

Otoño en París: un paseo hermoso (y contradictorio)

A París no se va, se vuelve. Y esta es la mejor época del año para hacerlo y descubrir las mejores aperturas boteleras, los restaurantes más seductores y otros lugares deliciosos.

POR ANABEL VÁZQUEZ

22 de octubre de 2021



Ya es otoño en París y comenzaremos **cuestionando a Cole Porter**, que es una manera tan buena como otra cualquiera de empezar un artículo. Él amaba París en primavera, verano, otoño e invierno. *I love Paris in the springtime/ I love Paris in the fall/ I love Paris in the winter when it drizzles* y blablá.

Aunque respetamos al resto de las estaciones, París es en **otoño**. Es en esta época del año **cuando los grises, que se parecen al gris Dior, iluminan la ciudad**. Es ahora cuando las calles se llenan de abrigos, y qué abrigos, y cuando los cafés y las exposiciones **invitan al refugio y los hoteles al remoloneo**.

Este otoño París es, además, muy París. **La disminución del número de turistas provoca que el paisaje de la ciudad tenga más sabor local** que antes; no necesitamos precisar qué significa ese “antes”. Los parisinos invaden restaurantes, tiendas y calles. Ahora los viajeros, sobre todo en determinadas zonas, parecen invitados; **parecemos invitados**.

París no necesita ni medio pretexto para ser visitada, pero hemos comenzado con dos: el otoño y el sabor local. Tenemos uno más: las novedades. **Como a París no se va, se vuelve, estas son las excusas que nos ponemos para regresar allí.**

Sin embargo, sabemos que siempre vamos a París buscando París y eso la ciudad lo sabe y nos lo regala. **Hay un París de hoy y un París de siempre y ambos conviven sin molestar.** Este es un paseo por esa contradicción: cada propuesta clásica tiene su contrapartida contemporánea. **El tópico tiene enfrente a su desafío. Los queremos a ambos.**

Ver fotos: Diez maneras de desayunar en París



Sookie. Patrick A. Sater / The Travel Buds

Utilizaremos a los hoteles como eje de este paseo, uno de los muchos posibles. Comencemos por **el Sookie, un nuevo y pequeño hotel del Marais** que se aparta de los clichés parisinos en fondo y forma. Toma el nombre de **una canción de Grant Green** y está inspirado en el mundo del jazz de los años 50.

Esto se traduce en **unos interiores diseñados por el dúo Desyeux Delaye** y una paleta tierras, verdes y rosas empolvados.

Puede que llegues buscando el hotel y encuentres un café: estás en el sitio adecuado, porque **este Coffee Shop es parte integral del Sookie.** El aroma a café, la decoración envolvente y la localización convierten a este lugar en un alojamiento particular.

Muy cerca está **el Museo Carnavalet que, a través de sus 625.000 artefactos cuenta la historia de la ciudad.** Este es un clásico de la ciudad que acaba de ser reabierto y actualizado por **el estudio noruego Snøhetta.** Aquí está la paradoja de la que hablamos: el ayer y el hoy.

En el Marais **acaban de abrir varios lugares que, quizás, simbolizan el mañana.** Uno es el espacio de **una galería de arte que ya tiene sede en San Gimignano, Pekín, La Habana, Roma y São Paulo,** y ha abierto en un antiguo almacén de pieles.

Se llama **Galleria Continua**, tiene un espacio espectacular y la intención de palpar con fuerza en la ciudad. **Y, muy importante, no mira atrás.**

Otro es **un café-sauna, una idea de la marca Belleyme**. Este concepto loco confirma que París, como tantas ciudades occidentales, está obsesionada con el bienestar y, en su búsqueda, prueba diferentes formatos.

