou, centrepompidou.fr; 4ª/2ª 11h/21h; € 13 e grátis para menores de 18 anos; Cc: A, M, V)

30 LES BAINS DU MARAIS

Spa inspirado nos hammams marroquinos. (33, Rue des Blancs-Manteaux, lesbainsdumarais.fr; € 35, inclui acesso a sauna, banho turco e sala de repouso; Cc: A, M, V)

31 MUSEU CARNAVALET

Em dois prédios com mais de 400 anos, suas 100 salas têm maquetes e vestígios arqueológicos dos tempos romanos. (23, Rue de Sévigné, carnavalet.paris.fr; 4ª/2ª 10h/18h)

32 NOTRE-DAME

Uma das mais belas catedrais góticas do mundo, foi palco de acontecimentos históricos, co-

Sobremesa do Le Temps au Temps





As roupas autorais da loja Merci

mo a coroação de Napoleão Bonaparte. (*cathedraledeparis.com*; 8h/18h45; desde € 5,50 e grátis para menores de 18 anos)

33 PLACE DES VOSGES

Inaugurada em 1612, trata-se do primeiro conjunto urbanístico homogêneo: a praça é um quadrado com quatro pavilhões simétricos. No número 6 está a casa onde viveu o escritor Victor Hugo.

AGITAR

34 LA CHAPELLE DES LOMBARDS

Dance a noite toda movido a reggae, zouk e salsa. (19, *Rue de Lappe, la-chapelle-des-lombards.com*; de € 8 a € 20)

COMPRAR

35 LA JOLIE GARDE ROBE

Bacana para comprar roupas vintage, tem peças desde € 40. (15, *Rue Commines, 14272-1390*; Cc: M, V)

36 MARIAGE FRÈRES

Chaleiras, garrafas térmicas e chás, vendidos a granel, conquistam o visitante. A lata de 100 gramas custa desde € 12. (30, *Rue du Bourg-Tibourg, mariagefreres.fr*; 10h30/19h30; Cc: A, M, V)

37 MERCI

Tem peças de Stella McCartney, Philippe Starck e outros famosos. Lá há também um café-livraria. (111, *Boulevard Beaumarchais, 14277-0033*; Cc: A, M, V)

Rive Gauche

Cinemas, livrarias e cafés dominam as ruas do bairro mais antigo de Paris, que ainda conserva vestígios de Lutécia, nome da cidade na época romana.

FIGAR

38 ARTUS

A melhor suíte é duplex, com um belo banheiro no andar superior. (34, *Rue de Buci, artushotel.com*; diárias desde € 285; Cc: A, D, M, V)

39 D'AUBUSSON

Um hotel que se distingue especialmente pelo serviço. Todos os que reservam com antecedência são recebidos com champanhe e flores. Nos quartos, a perfumaria leva a sofisticada assinatura Hermès. (33, *Rue Dauphine, hoteldaubusson.com*; diárias desde € 315, sem café da manhã; Cc: A, D, M, V)

40 HÔTEL DES GRANDS HOMMES

Batizado em homenagem ao Panteão defronte, tem papel de parede estampado e suítes com varanda. (17, *Place du Panthéon, hoteldesgrandshommes.com*; diárias desde € 240; Cc: A, D, M, V)

