

28.07.2014



DIE SCHÖNSTEN LUXUSHOTELS

Paris, mon amour

Von Uta Petersen



Shangri La Hotels & Resorts

6. Teil: Buddha Bar Hotel Paris

Im Juni 2103 eröffnete das "Buddha Bar Hotel Paris", ein Boutiquehotel. In 56 Zimmern kombiniert BBHP die Kunst des französischen "Savoir Vivre" mit der Lebensphilosophie Ostasiens. Gold, Seide, Mosaiken, die typische Buddha-Figur, Badewannen aus rotem Glas, Regenwald-Duschen. Über vier Meter hohe Stuckwände, mit Seidentapeten oder chinesisch schwarz, rot oder pflaumenblau lackiert. Motive wie blühende Kirschzweige und feuerspeiende Drachen, knöcheltiefe, weiche Teppiche oder rosa Granitkamine sowie das gedämpfte Laternenlicht - all das gibt den Räumlichkeiten den Charme pompöser Boudoirs.

Buddha Bar - ist das nicht die Lounge- und Chill-Out-Musik? Richtig! Und ein Hotel- und Restaurant-Konzept. 1996 in Paris gegründet von dem Gastronomen Raymond Visan und dem Innenarchitekten Claude Challe zog der Trend auch unter der Marke George V Records um die Welt.

Das private Herrenhaus aus dem 28ten Jahrhundert wurde von erfahrenen Handwerkskünstlern restauriert. Speise- und Wohnbereiche sind von dem Lärm der Metropole abgeschirmt. Das "Buddha Bar Hotel Paris" in der Rue d'Anjou 4 nahe dem Place de la Madeleine Rande des Goldenen Dreiecks von Paris ist eine Art Schmuckstück und Szene-Treff.



Buddha Bar Hotel Paris

Spannungsgeladenes Design zwischen Savoir vivre und Fernost: Das Restaurant à La Vraymondeâ des Buddha Bar Hotels Paris gehört zu den Gourmettempeln der französischen Hauptstadt.

Vier Elemente Cocktails

Rote, chinesische Decken-Papierlaternen mit Fransentroddeln dicht an dicht: Da muss man durch, um in den hellen, gepflasterten Innenhof des Gebäudes aus dem 18. Jahrhundert zu gelangen und damit zu der neueröffneten "Le Quatre Lounge Bar". Fernöstliches Design auch dort. Die vier Elemente sind das Herz der Design-Bar. Luft, Wasser, Erde und Feuer finden sich in den 16 Getränken auf der Cocktailkarte wieder, deren Zusammenstellung mit den Jahreszeiten wechselt.

Das Restaurant "Le Vraymonde" am Innenhof gehört zu Paris' neuen Gourmetadressen. Die historischen Stelen geben nun der Rahmen für einen gewagt eingerichteten Gourmettempel mit karminroten Wänden, goldsilber gewirkten Stuhlstoffe, Spiegeln und schwarzen Lacksockeln. Die Küche wird geführt von Rougi Dia. Sie ist für ihre ständigen Neuerfindungen bekannter Gerichte und Aromen bekannt. Für die Desserts ist der Patisserie-Chef zuständig. "Baba", den französischen Rumkuchen, trinkt Guy Darcel mit japanischem Whisky, die Feigen für sein Sabayone backt er in Marsala. General Manager ist Loïc Le Berre, er befindet das BBH Paris für viel mehr als ein Hotel: "Es ist ein Lebensstil".

www.buddhabarhotelparis.com

www.preferredhotelgroup.com

WEM GEHÖRT WAS DAS HOTELGRUPPEN-GLOSSAR

Buddha Bar Hotel Paris

Buddha Bar Hotels & Resorts ist ein Konzept seit 199, französische Kultur mit asiatischen Codes zu verknüpfen. In neoasiatischer Architektur und Design besitzt Buddha Bar Collection derzeit aus drei Häusern, in Budapest, Prag, ein weiteres Haus ist in Armenien geplant. In Paris ist es Buddha Bar Hotel in der Rue d'anjou 4, das zur Preferred Hotel Group gehört.
www.preferredhotelgroup.com