Otro es una tienda llamada **For Life** de ropa, por ahora, masculina; hasta ahí, es normal. Lo curioso es que en esta tienda **no puedes comprar: eliges la prenda, te la pruebas y la encargas**. La fabricarán bajo pedido y la recogerás tiempo más tarde allí mismo. El futuro es esto y **París, sin tener que hacerse la moderna porque ya lo es, lo sabe bien.**



Habitación del hotel Sookie. Nicolas Anetson

Este año el adjetivo “nuevo” cobra un significado diferente. **Hay muchos espacios que abrieron hace un año, pero al haber estado cerrados por temporadas, tienen espíritu de recién estrenados.**

Vamos a cambiarnos de barrio y **nos iremos a Pigalle, un barrio que hace una década no estaba en la ruta de parisinos y viajeros** y que hoy, en cambio, es uno de los más atractivos de la ciudad. Solo hay que pasear una noche por **la rue de Martyrs** o por la Avenue Trudaine para comprobarlo.

Uno de estos nuevos hoteles está allí y es el **Rochechouart**. Perteneciente al grupo Orso, **comparte con el resto de sus hoteles (Doisy, Leopold, Wallace, Ami...)** la misma voluntad de no parecerse al resto.

En su última apertura han recuperado un hotel clásico de los años 20 convirtiéndolo en uno de esos lugares al que los locales que quieren ir. Esto sucede porque tras su fachada art déco se esconde **un hotel social: su terraza y su brasserie son parte de la ruta de parisinos bien informados.**

¿Y las habitaciones? Tiene, y muchas (90 y 16 suites) y, **como todo el hotel han sido decoradas por el dúo Festen**. Este es un París que no olvida ni la historia ni dónde está, pero la trasciende. **No hay ni pizca de nostalgia y sí mucho carisma** hasta en las *amenities*: tapones de oídos “probados por parisinos” y “los auténticos preservativos de Pigalle”. **La ironía siempre es bien recibida.**



Hotel Rochechouart, París. Ludovic Balay

Cerca de este clásico renovado está otro que ilustra **nuestra tesis del París contradictorio**, porque nace sin el peso del pasado. **Se llama Hoy y se denomina un Hotel de Yoga**. Allí se va a dormir, pero también a **practicar yoga**. Es para todos aquellos que viajan con esterilla y no quieren pasar un día sin hacer uttanasana.

A este pequeño hotel (22 habitaciones) **se entra por una floristería, lo que marca el tono de la propuesta**. Además, cuenta con un restaurante de comida orgánica que mezcla recetas francesas y latinoamericanas. Ahí está el sello de su creadora, **la mexicano-francesa Charlotte Gómez de Orozco**.

Otro lugar nuevo y del barrio es **OMA, un restaurante de cocina franco-coreana**. Eso solo puede salir bien. Que París se sabe mezclar se ve también en un de los dulces más buscados del momento (y toda una estrella de Instagram): **la babka, de origen polaco y que puedes encontrar en Babka Zana**.

No nos movemos de Pigalle. Allí está una de las grandes aperturas de la temporada: **el primer Soho House de París que ha elegido este barrio para instalarse** dándole así su bendición de modernidad. De nuevo, es un resumen de las contradicciones de París.

Respeto la historia del edificio en el que se instala que **una vez perteneció a Cocteau**, pero habla un lenguaje propio y de hoy ayudado por artesanos y artistas locales. **Este híbrido entre hotel y club privado cuenta con un cabaret**, en un guiño al pasado de la zona.

Tiene también **una piscina en un patio interior**; habrá que esperar al verano para usarla, pero será bonito admirarla mientras tomamos el apero un día cualquiera de otoño.



Hotel Madame Réve. Jerome Galland

Caminando **en dirección a la Samaritaine, la gran atracción del momento**, encontramos otro ejemplo de ese nuevo y contradictorio París. Se trata del **Hôtel Madame Rêve**, situado en el edificio de la antigua oficina de Correos del Louvre, y que abre sus puertas este mes.

Su decoración, con **maderas abundantes y mucho carácter**, desafía lo que pensamos que debe ser un hotel de lujo de París, algo que casi inventaron en esta ciudad.

