

ParisLondon,



l'Europa ha la sua capitale



Un viaggio unico per vivere insieme due metropoli differenti e complementari, sempre più vicine con Eurostar. Un viaggio particolare ed esclusivo per conoscerle nelle dimore private di Homelidays. L'arte e i sapori, i colori del Mondo, tutte le tendenze che ridisegnano il vecchio continente

di GUIDO BAROSIO
foto GUIDO BAROSIO e MARCO CARULLI

Perché scegliere? Per quale ragione non affrontare le due più affascinanti mete europee vivendole nel confronto serrato di una settimana? Oggi Londra e Parigi – forti del proprio inconfondibile dna – permettono al viaggiatore creativo un'esperienza fino al 1994 (data del congiungimento ferroviario sotto la Manica) impensabile, o quantomeno molto più complessa. Il collegamento tramite Eurostar (che attiva 18 tratte giornaliere) consente di raggiungere dalla Gare du Nord la nuovissima stazione di St Pancras International in poco più di due ore, evitando i lunghi e dispendiosi collegamenti

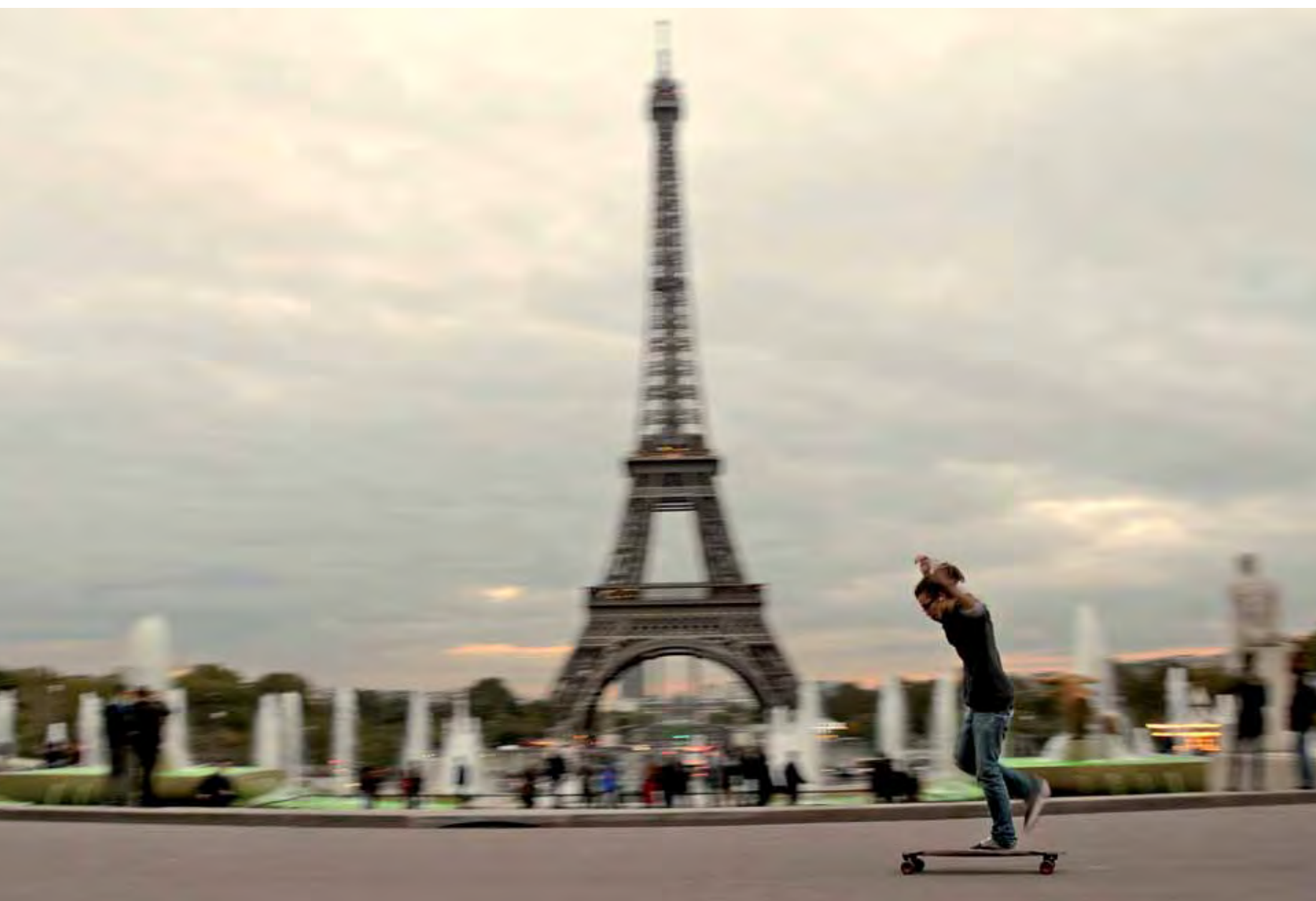
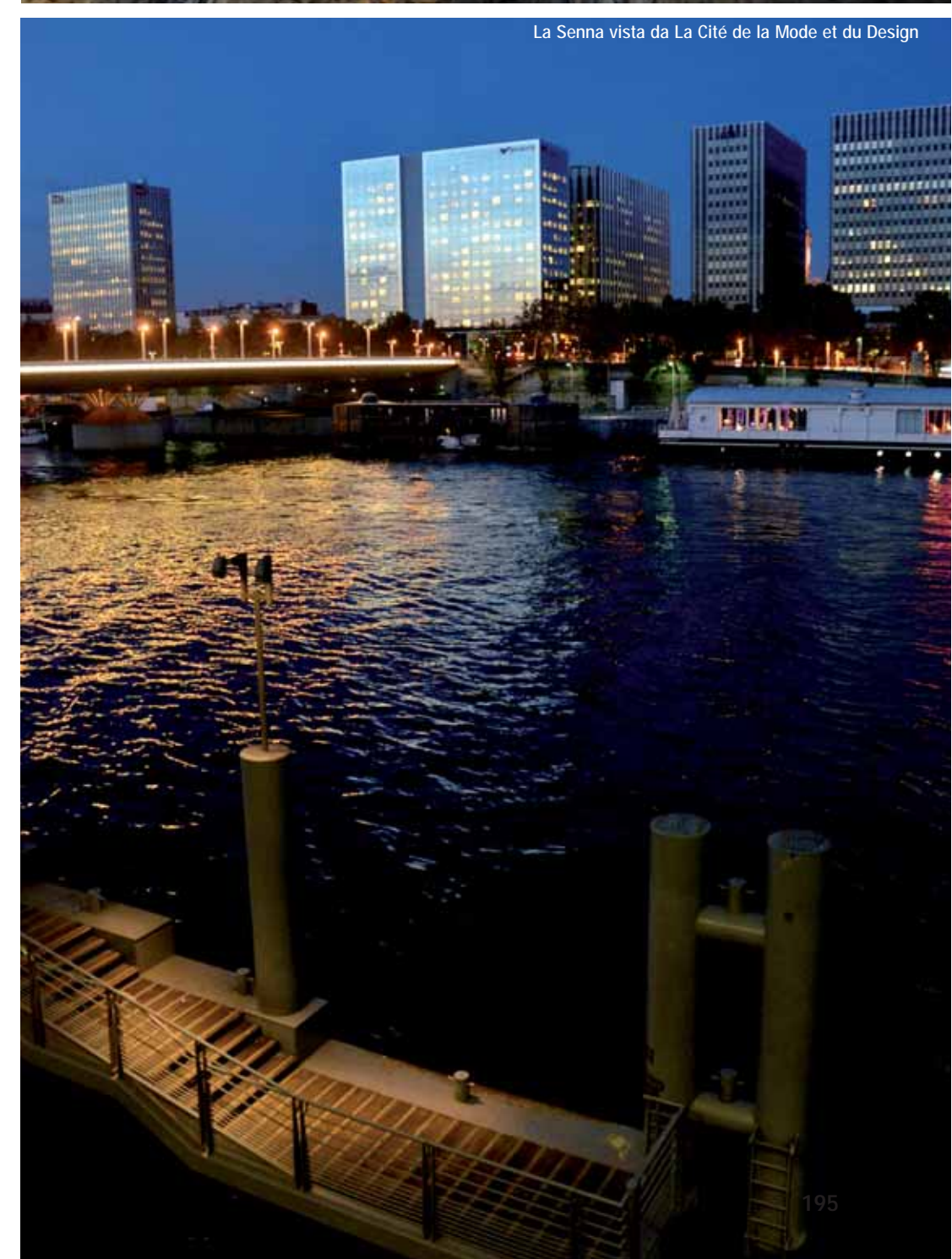
da e verso i trafficati aeroporti cittadini. Quindi si arriva e si parte da centro a centro, con tutto il bagaglio che si desidera, pronti a calarsi in una irresistibile bulimia di arte e ristorazione d'eccellenza, di storia e di nuove tendenze, sentendosi dove batte il cuore del mondo, perché ParisLondon può davvero considerarsi la capitale virtuale d'Europa. Smisurato e vibrante di ogni possibile energia, se lo consideriamo un unico agglomerato urbano arriviamo alla soglia dei venti milioni di abitanti, con un numero pressoché incalcolabile di opportunità verso sapori e cultura, sport e architettura, moda e shopping, musica e appuntamenti di ogni genere. Per rendere l'esperienza ancora più intima e familiare proponiamo il sog-

