

HET BESTE VAN PARIJS IN 6 ROUTES



ROUTE 1 > BATIGNOLLES & MONTMARTRE p. 18

Batignolles is een woonwijk met een fijn park. In Montmartre vind je kronkelende straatjes en de Sacré-Coeur.

ROUTE 2 > RUE DES MARTYRS, GRANDS BOULEVARDS, LOUVRE & MADELEINE p. 38

Ga brunchen in de Rue des Martyrs, shoppen op de Grands Boulevards en sla het Louvre niet over.



ROUTE 3 > LES HALLES & LE MARAIS p. 58

Rondom Forum des Halles is veel bedrijvigheid. Le Marais is charmant met herenhuizen, steegjes, bistro's, leuke winkeltjes en kleine musea.

ROUTE 4 > L'ÎLE DE LA CITÉ, QUARTIER LATIN & SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS p. 78

Bezoek l'Île de la Cité, Jardin des Plantes en Jardin du Luxembourg en geniet van de sfeer in het Quartier Latin.



ROUTE 5 > EIFFELTOREN, INVALIDES & CHAMPS-ÉLYSÉES p. 98

Historische gebouwen, monumenten, musea en een recreatiegebied voor wandelaars, fietsers en skaters langs de Seine.

ROUTE 6 > BELLEVILLE, CANAL SAINT-MARTIN & MÉNILMONTANT p. 118

Belleville is een arbeiderswijk met buurtcafés en populaire parken. Canal St.-Martin is hip met leuke winkels en restaurantjes.



Best tips ever!

TIME TO MOMO IN PARIJS

Stap je hotel uit en loop regelrecht naar de leukste wijken van de stad. Op weg naar nieuwe restaurantjes, de beste koffie en dat lokaal gebrouwen biertje. Bij **time to momo** delen onze lokale auteurs uit liefde voor hún stad alleen de echte highlights met je. Zo sla je de drukke dertien-in-een-dozijn-winkelstraten over en wandel je, terwijl je onderweg een bezienswaardigheid meepikt, naar de leukste adressen waar de locals zelf graag komen. Geniet van elke seconde en haal alles uit je stedentrip.

NAAR PARIJS!

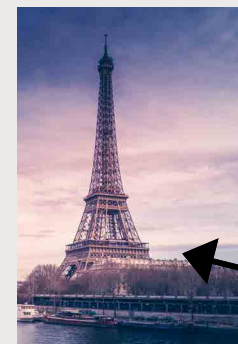
Jij gaat Parijs ontdekken! De stad van prachtige avenues, wereldberoemde monumenten en *la vie Parisienne*. Natuurlijk beginnen we de dag met een kop koffie en een croissant op een terras, net als de locals. We shoppen in prachtige winkels, van zaken van beroemde couturiers tot kleinere vintageboetiekjes in de mooie wijken. Een museumbezoek mag niet ontbreken, net als een wandeling door een van de vele tuinen en parken. Lekker eten, of genieten van een goed glas wijn, dat kan in Parijs echt overal. Wij laten je zien waar.

time to momo laat je lekker wandelen, in je eigen tempo de stad ontdekken en de local lifestyle beleven. Zonder dat je je hoeft voor te bereiden. We leiden je met onze routes langs onze favoriete restaurants, cafeetjes, musea, winkels en bezienswaardigheden: langs de plekken waar we zelf graag komen en een leuke tijd hebben. Dus misschien kom je ons wel tegen.

Geen van de adressen die we beschrijven heeft voor vermelding betaald, niet voor de tekst en niet voor de foto's. Alle teksten zijn geschreven door een onafhankelijke redactie. En dat geldt niet alleen voor de adressen in deze gids, maar ook voor de informatie in onze **time to momo app** en alle nieuwste tips, themaroutes, wijk informatie, blogs en selectie van de leukste hotels op www.timetomomo.com.



World famous!



LOCAL
ROOSJE NIEMAN

STAD
PARIJS

WERK & BEZIGHEDEN
(MODE)STYLISTE &
AUTEUR

Als groot liefhebber van mode, musea en *joie de vivre* was het geen verrassing dat Roosje

Nederland verruilde voor de lichtstad. Het liefst wandelt ze door de vele mooie straatjes op zoek naar een fijn terras voor een koffie of *apéro*. Ondertussen kent ze de stad zo goed dat zelfs haar Parijse vrienden haar wel eens bellen voor een leuk adres.



