



PARIJS

★ De top 10-selectie 34-55

■ Beschreven bezienswaardigheden

■ Quartier Latin en de eilanden
85-100

■ Van de Eiffeltoren tot
St-Germain-des-Prés 101-116

■ Van het Louvre tot de Arc de
Triomphe 117-134

■ Le Marais en Bastille
135-152

■ Montmartre
153-165



Wat & Hoe maakt deel uit van
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
www.kosmosuitgevers.nl
www.watenhoe.nl

Geschreven door Elisabeth Morris. Update door Elisabeth Morris

Oorspronkelijke titel: *Essential Spiral Paris*

© 2007, 2009 AA Media Limited, United Kingdom

Gepubliceerd door AA Media Limited, kantoor houdend aan Fanum House,
Basing View, Basingstoke, Hampshire RG21 4EA, Engeland. Ingeschreven
onder nummer 06112600

© Kaarten: carthographic data © Tele Atlas N.V. 2012

Tele Atlas  © IGN France

© Transportkaarten: Communicarta Ltd, UK

© 2012 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Baukje Felderhof, Suzanne Rustenburg en Jaap Verschoor

Redactie: Hipproductions, Tosca Weijers

Coördinatie: Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers, Haarlem

Omslagontwerp: De Weijer Design BNO, Baarn

Foto omslag voor: Marina Goudsblom; foto omslag achter: AA/C. Sawyer

Zetwerk: Peter Verwey Grafische Producties bv, Heemstede

ISBN 978 90 215 5283 5/NUR 512

Vijfde, herziene druk 2012

A04975

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden veele-
voudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm
of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de
uitgever.

Hoewel de grootst mogelijke zorg is besteed aan de samenstelling van deze
gids kan de uitgever geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het
gevolg is van fouten, nalatigheid of verandering in details in deze uitgave, en
voor de gevolgen van het afgaan op de verstrekte informatie. Beoordeling van
bezienswaardigheden, hotels, restaurants enzovoort is gebaseerd op ervar-
ingen van de auteur. De omschrijvingen in deze gids bevatten een element
van subjectiviteit en hoeven niet noodzakelijkerwijs de opinie van de uitgever
weer te geven of de ondervindingen van de lezer te bevestigen.

Hoewel alles in het werk is gesteld om de nauwkeurigheid van de gids te ver-
zekeren, doen er zich onophoudelijk veranderingen voor. Wij zijn onze lezers
dankbaar wanneer zij eventueel geconstateerde fouten willen melden.

Over deze gids

Gebruikte symbolen

 kaartverwijzing naar kaarten op het omslag	 dichtstbijzijnde merostation
 adres	 aanbevolen bus- of tramlijn
 telefoon	 treinverbinding
 openingstijden	 dichtstbijzijnde veerdienst
 toegangsprijs	 toeristenbureau
 restaurants of cafés bij of in nabijheid van bezienswaardigheid	 andere praktische informatie
	 paginaverwijzing naar uitgebreidere beschrijving

Deze gids bevat zes hoofdstukken:

Over Parijs 6-19

Inleiding. In het kort. Eten en drinken.

Kort verblijf

Reiswijzer 20-33

Voordat je weggaat. Vervoer naar Parijs.

Vervoer in Parijs. Praktische tips

De top 10-selectie 34-55

De tien onbetwiste hoogtepunten van

Parijs

De beste hotspots 56-81

De beroemdste cafés. De leukste uitgaansgelegenheden. De mooiste musea, enzovoort.


Verken Parijs per wijk 82-165

De bezienswaardigheden, per wijk

De stad uit 166-183

Uitstapjes buiten Parijs

Kaarten en plattegronden

Alle kaartverwijzingen hebben betrekking op de kaarten op het omslag. De Notre-Dame heeft bijvoorbeeld als verwijzing  21K. Dit geeft aan in welk vlak de kathedraal te vinden is.

