

DOVE

WWW.DOVEVIAGGI.IT
MENSILE ANNO 25 N°3 MARZO 2015 €4,90

SPECIALE PASQUA
22 viaggi esclusivi
per vacanze su misura

LONDRA 2015
In anteprima
ultime tendenze,
nuovi quartieri

CIOCIARIA FELIX
Sapori forti, calde
locande e volti antichi

NICARAGUA SOGNO
Qui il paradiso
si chiama Little Corn

SARDEGNA BENESSERE
Cavallo, trekking e bike
nella natura selvaggia



RCS MEDAGLIATA P.A. 20078 ITALIANE SpA - D.L. 303/2003 Conv. L. 17/05/2004
Canada € 12,90 Francia € 7,90 Germania € 7,90 Grecia € 7,90 Portogallo Cont. € 7,90 Sp.

100% carta riciclata
Stampa C. 2014 CN 00000000000000000000

DOVETV
Canale
sky 413





sito accessibile, naturalmente: si chiedono informazioni sulla pagina Facebook ([facebook.com/jugcs/moonshiner](https://www.facebook.com/jugcs/moonshiner); 390791131935525) e si attendono pazientemente risposte. Il **Ballroom** (58 rue Jean-Jacques Rousseau, [facebook.com/LeBallroomDuBeefclub](https://www.facebook.com/LeBallroomDuBeefclub/)), zona **Les Halles** (vale la pena di conoscere il piano di ristrutturazione che coinvolge l'area, ben visibile subito fuori dalla metropolitana), ha trovato spazio, tre anni fa circa, nei sotterranei del ristorante **Beef club**. Muri con mattoni a vista, tavolini di marmo, divanetti e pouf accolgono gli ospiti. Qui la discrezione è un culto e la cultura dell'understatement una consuetudine, assieme al bere di qualità. Da provare *Le comsolbre fumant*, con liquore Chartreuse Verde, bianco d'uovo, cetriolo e sciroppo alla paprika. Non si è clandestini solo in cantina: **Le Perchoir** (14 Rue Crespin du



1. Aperitivo sulla terrazza
2. **Le Perchoir** è diventato famoso grazie al passaparola dei clienti.
3. Veduta sulla collina del Sacré-Coeur da **Le Perchoir**
4. Design e clima familiare all'**Hotel Paradis**: doppia da 83 €.
5. Ottimi cocktail da **Candelaria**, nel cuore del Marais.
6. Le camere del recente **Hôtel Henriette** sono firmate dalla decoratrice Vanessa Scofield.
7. Al **Café Pissen** si ordina cucina biologica.

Gast, leperchoir.fr), dall'ingresso anonimo, è diventato uno degli indirizzi più frequentati grazie a una terrazza dall'impareggiabile vista sul Sacré-Coeur, resa famosa dal tantum dei clienti. Nel Marais ci si dà appuntamento al **Candelaria** (52 rue de Saintonge, candelariaparis.com), dove la nightlife ha un sapore messicano: questo club, nelle classifiche mondiali ed europee dei migliori bar, è la metà oscura (e notturna) di una taqueria che già da mezzogiorno sforna tacos e guacamole. Il fiore all'occhiello è la collezione di tequila invecchiate e la ricca lista dei cocktail che permette anche di farsi fare su misura il proprio Dry Martini o il Negroni, scegliendo gli ingredienti uno a uno. A South Pigalle, quartiere in ascesa del momento - il nome in codice per il popolo della movida è So-Pi - la notte clandestina si chiama **Le Glass** (7 Rue Frochot, glassparis.com): qui l'ispirazione arriva dagli Usa, con cocktail per i più coraggiosi, una buona selezione di birre in bottiglia d'importazione e l'hot-dog, vero marchio di fabbrica.

NEOBISTROT E MENU BIOLOGICI

• Novità attorno alla Gare du Nord

È qui che bisogna dirigersi per esplorare le novità che fanno più gola. Nel microquartiere vicino alla stazione, tra le fermate della metro Cadet e Château d'Épis, aprono nuovi bistrot, insieme a boutique e locali dall'animo hipster. Tappa obbligata,

di stupire per fantasia e ricerca di materie prime. Si mangia con 30 € (tre portate) anche a **Le 52 Faubourg Saint-Denis** (52 Rue du Faubourg Saint-Denis, né sito né telefono), dove la cucina d'autore dello chef Charles Compagnon è capace di sposare il made in France come la francesissima

a base di frutta e verdura) e succhi, propone anche un menu bio e veggie (formula-pranzo 17,50 € per due portate a scelta).