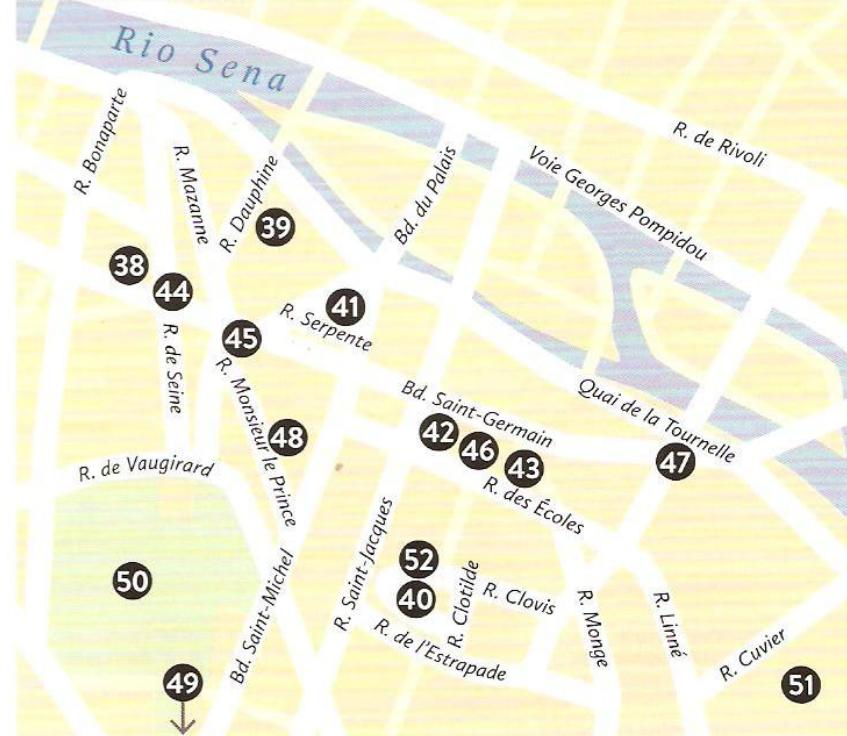
41 HÔTEL DU LYS

Simples e barato, fica em uma rua de livrarias e institutos de pesquisa. É limpo e confortável, mas não espere luxo. (23, *Rue Serpente, hoteldulys.com*; diárias desde € 110; Cc: A, D, M, V)

42 MARIGNAN

Acolhe mochileiros de vários países e tem quartos confortáveis para até cinco pessoas. As máquinas de lavar e secar rou-

Rive Gauche





Dia de sol no Jardim de Luxemburgo

pas podem ser usadas sem custo. (13, Rue du Sommerard, hotelmarignan.com; diárias desde € 57, sem café da manhã; Cc: A, M, V)

43 SAINT-JACQUES

Charmoso e bem conservado, esse hotel belle époque tem bom custo/benefício. Os quartos superiores possuem varandas agradáveis. (35, Rue des Écoles, hotel-saintjacques.com; diárias desde € 193, sem café da manhã; Cc: A, D, M, V)

44 WELCOME

É onde a socialite Danuza Leão costuma se hospedar em Paris. Tem 30 quartos com banheiro, TV a cabo e internet wireless. (66, Rue de Seine, hotelwelcomeparis.com; diárias desde € 129; Cc: M, V)

COMER

45 LE COMPTOIR DU RELAIS

Concorridíssimo, tem um atum à la plancha crocante por fora e quase cru por dentro. Para jantar durante a semana (menu a € 55), reserve. (9, Carrefour de l'Odéon, hotel-paris-relais-saint-germain.com; Cc: A, D, M, V)

46 LE PRÉ VERRE

O chef Philippe Delacourcelle inspira-se na cozinha do Sudeste Asiático. Prove o escalope bovino com gengibre. (19, Rue Thénard, lepreverre.com; Cc: A, M, V)

47 LA TOUR D'ARGENT

No mesmo endereço desde 1582. Peça a especialidade, o pato ao molho pardo, e assi-

ne o livro de ouro, coisa que já fizeram reis, ministros, prefeitos, artistas e também gente comum. (15, Quai de la Tournele, latourdargent.com; Cc: A, D, M, V)

48 POLIDOR

Aberto em 1845, foi frequentado pelos poetas Paul Verlaine e Arthur Rimbaud. Em *Meia-noite em Paris*, de Woody Allen, a casa aparece como um dos pontos de maior efervescência dos anos 1920. (41, Rue Monsieur Le Prince, polidor.com; Cc: M, V)

