



VIAGEM | PARIS

MAMA SHELTER



Bar do hotel-boutique tem atmosfera convidativa e reúne intelectuais franceses

▲ **No quadrilátero histórico de Saint Blaise, com seus cafés, jardins e estúdios de arte, casa assinada por Philippe Starck exibe atmosfera amistosa e intelectual**

Criado pela família Trigano, mesma fundadora do Club Med, em parceria com o filósofo francês Cyril Aouizerate, o hotel-boutique Mama Shelter foi desenhado por Philippe Starck com o intuito de oferecer ambiente eclético e vívido. Os espaços, de fato, são amistosos e convidativos. Muita gente aparece por lá especialmente interessada nas delícias e clima do bar e do restaurante, que figuram na lista de preferidos do *New York Times*. O menu serve opções simples e saborosas e o lugar respira cultura: no terraço, é corriqueiro cruzar caminhos com escritores, pintores e cineastas. www.mamashelter.com



▲ **PARIS FREE WI-FI**

Ter acesso a Wi-fi de graça nas ruas de Paris é algo que facilita muito a vida dos estudantes e trabalhadores locais e, sobretudo, dos turistas. Quem viaja com seus tablets e smartphones encontrará nesses gadgets pessoais ferramenta prática para se virar e se comunicar na cidade. Desde o mês passado, cerca de 50 novos pontos de wi-fi foram instalados para uso gratuito em lugares públicos. Corredores de trens também terão conexão disponível

a 1 MB por segundo. Para usufruir dessa facilidade, basta instalar um aplicativo da empresa espanhola Gowex (é só chegar no local que oferece Wi-fi gratuito e selecionar a rede “Gowex Free Wi-fi” que aparecerá na tela), com quem a rede parisiense de transportes públicos firmou parceria. O governo está, inicialmente, colocando o projeto em prática por nove meses. Dependendo do resultado e da demanda, os planos são de expandir a ideia.



▲ **LA CHOCOLATERIE DE JACQUES GENIN**

Jacques Genin, considerado o melhor chocolatier do mundo pelo crítico Mort Roseblum, tem um estilo bem particular de conceber suas criações. Autodidata, ele não formula nem registra suas receitas – simplesmente porque não há receitas. Cada chocolate carrega consigo o sabor único e resultante da sensibilidade instintiva desse verdadeiro alquimista. Degustar um de seus “bombons de choco-

lat” é, invariavelmente, uma grata surpresa. Depois de passar pela cozinha de dois restaurantes, Genin abriu a La Chocolaterie no número 133 da rue de Turenne, uma construção do século 17. “Para mim, as coisas boas duram, sim, e precisam ser passadas adiante”, diz, sobre as especialidades culinárias que herdou da família e que ensina para sua equipe no laboratório da chocolateria. www.jacquesgenin.fr