

15 JAHRE GOURMET CONNECTION

15 Stunden in 15 Städten: Paris

Übernachten

Im Mandarin Oriental, weil es modern, stylish und super zentral am Jardin des Tuileries gelegen ist – man gönnt sich ja sonst nichts.

9 Uhr

Am besten macht man es wie die Franzosen und nimmt ganz unkompliziert einen schnellen Café und ein Croissant irgendwo um die Ecke. Das Gebäck schmeckt so gut wie überall, und allzu viel sollte man ohnehin nicht frühstücken, sonst hat man mittags keinen Hunger.

11 Uhr

Unschlagbar zum Appetitholen ist die Rue Rambuteau im einst jüdischen Viertel Marais. In der kleinen Straße mit ihren charmanten Läden sitzt mit der Boulangerie Huré unter anderem auch einer der besten Bäcker der Stadt. Die süßeste Versuchung der Metropole.

13 Uhr

Zum Lunch geht es ins zweifach besternte L'Atelier Joel Robuchon Étoile. Dort isst man das regelmäßig wechselnde Mittagmenü für ab 49 Euro und ist mit der Speisenauswahl immer gut beraten. Wenn es gibt, unbedingt die Miniburger mit dem legendären Kartoffelpüree oder den confierten Thunfisch und das Bio-Ei mit Imperial Kaviar und Lachs probieren!

15 Uhr

Wenn man in Frankreich nicht gerade isst, schaut man sich Essen an. Deswegen geht es zum Nachmittagsbummel auf den Marché des Enfants Rouges. Der älteste Lebensmittelmarkt der Stadt ist überdacht und somit bei jedem Wetter der perfekte Ort, um frische Produkte und Snacks aus Frankreich, Italien, dem Mittleren Osten oder Japan zu entdecken.

18 Uhr

Zum Apéro inklusive Schaufensterbummel geht man auf ein Gläschen Champagner und ein paar Austern in den Bon Marché. 1838 gegründet, gilt es als das erste Warenhaus der Geschichte und zählt noch heute zu den edelsten Einzelhandels-Adressen Frankreichs mit der hochkarätigsten Food-Abteilung.

20 Uhr

Paris hat so unglaublich viel Kulinarisches zu bieten, aber die Wahl der Dinnerlocation fällt trotzdem nicht schwer: Le Grand Restaurant von Jean-Francois Piège. Nach seiner Zusammenarbeit mit Alain Ducasse wurde Piège nie wieder mit drei Sternen ausgezeichnet, aber für Insider gehört der Zwei-Sterne-Koch zu einem der Besten der Welt. Ist sie gerade auf dem Menü, keinesfalls verpassen, die Île Flottante zu kosten!

23 Uhr

Auf den Absacker MUSS man zu Colin Peter Field in die Hemingway Bar im Ritz. Schließlich wurde er nicht umsonst von Magazinen wie Forbes oder Travel + Leisure als bester Barkeeper der Welt ausgezeichnet. Field ist der perfekte Gastgeber: Man sagt ihm, nach was einem gerade ist, und kurze Zeit später steht der beste Cocktail vor einem, den man je probiert hat.

Gourmet Connection feiert 2021 sein 15-jähriges Firmenbestehen. Durch die Arbeit und die vielen damit verbundenen Reisen haben die Mitarbeiter einige der schönsten und spannendsten Metropolen und Destinationen der Welt, ihre Restaurants, Sehenswürdigkeiten und Hotspots kennengelernt. Zum Jubiläum gibt Gourmet Connection Tipps für die schönsten 15 Stunden in 15 verschiedenen Städten.

Kontakt:

Gourmet Connection GmbH

Patricia Freyer

Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15

E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de