giorno in case private, scegliendo nel ricco carnet delle soluzioni Homelidays. Quindi benvenuti a ParisLondon, dove il primo confronto parte dall'anima. Se 'Parigi è sempre Parigi' – come nella più scontata delle definizioni – Londra è una mutazione che conquista e riconquista ad ogni passaggio. La diversità si coglie idealmente dalla prospettiva fluviale, dove Senna e Tamigi affondano nel centro cittadino offrendo scenari di proverbiale bellezza, quelli dove – inevitabilmente – si approda sempre, sovente a poche ore dall'arrivo. Parigi è una 'grande dame' che seduce e rassicura, le quinte dei suoi palazzi non ammettono facili trasgressioni e lungo i quai l'occhio ripassa visioni ben note: la Tour Eiffel, il Louvre, l'Île de la Cité con Notre Dame, l'Île



Notre Dame

La Senna vista da La Cité de la Mode et du Design



St. Louis. Solo procedendo ancora lungo la rive droite il 'nuovo' prende corpo con la Cité della Moda e del Design, l'Institut du Monde Arabe e la nuova Biblioteca Nazionale. I quartieri ad alto tasso di innovazione – La Défense e la Villette – appaiono quasi un corpo estraneo, nati e cresciuti oltre le mura auliche del centro. A Londra le cose sono andate diversamente e, per secoli, il Tamigi ha diviso in due la città: a nord tutto il meglio offerto dall'Impero – il Big Ben, Saint Paul's, la City, la Tower of London, ma anche i quartieri di Westminster, Mayfair, Bloomsbury, Soho – mentre a sud le attrattive erano di poco superiori allo zero. Negli ultimi vent'anni molto – per non dire tutto – è cambiato. Londra si è innamorata del suo fiume decorando la riva meridionale con impattanti meraviglie: la ruota del London Eye, la Royal Festival Hall, il National Theatre, la Tate Modern, il Millennium Bridge, lo Shard di Renzo Piano ed il nuovo municipio. Oggi, se la si osserva dall'Hungerford Bridge, la capitale degli inglesi mostra i muscoli, forte di un'annata olimpica che l'ha riportata al centro del mondo. Usando una metafora, possiamo dire che Parigi si sta evolvendo per linee interne, trasformando la recettività dei suoi quartieri (come Belleville e Bercy), edificando il nuovo senza impatti visionari, vivacizzando nella continuità il proprio patrimonio artistico e culturale. Londra invece ha inciso con maggior vigore sul fronte urbanistico, ha alzato il proprio orgoglio con la fantasia di celebrati archistar, ha approfittato pienamente delle possenti risorse finanziarie di una piazza economica senza pari, ha subito, contenendo il colpo, contrasti stridenti tra ricchezza appariscente e povertà negletta, ovunque ha saputo spingere con forza il piede sull'acceleratore della creatività. Da un incontro ravvicinato se ne esce con la sensazione di un voltaggio differente, di una diversa



