



► 1 janvier 2017

Title: Les Bains Hotel designed by Philippe Starck



这里的浪漫，都隐藏在被发现之中

巴黎 (Paris, France) : 坐标48° 52' N 2° 2' E

巴黎让人又爱又恨，巴黎人不爱说英语，并非高傲而是说不好。人们总是爱误解别人的用意，在巴黎尤其明显。鲜花、咖啡馆、博物馆，是巴黎的三个符号，有人说时尚和设计，那是巴黎的血脉，你只需要看看从自己身边匆匆而过的巴黎女人。但是，巴黎和其他城市不一样，爱它的人疯狂热爱，讨厌它的人嗤之以鼻。巴黎的街上不如北欧城市那般干净，甚至人身安全问题也总让人提心吊胆，但这都不妨碍它依旧保持优雅的美。

巴黎有600间咖啡馆，诞生了很多名人佳作，比如和平咖啡馆，是上流社交圈和文艺沙龙聚会的地方，大仲马、莫泊桑、巴尔扎克都在此地获取创作灵感。化身咖啡馆和双叟咖啡馆是哲学家和艺术家常出没的地方。巴黎有太多的高级餐厅和路边小馆，但是对餐厅分类就格外详细，更别说你必须依照不同类型的餐厅在着装和礼仪上讲究起来。所以，在巴黎，你是需要像个巴黎人，每天出门都要格外的精心打扮、遵守就餐和饮酒的礼仪，关注时尚和文化的动态，读报纸看杂志，吃甜品喝咖啡。

关于艺术，这里有太多的艺术家，卢浮宫里的世纪佳作和藏品，植物园博物馆里寻找莫奈、塞尚、雷诺阿、马蒂斯——一个个曾经在书本上看到的名字和他们的作品。不应只看一场歌剧，巴黎歌剧院的恢弘，是西方建筑的极致体现，它在建筑师 Charles Garnier 的设计里，呈现出华丽、奢侈、隆重，记载历史，所以，当流连老佛爷购物的时候，不妨也安排一个上午的时间，去这里看一看，甚至提前订票，去欣赏一场歌剧。蒙马特高地的圣心大教堂，提供了一个自我与巴黎对视的场所，曾经毕加索、达利、莫奈，都在此出没，毕加索的旧居和画室也在此地。



物里之外还要灵魂：  
LES BAINS

在巴黎奢华酒店的代名词就是莱古、华丽、奢华宽敞的住所，但这次我觉得你可以来点现代的体验。Les Bains酒店属于Design Hotels，它曾经是巴黎的奢华浴场，也是巴黎最著名的夜店，如今是巴黎最难求的最受时尚名人、奢侈品牌青睐的设计酒店。当年这里是法国著名事件家普鲁斯特和他的朋友们就是这儿的常客。百年之后的20世纪中，法国设计师Philippe Starck着手打造，把这间奢华浴场改造成巴黎最热门的夜店，充满爵士乐、音乐、狂欢派对，是时尚圈不可缺少的娱乐狂欢圣地。之后就是现在看到的以酒店形态呈现，叫做Les Bains Hotel。酒店的设计形象一样，是个放荡与狂欢的酒精头像，这才是巴黎应该有的主题——看精、派对以及开放的灵魂和身体。酒店去年开业，只有39间客房，最佳百年前浴场地址，现在是在水疗中心里蓝白相间与霓虹色彩的泳池。如果你只是单纯的设计酒店迷和巴黎迷，那你抽出两天住在这里吧。  
地址：7 Rue du Bourg-l'Abbe  
75003 Paris



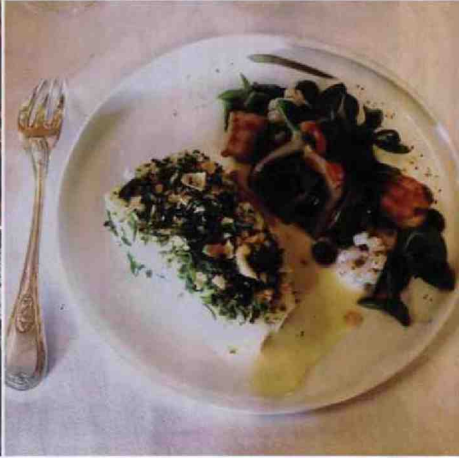


► 1 janvier 2017

Title: Golden screen designed by Philippe Starck

# Life Style

这里是巴黎



晚餐价格: 250-300欧/人 (酒水除外)  
地址: Restaurant Le Meurice Alain Ducasse 228 Rue de Rivoli, 75001 Paris

## Restaurant Alain Ducasse 宫廷里的美食匠人

位于巴黎曾经最早的五座宫廷式酒店 Le meurice 酒店里的米其林二星餐厅 Alain Ducasse 总会让你印象深刻。不仅是因为独具优势的高贵出身和悠久历史，更因为在这里，时间似乎变得浓稠和缓慢。

大厨 Jocelyn Herland 和他的团队让高级料理很好的保留了严谨精细的传统，每一味食材都从世界各地精挑细选，甚至每一块面包都是由法国最好的面包师提供。清淡的开胃菜是一个混合蔬菜蒸锅，里面有各种颜色的胡萝卜、洋葱、甜菜根与大块的喜马拉雅水晶盐同蒸，佐以黑橄榄酱。简单的蔬菜由于产地的海拔以及地理因素而散发清香细腻的口感。烹饪手法也最大程度的保留了食物本身的味道，不动声色的简单背后往往对技术以及食材的了解要求极其严苛。Jocelyn 选取了许多传统法餐里的珍贵食材如鱼

子、鹅肝、松露等。而在处理手法上却更清淡，融入更多现代的搭配，让口感和视觉的层次更丰富。甜点师 Cedric Drolet 能把一道最简单传统的家庭式甜点巴巴朗姆酒蛋糕做的让人赞叹不已，其他的创新甜点也最大程度的减少了糖分和热量。让人在饱餐之后顿觉清爽和舒适。而这里无与伦比的葡萄酒单，更是为味觉的旅程画上了圆满而充满回味的句号。

下午的阳光折射在杯中，杯中的白葡萄酒散发着淡金色的光芒。我的思绪完全飘到了另外一个世界，有点像回到了 La belle époque。服务员说话的频率和分贝都像是训练过一样让人无比舒适。在两餐之间纯白色的桌布上如果不小心掉了一滴酱汁，服务员会很快的用一小块白布遮住后再走开。每一个细节都带着旧时的优雅，举重若轻，近乎完美。

### 米其林星星等级标准

米其林餐厅评分系统共有三个等级:

- 1颗星  
★  
值得停车一尝的好餐厅
- 2颗星  
★★  
一流的厨艺，提供极佳的食物和美酒搭配，值得绕道前往，但花费不低
- 3颗星  
★★★  
完美而登峰造极的厨艺，值得专程前往，可以享用手艺超绝的美食、精选的上佳佐餐酒、零缺点的服务和极雅致的用餐环境，但是要花一大笔钱