PASSEAR

49 CATACUMBAS

Ao longo do caminho de 1,7 quilômetro (vencido em cerca de 45 minutos) pelos subterrâneos do 14º arrondissement, veem-se as ossadas do antigo Cemitério dos Inocentes, que funcionava perto da Igreja de Saint-Eustache e foi desativado em 1785 por razões sanitárias. (1, Avenue du Colonel Henri Rol-Tanguy, catacombes.paris.fr; 3ª/dom 10h/17h; € 8 e grátis para menores de 14 anos; Cc: M, V)

50 JARDIM DE LUXEMBURGO

No verão, há concertos gratuitos no coreto. Um parque e o mais antigo teatro de

marionetes da cidade, inaugurado em 1933, atraem as crianças. Dentro do jardim está o **Museu de Luxemburgo** (museeduluxembourg.fr; 6ª/dom 9h/22h, 3ª/5ª 10h/20h; € 12 e € 7,50 para menores de 25 anos; Cc: M, V), com mostras temporárias.

51 JARDIN DES PLANTES

Além da tranquilidade de uma extensa área verde, esse jardim acolhe o **Museu de História Natural** (4ª/2ª 10h/18h; € 7 e grátis para menores de 26 anos; Cc: A, M, V), com seu conjunto de animais empalhados. Há ainda aquário e um zoo fundado por Napoleão. (2, Rue Buffon; 8h/17h30)