PRAKTISCH

Met de zes routes in deze gids kun je te voet en in je eigen tempo de leukste wijken van de stad ontdekken. De routes leiden je langs musea en bezienswaardigheden, maar laten je vooral ook zien waar je lekker kunt eten en drinken, shoppen, genieten en leuke dingen kunt doen. Op de overzichtskaart voor in de gids kun je zien door welke delen van de stad de routes lopen.

Elke route is duidelijk weergegeven op een gedetailleerde plattegrond aan het begin van het betreffende hoofdstuk. Ook alle adressen zijn op deze kaart terug te vinden. Aan de kleur van de bolletjes kun je zien om wat voor soort adres het gaat (zie de legenda onder aan deze pagina). Verderop in het hoofdstuk wordt elk adres steeds uitgebreid beschreven.

Zonder de genoemde adressen uitgebreid te bezoeken, duurt één route maximaal drie uur. De afstand in kilometers vind je boven de routebeschrijving.

PRIJSINDICATIE

Om je een idee te geven van de prijzen in restaurants, vind je bij hun adresgegevens steeds een prijsindicatie. Tenzij anders vermeld, is het bedrag de gemiddelde prijs van een hoofdgerecht. De entreprijzen van bezienswaardigheden zijn het reguliere tarief.

GOED OM TE WETEN

Parijs beslaat het gebied binnen de twee ringboulevards die om de stad heen cirkelen: de Boulevard Extérieur en de Périphérique. De wijken buiten deze ringboulevards worden *banlieues* genoemd. De rivier de Seine verdeelt de stad



in de *Rive Droite* (rechteroever) en de *Rive Gauche* (linkeroever). De stad is ingedeeld in twintig arrondissementen. Elk daarvan heeft een naam en een nummer. Het eerste heet Louvre en bevindt zich in het hart van stad. De volgorde loopt spiraalgewijs, met de klok mee, door de stad. Op de straatnaamborden staat altijd ook het nummer van het arrondissement vermeld.

De meeste winkels openen tegen 10.00 uur en sluiten rond 19.30 uur. De Arabische kruideniers vormen een uitzondering, zij sluiten pas rond middernacht. Veel levensmiddelenwinkels en voedselmarkten zijn ook op zondagochtend geopend en vaak gesloten op maandag. In de Joodse wijk Le Marais en in Montmartre zijn de meeste boetieks op zondag geopend. In augustus zijn veel restaurants, cafés en winkels (bakkers en slaggers) gesloten wegens de vakantieperiode. Houd daar rekening mee.

Tweemaal per jaar is het uitverkoop (*soldes*) in Frankrijk: drie weken in juli/augustus en drie weken in januari. Zoek van tevoren de exacte data op.