Este hotel independiente, que cuenta con **una azotea proyectada por Eiffel** es una mezcla entre pasado y futuro, entre intimidad y vida social. Su creador, **Laurent Taïeb**, declara que **“ha imaginado el hotel del mañana”**. Los franceses siempre tan ambiciosos.



Cuarto de baño en una habitación del Madame Rêve. Jerome Galland

Sin movernos de la orilla derecha del río **nos dirigiremos hasta Saint-Honoré, esa calle en la que podríamos pasar un día entero; o un año. Allí está Le Bristol, perteneciente a la Oetker Collection**, y al que se considera de manera oficial un hotel palacio.

Le sobra majestuosidad y podría conformarse con vivir de las rentas, pero se niega y eso lo hace aún más relevante. Continuando con su celebración permanente de los oficios franceses acaba de abrir **un atelier dedicado al queso**.

Le sobra majestuosidad y podría conformarse con vivir de las rentas, pero se niega y eso lo hace aún más relevante. Continuando con su celebración permanente de los oficios franceses acaba de abrir **un atelier dedicado al queso**.

Se trata de un espacio asesorado por una quesera mítica, Marie Anne Cantin, en el que se reúnen quesos de los mejores productores de Francia que luego se trabajarán en cocina y se servirán **en los restaurantes del hotel y en l'Épicerie**.

Si el tiempo lo permite podremos pedir un brie fragante en **el nuevo Jardín Français del hotel, diseñado por Lady Arabella Lennox-Boyd** y abierto desde el 1 de septiembre. La flora, que cambia cada estación, procede de la región de París y está adaptada a las condiciones del lugar.

Este otoño veremos cómo florecen las hierbas decorativas y cómo cambian de color las hojas de haya. Hasta ahora el hotel tenía patio, ahora tiene **un auténtico jardín** y eso en París y en este lugar es una rareza. **Amamos las rarezas**.

Le Bristol es París elevado al infinito y convive con un París que no parece tal. **Es el que encontramos no muy lejos, en la tienda de Off-White**. Olvidemos la arquitectura haussmaniana y las chimeneas de mármol: aquí todo desconcierta.

El estudio AMO (el brazo creativo de OMA), ha diseñado un espacio que quiere ser una **“reinterpretación abstracta de París”** y retar las convenciones de lo que se considerada una tienda.

Lo consigue porque el choque es total; también el estímulo. Y todo eso es París: **el queso en el palacio y el mostrador extraño para recoger el pedido online** de la tienda de Off-White.



Jardín del hotel Bristol, París. Marianne Majerus

Vamos a cruzar el Sena para ir concluyendo este paseo por el París otoñal y contradictorio. Estamos **cerca de los Jardines de Luxemburgo**. Allí está la tienda del ilustrador **Marin Montagut**. Este lugar es parisino en extremo: exquisito y con **ese aire clásico que nunca pasa de moda**.

Llevarnos **una vela o un paño de cocina** de aquí será como meter en la maleta un pedazo de ciudad. Este es el París más París, pero en la orilla izquierda hay rasgos de **otro París, menos aferrado a su propia naturaleza**.

Uno de ellos, e interesante, es **The Gazoline Stand, un cruce entre gasolinera contemporánea y café** que está junto a los Inválidos. Su aspecto es más el de una boutique que el de un lugar para repostar y esto es obra del gusto de **su artífice, la joyera Victoire de Taillac** (también tras el precioso *concept store* de belleza **Buly 1803**).

Aquí se puede cargar la bicicleta eléctrica y el coche mientras tomas una comida orgánica. Esto nuevo tipo de negocio confirma que, **bajo la apariencia de una ciudad recostada en su belleza y su historia** y sin necesidad de asumir riesgos, late un espíritu revolucionario. París solo sabe ser París. Y menos mal.



Habitación ejecutiva en el hotel Madame Rêve. Jerome Galland

<https://www.traveler.es/articulos/paris-en-otono-nuevos-hoteles-que-ver-donde-comer>