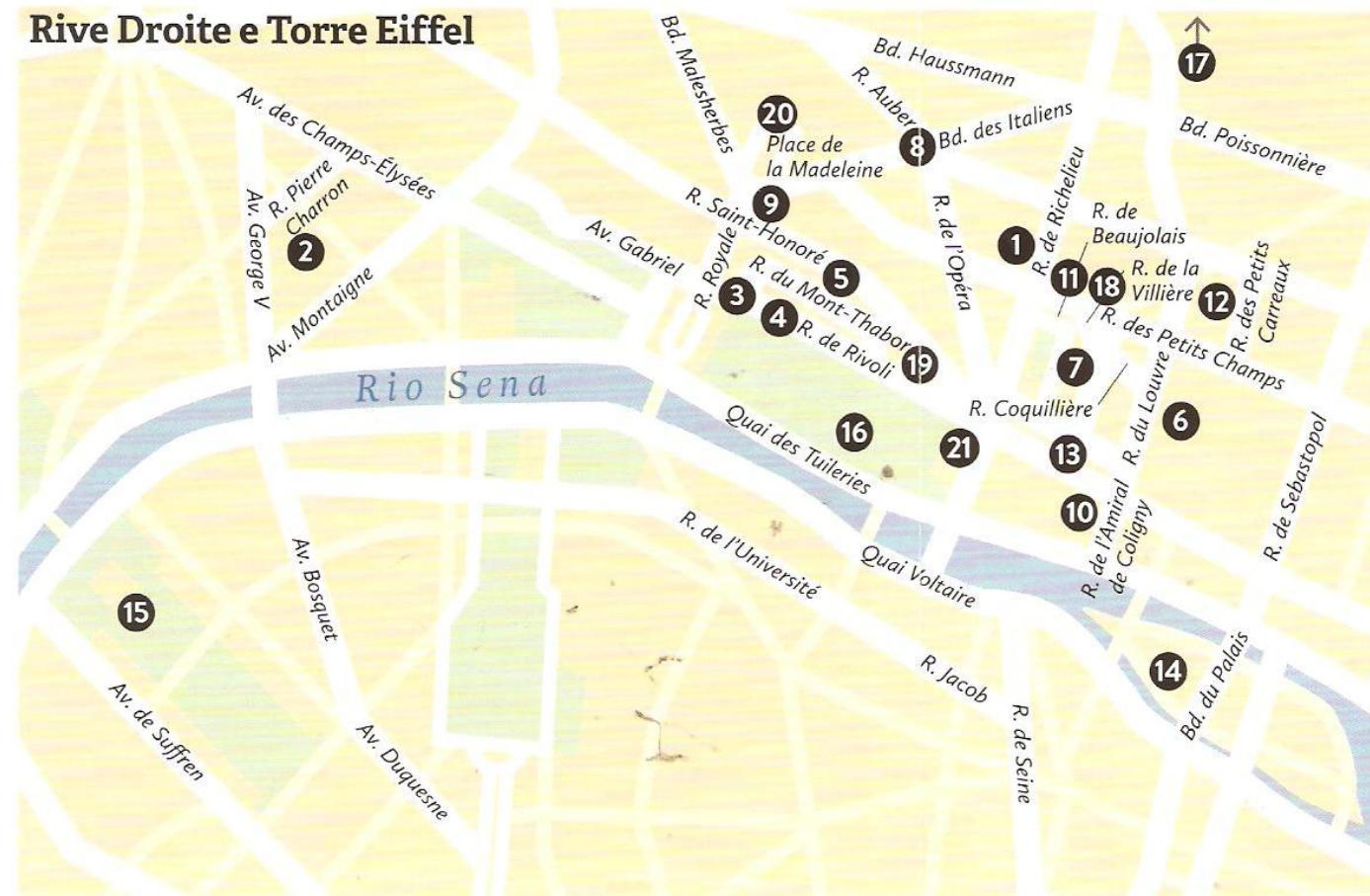
52 PANTEÃO

O prédio, que combina arquitetura grega e elementos góticos, planejado por Luís 15 para ser uma igreja, jamais cumpriu sua missão. A catedral estava quase pronta quando a Revolução Francesa eclodiu. Depois dela se tornou mausoléu de revolucionários e pesos-pesados da história francesa, como Rousseau, Voltaire e Zola. (Place du Pantheon, 1443-21800, pantheon.monuments-nationaux.fr; 10h/18h30; € 8,50 e € 5,50; Cc: A, M, V)

A estátua de Lamarck, o grande naturalista francês, no Jardin des Plantes



Rive Droite e Torre Eiffel



terças e é gratuito no primeiro domingo do mês. (162, Rue de Rivoli, louvre.fr; desde € 10; grátis para menores de 18 anos; Cc: A, D, M, V)

14 SAINTE-CHAPELLE

A discreta capela gótica abrigou a coroa de espinhos de Cristo (hoje na Notre-Dame) e é um raro testemunho da arte medieval em Paris. (8, Boulevard du Palais, Île de la Cité, sainte-chapelle.monuments-nationaux.fr; € 8,50 e grátis para menores de 18 anos).

15 TORRE EIFFEL

O marco mais famoso de Paris – e o monumento mais visitado do mundo – foi construído em 1889, no centenário da Revolução Francesa. Mais de

6 milhões de turistas por ano sobem seus 320 metros de altura. Dentro está o restaurante Le Jules Vernes, de propriedade de Alain Ducasse.

(Champ de Mars, tour-eiffel.fr; € 8,20, 1º e 2º andares, e € 13,40, topo; Cc: M, V)

16 TULHERIAS

No passado, o solo argiloso servia para a fabricação de telhas – ou *tuiles*, daí o nome. O jardim, de 1,5 quilômetro, mostra como Paris sabe, há séculos, embelezar o ambiente urbano. Lá há dois museus, a **Orangerie** (4ª/2ª 9h/18h; € 7,50 e € 5 para estudantes), que tem obras impressionistas, e o **Jeu de Paume** (jeudepaume.org; 3ª 11h/21h, 4ª/dom

11h/19h; € 8,50; Cc: A, D, M, V), dedicado a fotografia e arte contemporânea.