colonna sonora: Parigi è un jazz raffinato, col suo ben dosato mix di sofisticata fantasia; Londra sarà per sempre rock, fragoroso e vibrante, energia pura esibita senza alcun timore reverenziale. Il più evidente punto di congiunzione lo si incontra nel tessuto multietnico e multiculturale; da sempre 'aperte al mondo' entrambe le dimensioni di ParisLondon accolgono sforzi, energia, risorse, contrasti e invasioni per filtrarle – amplificandole – nel food, nella moda e nell'arte. Oggi londinesi e parigini non sono solo più inglesi e francesi, ma indiani e africani, arabi e israeliani, cinesi e giapponesi, russi e italiani, sudamericani e statunitensi, l'ovunque – più che in ogni altro luogo – trova la sua patria di elezione tra la Senna e il Tamigi. Chissà cosa ne penserebbero il generale De Gaulle e Margaret Thatcher... Atto Primo: Parigi. Location: 50 boulevard de l'Hôpital, XIII arrondissement (codice annuncio www.homelidays.it/paris-13/appartamento-277759it1.htm), chez Marc Brunet, proprietario di una spaziosa dimora hausermaniana arredata con pezzi d'epoca di sofisticata bellezza. Il prezzo – 1600 euro la settimana – non deve impressionare, perché se vengono sfruttati adeguatamente i posti letto la quota individuale scende a 30 euro per notte. Meno che in un hotel con un cielo senza stelle. Difficile immaginare qualcosa di più comodo: bastano 15 minuti a piedi per raggiungere Senna e Gare d'Austerlitz, ma, soprattutto, la fermata della metro (Saint Marcel) è proprio di fronte a casa. Il nostro soggiorno parigino propone nell'ordine: alcune tappe gourmet d'eccellenza (ben dosate tra vecchio e nuovo, tra new entry e classici senza tempo), una visita all'Institut du Monde Arabe, la mostra su Parigi vista da Hollywood, una puntata al sempre sorprendente Quai Branly, la nuova Cité della moda e del design, una visita a Notre Dame, che l'anno prossimo celebrerà 850 anni di storia. Parlando di sapori Parigi non è uno stile inconfondibile, va oltre perché da sempre rappresenta 'la referenza'. Qui è nata la grande ristorazione internazionale, qui si sono stabiliti i più accertati canoni di giudizio (Michelin docet), qui – con buona pace dei sapori globalizzati – governerà