• Notti nel design

Sempre in zona Gare du Nord, si può alloggiare all'**Hotel Paradis** (41 rue des Petites-Écuries, hotelparadisparis.com), a pochi passi dal teatro dell'**Opéra Garnier**: 30 camere dal design moderno, giocato sui toni del grigio, in un clima familiare (doppia da 83 €). Sulla Rive Gauche, invece, l'**Henriette** (9 rue des Gobelins, hotelhenriette.com, doppia da 89 €) è un boutique-hôtel dall'anima neobohémienne. Ha 32 stanze, una diversa dall'altra, tutte firmate dalla decoratrice Vanessa Scofield, un salone per la musica e un giardino d'inverno dal sapore vintage. Chi cerca un bilocale può cliccare france-apartment.com, con appartamenti in tutta la capitale.



il **Katapol du Faubourg** (72 rue de Faubourg Poissonnière, katapoldufaubourg.com), inaugurato da meno di un anno: piatti intorno a 10 €, ma capaci

amatra. Di questa nouvelle vague dei bistrot fa parte anche il **Pissen** (58 rue du Faubourg Poissonnière, cafepissen.fr), che, oltre a una notevole carta di smoothie (bevande



WEEKEND

Francia



Ohi, qui si beve "clandestino". Atmosfere da speakeasy, ma in salsa parigina: nella Ville Lumière si moltiplicano i bar senza indirizzo, ispirati a quelli americani che negli anni Venti e Trenta, in epoca di proibizionismo, vendevano illegalmente bevande alcoliche. Oggi, nessuna azione fuore legge. Ma, complice la passione per le atmosfere vintage, ci si ritrova a brindare, in fondo alle cantine, nei retroscuola dei ristoranti o in cortili segreti. Il nuovo imperativo è fuggire lontano da brasserie con terrazze piene di turisti e dove si ordinano cocktail dai nomi fantasiosi, ma misceati con alcolici scadenti. Così si va alla ricerca di indirizzi privi di vetrine e d'insegne. Come ci si arriva? Attraverso il passaparola e una sorta d'iniziazione: bisogna che qualcuno faccia strada con un invito virale su Facebook e Twitter. Poi, le porte si aprono sussurrando una

PAROLA D'ORDINE?

INUTILE CERCARE I LOCALI PIÙ NUOVI PER L'APERITIVO E LA NOTTE SULLE GUIDE, NÉ SPERARE IN INSEGNE O VETRINE. C'È UNA RETE CLANDESTINA DI PASSAPAROLA CHE VIAGGIA SUI SOCIAL. E CHE DOVE HA SCOVATO

DI MARI MOLLIÇA

parola d'ordine. Una volta dentro, la sorpresa è anche nelle atmosfere: velluti, tappezzerie ricercate, mobili di modernariato, luci basse. Ancora, camerieri dal servizio impeccabile e barman professionisti, maestri nell'arte della mixology e giocolieri che sanno tutto di distillati, spezie ed erbe. Al bancone, una carta delle consumazioni all'altezza d'intenditore, con l'immane pastis, l'assenzio e una selezione di liquori e whisky rari. Nel bicchiere, anche una buona dose di libertà e quiete. Ma, forse, il gusto maggiore sta nel gioco, in quella caccia al

tesoro per trovare il posto. E in quel senso di clandestinità che si prova una volta ammessi. Per entrare a **Le Moonshiner** (5 rue Sedain), zona Bastiglia, si passa attraverso la porta di una cella frigorifera dell'anonima pizzeria Da Vito, poi ci si scalda con una lista di oltre 80 whisky, con cocktail inediti nati dalla fantasia dello staff, ma anche con semplici birre chiare della casa, alla spina. A creare l'atmosfera ci pensano gli arredi dell'elegante fumoir, con tanto di cassaforte d'epoca, e le note jazz che arrivano da un grammofo. Niente



ALICE BISSI/STYLING: SIMONE VIGNI/STYLING: SIMONE VIGNI/STYLING: SIMONE VIGNI