Toegangsprijzen

Voordelig (minder dan € 6)

Gemiddeld (€ 6 tot 10)

Prijzig (meer dan € 10)

Hotelprijzen

Prijzen per kamer per nacht:

€ voordelig (minder dan € 100)

€€ gemiddeld (€ 100 tot 200)

€€€ prijzig tot luxueus (meer dan € 200)

Restaurantprijzen

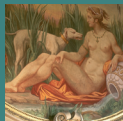
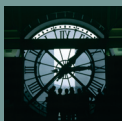
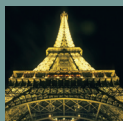
Prijzen per persoon voor een driegangenu menu zonder drankjes:

€ voordelig (minder dan € 30)

€€ gemiddeld (€ 30 tot 75)

€€€ prijzig (meer dan € 75)

Inhoud



Over Parijs

6 - 19

Reiswijzer

20 - 33

De top 10-selectie

34 - 55

De beste hotspots

56 - 81

Verken Parijs per wijk

82 - 165

De stad uit

166 - 183

Over Parijs

Inleiding	8 - 9
In het kort	10 - 11
Eten en drinken	12 - 15
Kort verblijf	16 - 19







INLEIDING

Parijs is ordelijkheid, harmonie, schoonheid en elegantie – het resultaat van gedurfde stadsplanning die vooral uitblinkt door de combinatie van traditie en vernieuwing, met soms verbluffende effecten. Kijk maar naar de Eiffeltoren, die zich als een uitroepteken boven de stad verheft, en de glazen piramide van het Louvre.

Parijs is ook passie, energie, verfijnd eten, mode en een dynamisch cultureel leven. De lichtstad vernieuwt zichzelf voortdurend met allerlei nieuwe bezienswaardigheden en evenementen, maar koestert tegelijkertijd ook haar erfgoed, zoals de metro-ingangen in art nouveau en de traditionele terrasjes, en verdient daarmee terecht haar titel van meest bezochte stad ter wereld.



Voor mensen die Parijs voor het eerst bezoeken, lijkt de stad met al haar rijkdommen en statige monumenten misschien ongecompliceerd, maar naarmate je Parijs beter leert kennen, zul je ontdekken dat de schoonheid van deze stad verscheidene facetten kent. Naast weidse vergezichten en indrukwekkende pleinen en boulevards heeft Parijs ook pittoreske dorpse wijken, zoals Saint-Germain-des-Prés, de Marais of Montmartre, waar kronkelende steegjes je naar romantische, half verborgen pleintjes voeren of waar je onverwacht een modern beeldhouwwerk vlak naast een middeleeuws meesterwerk ontwaart. Maar over het algemeen zijn deze aspecten allemaal prachtig met elkaar in harmonie.

Parijs is een compacte, dichtbevolkte stad en het levens-tempo ligt er hoog. Gelukkig zijn er ook rustige plekken, ideaal om even bij te komen na een drukke winkelmiddag aan de boulevard Haussmann of na een bezoek aan het Louvre.

LIGGING

■ Parijs ligt in het hart van Noord-Frankrijk, zo'n 250 km van zee, 300 km van Brussel, 475 km van Utrecht en aan de oevers van de rivier de Seine.

DE STAD

■ De stad is relatief compact en wordt omsloten door de





boulevard périphérique, een drukke, 35 km lange ringweg. Er is 496 ha natuurgebied, het Bois de Boulogne en het Bois de Vincennes niet meegerekend. Er is één boom op elke vier Parijzenaars.

GROOT-PARIJS

■ De buitenwijken van Parijs, de *banlieues*, omvatten dichtbevolkte voorsteden, slaapsteden, traditionele dorpjes en enkele nieuwe gemeenten. De streek heeft een vrij droog klimaat, is tamelijk koud in de winter en warm en zonnig in de zomer.

BESTUUR

■ Parijs wordt, net als alle andere steden in Frankrijk, bestuurd door een gemeenteraad en een burgemeester. Daarnaast is het ook een *département* met aan het hoofd een *préfet* (prefect).

■ Parijs is onderverdeeld in 20 *arrondissements*, genummerd van 1 tot en met 20. Het Louvre, in het historische centrum van de stad, heeft nummer 1.

BEVOLKING

■ De binnenstad telt ruim 2 miljoen inwoners en bijna een vijfde deel van de Franse bevolking (11 miljoen mensen) woont in de agglomeratie Parijs.

PARIJS IN CIJFERS

■ Parijs telt 200 nationaliteiten, 20.000 cafés, 130 musea en 372 bioscopen.

■ De Seine slingert zich 13 km lang door de stad en kent 37 bruggen.