Cyril Boulet e Frederic Hubig



La Grande Cascade



Frédéric Robert



Emile Cotte



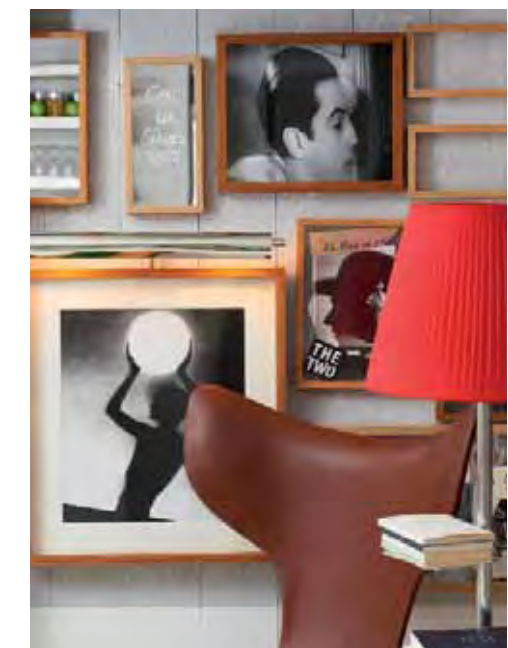
La sala di Les 110 de Taillevent

sempre incontrastata la cucina francese. Prima tappa Astier (44 rue Jean-Pierre Timbaud, Tel. 0033.01.43571635), per apprezzare la più schietta cucina 'borghese' della capitale. Il patron Frederic Hubig e lo chef Cyril Boulet propongono – in un locale simpatico e accogliente, frequentato da una ben stipata folla di gourmet dal fiero appetito – ricette tradizionali solo minimamente rivisitate: un foie gras alle castagne di impeccabile equilibrio, aringhe che neanche in Norvegia sono così buone, uno stinco d'agnello brasato che vorresti non finisse mai e una ruota di formaggi monumentale, in 'libero servizio', che a fine pasto troneggia proterva dominando la tavola. Da andarci e tornarci, prenotazione indispensabile. Siete degli inguaribili romantici? Volete regalarvi un momento fuori dal tempo ai confini della più fiabesca foresta parigina? Volete godervi il fascino 'belle époque' di una palazzina che fu di Napoleone III e divenne ristorante nel 1900, durante la grande Esposizione Universale? Allora 'il vostro luogo' non può che essere La Grande Cascade (Tel. 0033.01.45273351, chiusura festiva dal 20 dicembre all'8 gennaio). Gli ancestrali piatti della tradizione vi riveleranno la loro anima, riletta con una purezza priva di minimalismo, all'insegna di un motto che è, da sempre, 'le sens de la nuonce'. Il tutto interpretato dal talento di Frédéric Robert: grande chef costantemente alla ricerca della «bellezza del buono, ma soprattutto del buono». Se invece la vostra attenzione si concentra sul matrimonio 'cibo/vino' esiste un approdo ideale crocevia tra originalità e ricerca, tra rigore e prezzi misurati verso ogni budget: Les 110 de Taillevent (195 rue du Faubourg Saint-Honoré, Tel. 0033.01.40742020, www.taillevent.com). Aperta a maggio 2012 questa brasserie propone il talento dello chef Emile Cotte e del 'directeur des caves' Pierre Bérot, sono loro ad aver concepito una carta assolutamente innovativa: 30 piatti (10 entrées, 4 portate di pesce, 6 portate di carne, 4 scelte di formaggi e 6 dessert) ciascuno associato a 4 degustazioni



Le sale di Ma Cocotte

al calice (in doppia versione, 14 e 7 cl) allineate per pregio e prezzo. Nell'assoluto rispetto della qualità si può optare per un vino più economico, oppure, salendo fino al gradino più alto, per una grande referenza; ma sempre con la garanzia di un abbinamento perfetto, studiato con cura per ottenere l'armonia ideale. Un delirio di sensazioni guidato con mano esperta, la possibilità di 'giocare' un match dove si esce sempre vittoriosi. Prosit. C'è un territorio del gusto dove i francesi sono maestri da sempre: la ristorazione nei grandi hotel a cinque stelle. Mettere piede allo Shangri-La di avenue d'Iéna 10 è già una sofisticata emozione che si percepisce prima ancora di aver varcato la soglia dei due ristoranti: il cantonese Shang Palace (Tel. 0033.01.53671992, www.shangri-la.com) e il gastronomico L'Abeille (Tel. 0033.1.53671990, www.shangri-la.com). Quest'ultimo





incanta per la misura di portate che spaziano verso ogni regione di Francia: grandi classici riproposti con la cura e la presentazione di uno stellato Michelin, curiosità da riscoprire, fantasie nell'esaltare materie prime selezionatissime. Per gustare armonie impeccabili sognando di essere nella valle dell'eterna giovinezza, appunto Shangri-La. Stile e design, simpatia e cordialità nell'accoglienza, servizio veloce ma curato in ogni dettaglio, portate festosamente abbondanti, gusti veri e veraci con una carta dei vini di grande originalità, a Le Moderne (40, rue Notre-Dame-Des-Victoires, Tel. 0033.01.53408410) estetica e sostanza si presentano a braccetto. Per sentirsi parigini tra i parigini, allegri e soddisfatti calice dopo calice, piatto dopo piatto. Aperto da poche settimane ma già sulla bocca di tutti, Ma Cocotte (106, rue des Rosiers, Tel. 0033.01.49517000) è l'ultima creazione di Philippe Stark, la più minimalista e destrutturata della sua sempre sorprendente ispirazione. Collocato nel cuore del mercato delle pulci, tra centinaia di antiquari e brocante, il locale occupa un vecchio magazzino e lo reinventa per un pubblico di edonisti curiosi. Appena si entra non impressiona più di tanto, se non per la grande cucina che va oltre il concetto 'a vista' per offrirsi completamente aperta agli avventori. Poi, appena lo sguardo si fa più attento, esce fuori il genio. Ma Cocotte è una casa, un posto dove ognuno occupa il proprio spazio, un luogo dove ogni oggetto (anche le posate...) è volutamente sempre diverso. Se il piano terra è più 'bistrot style', salendo i gradini ci si appropria di un ambiente mezzo studio e mezzo bar, tra foto d'autore, libri, poltroncine, arredi 'anni 70' che richiamano il design scandinavo dei grandi maestri. A questo punto (colpevolmente) potreste rischiare di non prestare la dovuta attenzione al resto; invece incontrerete una gustosa cucina 'del mercato', prezzi più che ragionevoli e un bere miscelato d'autore. Andateci subito, è da vivere (e



