

LES ROYALS – LE LOUVRE & CHAMPS-ÉLYSÉES

Handwerk versteht er als Alchemie poétique, in dem er gleich einem Dichter exklusive, rare, längst vergessene Duftnuancen zusammenfügt, die Träume wecken. Fourreau Noir, die Parfümcreation dieses Jahres, Iris Silver Mist oder doch lieber Fleurs d'Orange? Ich kann mich nicht entscheiden, ich möchte das Parfüm auf der Haut wirken lassen. Welch ein Glück, dass man hier in Ruhe und ohne Zwang probieren, eine Runde im Garten des Innenhofes spazieren gehen und immer wieder zurückkehren kann.

Die Rue Saint-Honoré hat sich inzwischen belebt. Paris erwacht später, so auch die Geschäfte. Ein kurzer Stopp bei Colette muss sein. An der Schnittstelle zwischen dem Künstlerviertel und den exklusivsten Modemeilen ist der hypermodern gestylte Shop seit Jahren der Trendsetter was Mode und ausgefallene Accessoires anbelangt. Im I. Stock hängt ein Homage an den Mann, der französische Mode neu definiert hat: YSL. Accessoires von ganz anderer Karatzahl bewundere ich in den Schaufenstern rund um das architektonische Juwel Place Vendôme. Hier hat die Elite französischer und internationaler Juweliere ihren Standort gefunden; ebenso das Hotel Ritz, in dem Mademoiselle Chanel jahrelang lebte. Nur wenige Schritte davon entfernt liegt das romantische Hotel Costes. Im Stil Napoleons III. eingerichtet, ist ein leichtes déjeuner im eleganten Restaurant mit offenem Innenhof die ideale Stärkung vor dem ausgiebigen Shopping. Die Elite der berühmtesten Modehäu-

ser reiht sich hier in einem unaufhaltbaren Exzess aus Farben, Formen, Stilrichtungen und Kreativität aneinander. Bei no. 24, dem Maison Hermès, bleibe ich voller Bewunderung stehen. Die Kunst, mit der das renommierte Haus seine Schaufenster dekoriert, ist einzigartig, jede Vitrine ist ein Oeuvre spectaculaire, in dem Taschen, Kaschmirpullover, Jacken und Schals integrierter Teil des Fensterkunstwerks sind, während gegenüber bei Lanvin wie in einer modernen Choreographie Mannequins von der Decke schweben. Mein nächstes Ziel ist die Pont Alexandre III, von der aus man einen tollen Ausblick auf den Eiffelturm hat. Im Eiltempo laufe ich zurück in die 1, rond Point de Champs-Élysées, als ich bemerke, wie spät es ist. Warum die Eile, werden Sie sich fragen? Es geht um die zwei wichtigsten Kleidungsstücke im Schrank jeder Dame. Das kleine Schwarze und die Abendrobe. Beides nur von ihm: Elie Saab. Er vereint in seiner Couture- und Prêt-à-porter-Linie die Quintessenz moderner Weiblichkeit, mischt gekonnt Materialien, wie Taffetta und Fuchsschwanz, bevorzugt «understated elegance» im Einsatz seiner Farbwahl und erzielt raffiniert-fließende Silhouetten durch perfekte Schnitttechnik. Der Abend ist gerettet, die Soirée kann beginnen. Das kleine Schwarze führe ich stolz beim Besuch des Espace Culturel Louis Vuitton zur Ausstellung «Ecritures Silencieuses» aus. Passend zu diesem kulturell und stylistisch beeindruckenden Erlebnis wäre nun ein Abendessen bei Chef Thierry Vaissière im Restaurant Maison Blanche angezeigt. Ich persönlich esse aber lieber zusammen mit Franzosen und in einer relaxteren Atmosphäre. Die finde ich mit freundlicher und aufmerksamer Bedienung im Restaurant Tante Louise. Unauffällig und versteckt liegt das kleine Restaurant, das zum gastronomischen Dreigestirn der Bernard-Loiseau-Gruppe gehört, in einem Art-déco-Gebäude der Dreissigerjahre in der Rue Boissy d'Anglas. Die Stimmung ist familiär, we-



Restaurant Tante Louise: Für den talentierten Julien Poisot ist der grosse Name von Bernard Loiseau keine Last auf seinen breiten Schultern. *Salade de queues d'écrevisses et vinaigrette légère aux herbes.*



Eine Carte Mobilis oder ein Carnet für die Metro gehören zur Grundausrüstung in Paris.

der steif noch reserviert, und das trotz der zahlreichen Politiker, Senatoren und Regierungsbeamten, die vom nahen Élysée-Palast in das Restaurant kommen. Alle haben den gleichen Wunsch: eine ehrliche, traditionelle französische Küche auf gehobenem Niveau mit einer markanten Terroirnote der Bourgogne. Kein Schnickschnack und keine Allüren! Emmanuel Chaignon kennt seine Gäste persönlich und weiss, wer wo am liebsten sitzt. Gleiches gilt für den jungen, ruhigen Chef Julien Poisot. Er stammt aus Saulieu, kannte sowohl das Relais als auch Bernard Loiseau und wollte schon als Junge dem grossen Chef der französischen Gastronomie über die Schultern schauen. Nun ist er einer der Erben dieses charismatischen Chefs, und es gelingt ihm, das Bouquet der Aromen und Düfte der Bourgogne in die Stadt zu bringen. Seine Terrine de Lapin oder die Sole farcie Tante Louise avec sauce à la base des moules haben schon lange ihre festen Anhänger gefunden. Ich fürchte, mein Abendkleid muss in diesem Fall bis September warten, bis in der Opéra Palais Garnier «Mireille» Premiere hat.



Auf der Place de l'Opéra herrscht um Mitternacht noch Euphorie, nicht nur bei Verliebten.