17 SACRÉ-COEUR

Postal da cidade, a basílica erguida de 1875 a 1914 tem design menos interessante do que o local onde está, com bela visão de Paris. (35, Rue du Che-

valier-de-la-Barre,sacre-coeur-montmartre.com; 6h/23h)

COMPRAR

18 ANNA JOLIET

O pequeno espaço da loja, toda envidraçada, traduz a delicadeza das caixinhas de música à venda. (9, Rue de Beaujolais, boitesamusiqueannajoliet.com; Cc: V)

19 COLETTE

A identificação da casa é o cheirinho de flor de figo. No primeiro andar há uma multimarcas de luxo, e no subsolo fica a galeria de arte contemporânea. (213, Rue Saint-Honoré, colette.fr; Cc: A, D, M, V)

20 FAUCHON

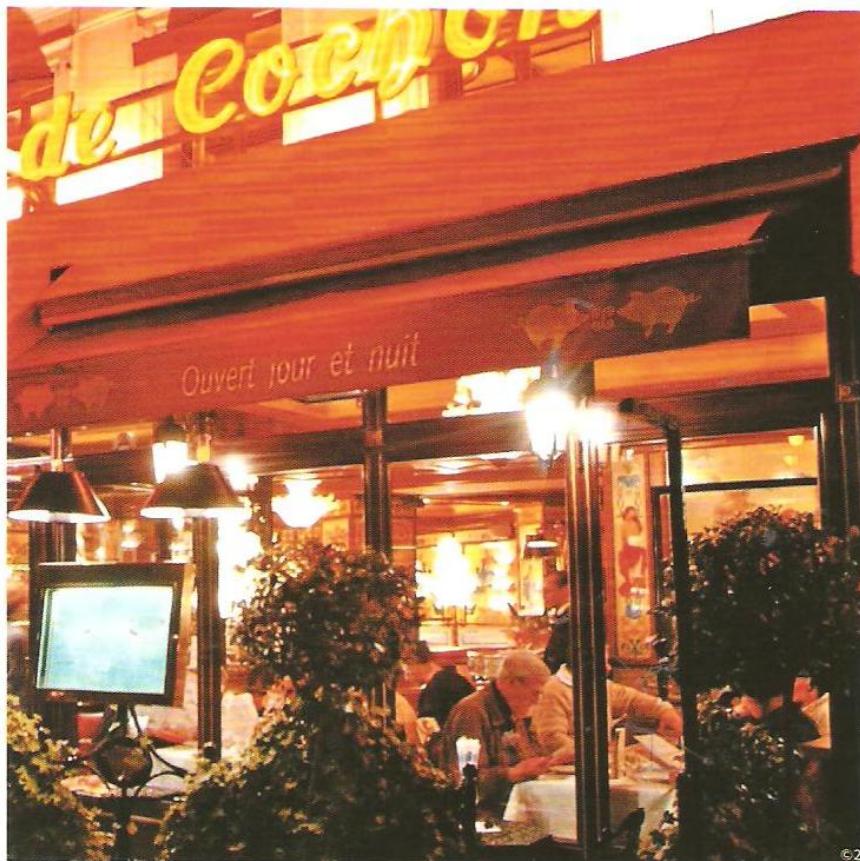
No térreo, chocolates, geleias, azeites, chás e cafés. No subsolo, vinhos e um balcão para sopas, saladas e sobremesas. Na padaria, prove madeleines em oito sabores (€ 2 cada uma). (4-26, Place de la Madeleine, fauchon.com; Cc: A, D, M, V)

21 FRAGONARD

Perfumes exclusivos, sabonetes artesanais, cremes, espumas de banho... A ala de bordados tem saquinhos de pano delicados. (99, Rue de Rivoli, metrô Palais Royal, fragonard.com; Cc: A, M, V)



Diamante de chocolate da Fauchon



Fachada da brasserie Au Pied de Cochon

PARIS 33

Rive Droite e Torre Eiffel

No miolo da capital francesa, uma área fervilhante onde estão as lojas das grifes internacionais, teatros, cafés e o Louvre, o maior museu do mundo. Não muito longe dali, a oeste da cidade, está a Torre Eiffel, o ícone-mor de Paris.