Insegne a Camden



Il mercato di Camden



La Proud Camden: galleria e live music

MUSICAL, ISTRUZIONI PER L'USO

di Alessandra Cenni

È finita l'era del botteghino in Leicester Square. Il vero addicted, l'appassionato, sceglie un biglietto giornaliero, chiamato dayseat, acquistabile solo di persona e nel giorno stesso dello show che si vuole vedere, dalle 10:00 in avanti (il botteghino dello Shaftesbury Theatre, dove è in scena Rock of Ages, apre alle 12:00 la domenica). Disponibili due tickets per persona. È opportuno mettersi in coda in anticipo e informarsi presso la biglietteria sulle caratteristiche del posto (un restricted view, ad esempio, avrà qualcosa che ostruisce parte della vista, ma la cassiera saprà dirvi di quanto influisce sulla visione). Per coloro che, nonostante tutto, decideranno di provare l'esperienza del botteghino in Leicester Square – perché è tipico almeno quanto una passeggiata lungo il Tamigi – qualche consiglio pratico può fare la differenza. Prima di comprare un biglietto dai 60 pounds in su, pensateci due volte. È una cifra considerevole, con la quale si possono trovare buoni posti anche nei grandi 'classici', poco abbordabili in generale (The Phantom of the Opera, Les Miserables, The Lion King, Mamma mia!). Un po' di buon senso non guasta mai: dal semplice fatto che ci venga offerta la fila S di una seconda galleria (balcony o upper upper circle), si può già dedurre che il teatro è abbastanza grande da avere due gallerie e che la seconda è abbastanza lunga da arrivare alla fila S. Significa che la dimensione del teatro è notevole e che la lontananza dal palco, anche se il posto non è restricted, potrebbe essere un problema. Da provare: dayseats di Wicked (27,50€ prima fila) e Rock of Ages (25€ seconda fila); We Will Rock You (30€ ultimissima fila del balcony). Da evitare: la seconda balconata di Apollo Victoria, Drury Lane e Queen's; la coda per Wicked il sabato mattina.



Il Tower Bridge e il municipio in vetro di Forster

raccontare) prima che diventi troppo alla moda. Dall'arte della tavola all'arte propriamente detta. Il panorama delle esposizioni parigine non ha eguali al mondo. Scegliendo in un sontuoso carnet consigliamo: 'Paris vu par Hollywood' (gratuita) all'Hotel de Ville (municipio) della città – Da Gene Kelly a Ratatouille rivivrete sogni e fantasie dei maggiori maestri statunitensi; '25 anni di creatività araba' (fino al 3 febbraio) e 'Le Mille e una Notte' (fino al 28 aprile), le due raffinate mostre dell'Institut du Monde Arabe (concepito da Jean Nouvel sulla rive droite della Senna); 'Alle origini della Pittura Aborigena' (fino al 20 gennaio), 'Nigeria' (fino al 27 gennaio) e 'Capelli' (fino al 14 luglio, la prima esposizione al mondo dedicata alle acconciature) al Quai Branly, il museo sulle 'arti del mondo' firmato – corsi e ricorsi – anche lui da Jean Nouvel e anche lui sulla rive droite della Senna. Restando sempre dallo stesso lato del fiume va ancora affrontata l'ultima novità parigina in tema di creatività: la 'Cité de la Mode et du Design' al 38 di Quai d'Austerlitz, approdo transculturale della più aggiornata creatività francese e non solo, con grande terrazza lounge dove godersi un drink sorseggiando il futuro. Atto secondo: Londra. Location: 77 Anfon Road