■ Binnen de stadsgrenzen liggen 400 parken en tuinen en 110 fonteynen.

● Verspreid over de straten van de stad staan 80.000 lantaarnpalen, 790 reclamezuilen en 9300 bankjes.



In Frankrijk is eten een kunst die vooral in Parijs tot uitdrukking komt. Hier wordt de diversiteit en kennis van traditionele streekgerechten gecombineerd met een creativiteit die wordt geprikkeld door een sterke, wereldse invloed. Dankzij een groeiend bewustzijn voor gezond leven zie je in veel restaurants en op tal van markten steeds vaker biologische producten.

PARIJSE EETGEWOONTEN

Het traditionele Franse ontbijt, bestaande uit brood, boter en jam met een grote kop *café au lait* (koffie met melk), heeft grotendeels plaatsgemaakt voor ontbijtgranen met melk en thee (soms *tisane* ofwel kruidenthee), warme chocolademelk of zwarte koffie. De traditionele verse croissants worden vaak bewaard voor het weekend.

De meeste werknemers lunchen buiten de deur. Overspoelden de terrassen van de cafés en restaurants voorheen alleen in het voorjaar en de zomer de trottoirs, nu zitten rokers vanwege het rookverbod in openbare gelegenheden het hele jaar buiten, vaak onder terrasverwarmers. Bedrijvig personeel loopt onophoudelijk rond met de favoriete bestelling van de Parijzenaars, *steak frites* (biefstuk met patat). De porties zijn voldoende maar niet overdreven, zodat je in een uur op je gemak van drie gangen kunt genieten.

Omdat veel gezinnen tegenwoordig uit tweeverdieners bestaan, komt voor het avondmaal rond een uur of acht soms een schotel van de *traiteur* op tafel, maar de maaltijd begint





doorgaans nog altijd met een hors-d'oeuvre, eindigt met kaas of een dessert, en wordt vergezeld van een goed glas wijn.

BOODSCHAPPEN DOEN

Parijzenaars houden erg van hun lokale markt – bijna elk *quartier* heeft er wel een – waar ze groente en fruit kopen, evenals kaas, *charcuterie* (worst en koude vleeswaren), vlees en vis. Bij *boulangeries* (bakkers) kun je tot 's avonds laat en op zondagochtend *baguettes* kopen, het traditionele knapperige stokbrood, dat nog steeds ongekend populair is.

UIT ETEN

Parijse restaurants serveren een brede keuze aan Franse streekgerechten, maar ook andere keukens zijn ruim vertegenwoordigd. Zeevruchten zijn populair; bij veel restaurants liggen diverse soorten *huîtres* (oesters) uitgestald die je ter plekke kunt eten of kunt meenemen. In 2009 is om de horecasector te stimuleren de belasting op etenswaren verlaagd. Voor alcohol geldt dit echter niet, dus op de rekening staan twee verschillende belastingtarieven vermeld.

Zelfs bescheiden restaurantjes houden zich strikt aan de traditionele etenstijden. Als er een bordje met 'service continu' hangt, worden daar tussen lunch en diner ononderbroken maaltijden geserveerd.

Een voordelige optie om van de kookkunst van verschillende res-



taurants te genieten, is tijdens de lunch. Vaak kun je rond lunchtijd een menu voor een vaste prijs krijgen. Je kunt dan uit een lijst van *entrée et plat* (voor- en hoofd-

gerecht) of *plat et dessert* (hoofd- en nagerecht) twee gangen kiezen. Koffie of wijn is hierbij soms inbegrepen. Ook wordt doorgaans een redelijk geprijsde *plat du jour* (dagschotel) geserveerd.

Een andere voordelige manier om de inwendige mens te verster-



ken is met een zoete of hartige *crêpe* (pannenkoek) van een stalletje op straat of een *croque monsieur* (tosti) in een café. *Boulangeries* verkopen belegde baguettes.

WIJN

In vrijwel alle restaurants kun je wijn bestellen per glas of per pichet (karaf), verkrijgbaar in 25 cl (*un quart*), 50 cl (*un demi*) en 75 cl (gelijk aan een fles). Vaak kun je kiezen uit een lijst van *vins du mois* (wijnen van de maand), met een goede prijs-kwaliteitverhouding. Doorgaans wordt er een gratis karaf kraanwater bij geserveerd.