LEGENDA

<p>● >> BEZIENSWAARDIGHEDEN</p> <p>● >> ETEN & DRINKEN</p>	<p>● >> SHOPPEN</p> <p>● >> LEUK OM TE DOEN</p>
---	---

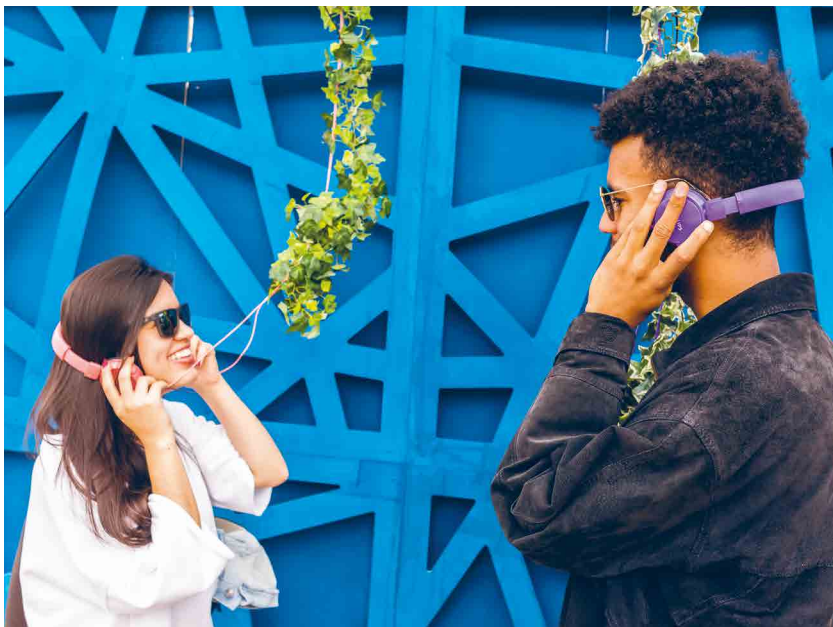


MUSEA

Parijs is het paradijs voor museumliefhebbers. Je vindt hier prachtige en prestigieuze musea. Let op met de openingstijden: sommige musea zijn dicht op maandag, andere weer op dinsdag. Er zit geen logica in. De Paris Museum Pass (www.parismuseumpass.com) biedt toegang tot meer dan zestig bezienswaardigheden. Een pas voor twee dagen kost 52 euro, voor vier dagen 66 euro en voor zes dagen 78 euro. Voor de tijdelijke exposities buiten de vaste collectie om moet je vaak wel extra betalen. De pas is te koop bij de kassa van de deelnemende musea en monumenten en bij het toeristenbureau op 25, Rue des Pyramides. Als je liever niet in de rij staat, probeer dan van tevoren via internet de entreebewijzen aan te schaffen. Dan kun je vaak via een aparte ingang naar binnen. Een groot aantal musea is gratis toegankelijk voor jongeren onder de 26 jaar, afkomstig uit de EU. Ook bieden veel musea korting aan gehandicapten en 60-plussers. En er zijn musea die op de eerste zondag van de maand voor iedereen gratis toegankelijk zijn.

FRANSE (EET-)GEWOONTES

Eten is heel belangrijk in Frankrijk: Fransers houden ervan en praten er ook graag over. Het accent ligt op twee maaltijden: *le déjeuner* (de lunch) en het diner. *Le petit déjeuner* (het ontbijt) is redelijk eenvoudig: een kop koffie, thee of warme chocolademelk met een *tartine* (stuk stokbrood met *confiture*) of croissant. Dit wordt thuis of in een café gebruikt. De cafés zijn vaak al vroeg geopend. Veel mensen staan 's ochtends aan de bar voor hun ontbijt met koffie en een croissant. Dat is misschien minder gezellig dan aan een tafeltje, maar wel een stuk goedkoper: het scheelt vaak de helft van de prijs. Bestel een *café* (een espresso), een *café allongé* (een espresso aangelengd met water), een *café crème* (met warme melk), een *café au lait* (met koude melk) of een *noisette* (een klein kopje met een vleugje koude melk). 's Middags eten de Fransers vaak buitenshuis. De lunchtijd wordt ook gebruikt om zaken te bepreken. Tussen 12.30 en 14.30 uur is het dus druk in de restaurants. Een traditioneel Frans middagmaal bestaat meestal uit een driegangenmenu. Je kunt ook kiezen voor alleen een voorgerecht (*entrée*) of hoofdgerecht (*plat*). Let ook altijd op het *menu du jour* of de *plat du jour* (het gerecht van de dag).





ALGEMEEN

Parijzenaren werken 's avonds vaak lang door en dineren door de week niet voor 20.00 uur. De restaurants openen rond 19.30 uur. In het weekend wordt het meestal pas drukker na 21.00 uur. Parijzenaren gaan graag uit eten, dus restaurants zitten vaak vol. Wil je zeker zijn van een plek, reserveer dan op tijd. Fooi geven in een restaurant of café hoeft niet. Als je het wel doet, geef je aan dat je zeer tevreden bent en dat wordt ook gewaardeerd. Goed om te weten: laat je in een restaurant altijd door een ober naar je plaats brengen, ga niet zomaar zelf ergens zitten.

FEESTDAGEN

Naast de variabele feestdagen Pasen, Pinksteren en Hemelvaart heeft Frankrijk de volgende officiële vrije dagen:

1 januari > Nieuwjaarsdag

1 mei > Dag van de Arbeid

8 mei > Feest van de Overwinning (Wapenstilstand 1945)

14 juli > Nationale Feestdag, *Quatorze Juillet*

15 augustus > Maria Hemelvaart

1 november > Allerheiligen

11 november > Wapenstilstand (1918)

25 december > Kerstmis

Op 21 juni viert Parijs het Fête de la Musique. Op straat, in cafés en bars, in zalen, thuis: overal wordt muziek gemaakt en naar muziek geluisterd, en er wordt gedronken en gedanst op straat.

Op de avond van 13 juli kun je tot vroeg in de ochtend van Quatorze Juillet dansen in de brandweerkazernes, tijdens het Bal des Pompiers. Op 14 juli zijn er verschillende festiviteiten in de stad.

Rond Driekoningen (6 januari) liggen de Franse bakkerijen vol met *galettes des rois*: taarten met een porseleinen popje (*fève*) erin. Elk Frans gezin koopt zo'n taart. De persoon die de *fève* in zijn stukje ontdekt, moet de volgende galette aanschaffen.