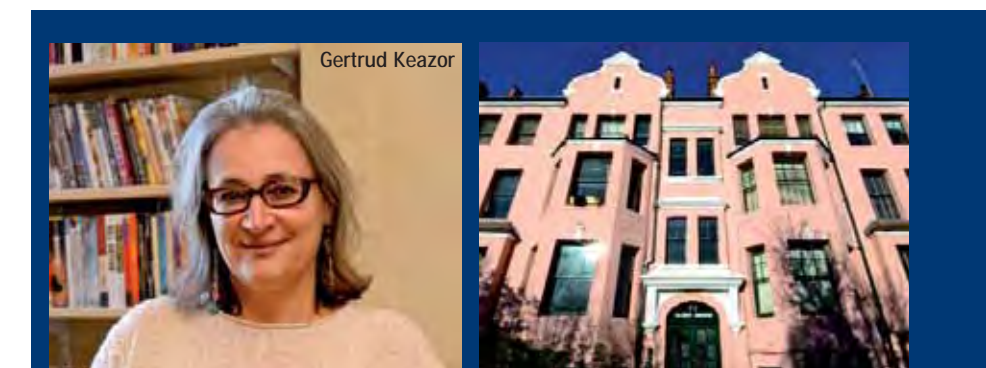


(codice annuncio www.homeaway.co.uk/p415204), in una di quelle tipiche casette che sembrano sbucare da un libro di fiabe; proprietaria Gertrud Keazor, calorosissima ex nazionale inglese di scherma. Chi si aspetta il tipico arredamento british resterà sorpreso: un tocco hippy style e tanti pezzi (bellissimi) di artigianato e antiquariato africano per una casa del mondo foderata di libri e belle foto. Fermata della metro (assolutamente strategica) a 15 minuti di buon passo e prossimità garantita (pochi minuti di taxi) con la stazione di St. Pancras, dove arriva e parte l'Eurostar. Il nostro soggiorno seguirà rotte tra novità e tradizione, ed è concepito per chi abbia già visitato le attrazioni più classiche. Sul fronte dello shopping consigliamo: il sempre irresistibile mercato di Camden (sabato tutto il giorno), dove va esplorata con cura la 'Proud Camden' (galleria e live music); la coloratissima area di Covent

Garden, coreograficamente addobbata per il Natale; l'immenso shop Lillywhite a Piccadilly Circus, dove fare acquisti a tema sportivo approfittando dei prezzi sorprendenti (mediamente inferiori del 40%, arrivano anche al 70% di sconto per i brand locali tipo Umbro e Lonsdale; potrete persino regalarvi la maglia della nazionale inglese di calcio a soli 5 pound...). In tema nightlife affidatevi al sempre aggiornatissimo Time Out, ma non rinunciate all'esperienza di un musical; per destreggiarvi (e risparmiare) seguite le istruzioni del nostro box 'dedicato' e cercate di assicurarvi un posto per Rock of Ages, adrenalina pura e cast di altissimo profilo. La mostra del momento William Klein + Daido Moriyama (fino al 20 gennaio) è alla Tate Modern, la più monumentale operazione di recupero architettonico dedicata all'arte contemporanea del globo. Nell'esposizione i due grandi fotografi – il primo statuni-



L'area bar al The Jugged Hare



'IN VACANZA @HOME': LA FILOSOFIA DI HOMELIDAYS

Volendo scegliere per il proprio viaggio un contesto diverso dal solito in cui soggiornare, una gran buona idea è quella di rivolgersi a Homelidays, la piattaforma web dedicata all'affitto di case vacanza online che mette direttamente in contatto, senza commissioni di intermediazione, proprietari e affittuari in Italia, in Europa e nel resto del mondo. Fondata in Francia nel 2001, si occupa dei mercati di Italia, Inghilterra, Francia, Germania, Spagna, Portogallo e Paesi Bassi e fa parte del Gruppo americano HomeAway, leader mondiale degli affitti turistici online. Con un solo click sul sito Homelidays.it, navigabile in 7 lingue, possono essere consultate gratuitamente tantissime proposte, aggiornate sempre in tempo reale. Attraverso diversi criteri di ricerca come destinazione, budget, tipo di alloggio, numero di stanze e comfort desiderato, il sito permette agli utenti di individuare facilmente la tipologia di casa ricercata, proponendo soluzioni che vanno dal monolocale alle ville, dai mulini ai castelli, fino ai Bed&Breakfast e tante altre sistemazioni. Ogni annuncio è corredato da numerose informazioni utili, come la descrizione particolareggiata della casa, il calendario delle disponibilità, le tariffe previste per il periodo prescelto e la galleria fotografica, che consentono all'utente di valutare il meglio per il proprio soggiorno trovando la soluzione ideale, anche attraverso la creazione di un 'dossier personale' in cui salvare le proprie scelte. Tra le sezioni del sito si possono inoltre leggere feedback ed esprimere giudizi sui servizi e le agevolazioni di Homelidays. Sono inoltre consultabili nel sito la sezione 'Colpi di Fulmine', in cui trovare le proposte di affitto più richieste, lo spazio 'Weekend', dedicato alle offerte per vacanze brevi in B&B, agriturismo e altre strutture, e l'area dedicata alle promozioni. Sia per una famiglia numerosa, che per un viaggio romantico, la vacanza in 'dimora privata' può rappresentare l'occasione giusta per vivere in maniera alternativa il proprio soggiorno, scoprendo un nuovo modo di viaggiare.