FICAR

1 BEST WESTERN OPÉRA

Pertinho do Louvre, o hotel tem quartos confortáveis. O pátio interno é charmoso, com mesas ao redor de uma oliveira.

(bestwestern.fr/malteopera; diárias desde € 159; Cc: A, D, M, V)

2 CHÂTEAU FRONTENAC

Em prédio do século 19, com 104 quartos. (54, Rue Pierre Charron, hfrontenac.com; diárias desde € 179; Cc: A, D, M, V)

3 MEURICE

O hotel não se destaca apenas pelo conforto, mas também por seus dois restaurantes de distinção, o Le Meurice e o Le Dalí, que têm como chef Yannick Alléno, três-estrelas no Guia Michelin. (228, Rue de Rivoli, meuricehotel.fr; diárias desde € 610; Cc: A, D, M, V)

COMER

4 ANGELINA CAFÉ

O mais famoso chocola-

te quente de Paris, com 70% de cacau. (226, Rue de Rivoli, 14260-8200; Cc: A, M, V)

5 AU PETIT BAR

Tem clássicos franceses – boeuf bourguignon e escalope à milanesa – a preços ultracamadas. (7, Rue du Mont-Thabor, 14260-6209)

6 AU PIED DE COCHON

A brasserie é de 1946 e funciona 24 horas. Peça um tartar de carne bovina e a sobremesa do dia. (6, Rue Coquillière, pieddecochon.com; Cc: A, D, M, V)

7 BISTROT VICTOIRES

Ótimo custo/benefício. Prove o delicioso confit de canard e encerre com um crème brûlée. (6, Rue la Vrillière, 14261-4378; Cc: M, V)

8 CAFÉ DE LA PAIX

Clássico, com uma musse de manga com maçã memorável. (5, Place de l'Opéra, cafedela paix.fr; Cc: M, V)

9 LADURÉE

A loja de macarons é um verdadeiro clássico parisiense, com mais de 30 sabores. (18, Rue Royale Paris VIII, laduree.fr; Cc: M, V)

10 LE FUMOIR

O bar lota na happy hour, diariamente das 18h às 20h. No restaurante, os pratos têm inspiração asiática. (6, Rue de

l'Amiral-Coligny, lefumoir.com; Cc: A, D, M, V)

11 LE GRAND VÉFOUR

Suas mesas já receberam luminárias como Voltaire, Victor Hugo e Napoleão. A experiência dura três horas e começa com champanhe. O capítulo “queijos” é o apogeu: há mais de 20 tipos. (17, Rue Beaujolais, grand-vefour.com; Cc: A, D, M, V)

12 LE PAIN QUOTIDIEN

A rede criada na Bélgica tem cinco endereços descolados em Paris. Sua receita não varia: mesas compartilháveis, bons pães e pratos leves, como sopas, saladas e tartines. (2, Rue des Petits Carreaux, lepainquotidien.com; Cc: A, D, M, V)

PASSEAR

13 LOUVRE

Maior e mais visitado museu do mundo, recebe cerca de 8 milhões de pessoas por ano. Considere visitá-lo em mais de um dia, já que é humanamente impossível fruir tanta arte junta (são 35 mil obras em exposição, cerca de 12% do acervo). A Mona Lisa é o maior hit, mas você vai identificar outros quadros clássicos, como *A Liberdade Guiando o Povo*, de Delacroix. Fecha às



Caixinha de música da loja Anna Joliet

REFERÊNCIA

FERREIRA, Lu. Ménage à trois. **Viagem e Turismo**, São Paulo, Ano 17, n.4, edição 198, p. 56-70, abril. 2012.