tense e il secondo giapponese – vengono messe a confronto Londra, New York, Tokyo e Parigi; tutte rilette attraverso le immagini folgoranti, emblematiche e provocatorie di due maestri, curiosamente simili nella lettura di volti e atmosfere. Sul fronte del food, Londra può solo sorprendere: da anni ha superato 'quota 50' nel numero dei ristoranti stellati Michelin e propone – unico caso al mondo – il meglio di ogni tradizione (e innovazione) gastronomica internazionale, con sapori orientali di ogni dove, francesi, caraibici, africani, italiani e latinoamericani, talvolta incredibilmente contaminati. Per trasgredire vi consigliamo un ristorante che più britannico non potrebbe essere: The Jugged Hare, nel cuore della City (49 Chiswell Street, Tel. 020.76140134, www.thejuggedhare.com). Tempio indiscusso degli appassionati di cacciagione, il locale prende il proprio nome da una ricetta dove la lepre (macerata nel vino rosso e cotta 24 ore) viene proposta in caraffa, magistralmente sposata con il tipico puree britannico.

PER SAPERNE DI PIU'

Non navigate a caso, on line i consigli sono sovente manipolati e poco attendibili. Per avere un adeguato, e verificato, supplemento di informazioni – eventi, esposizioni, hotel, ristorazione, spettacoli, sconti e opportunità - vi consigliamo i siti ufficiali di Parigi e del turismo francese – parisinfo.com e rendezvousenfrance.com – e quello dell'ente per il turismo londinese: visitlondon.com/it/



Il Borough Market

La qualità delle portate è di eccellenza assoluta (da non trascurare i deliziosi puddings), come raffinatissima la proposta dei vini (di tutto il mondo) con servizio in bottiglia e al calice. Per destreggiarsi tra le diverse proposte nessun timore, c'è anche un responsabile di sala italiano al quale rivolgersi. Per una passeggiata nella 'nuova Londra' consigliamo di percorrere tutto il lato sud del Tamigi, dal London Eye fino al nuovo municipio, dove una vigorosa coreografia propone la più grande ruota panoramica d'Europa, teatri e spazi espositivi, il sofisticato ristorante Oxo, l'interattivo museo enologico Vinopolis, il Globe Theatre ricostruito, il Millenium Bridge di Forster, la Tate Modern, il municipio in vetro (sempre di Forster), ribattezzato, per la propria forma e con ironia tipicamente britannica, 'testicolo' e 'The Shard' (letteralmente 'coccio'), il nuovissimo grattacielo di Renzo Piano appena terminato, l'emblema di una città che sta crescendo sempre più in verticale. Proprio all'ombra di questa impressionante scheggia in vetro e cemento di 310 metri (il più alto edificio europeo) si può esplorare un quartiere popolarissimo, in azzardato ed affascinante equilibrio tra vecchio e nuovo: storici pub e casette di mattoni a vista, il rinnovato e coloratissimo Borough Market dedicato all'alimentare, gallerie di design ed empori multietnici, manager e massaie pakistane... Si lascia Londra con l'impressione che abbia vinto lei, meno romantica e aristocratica di Parigi ma vitalissima in



ogni manifestazione. Poi, sulla via del rientro, di passaggio a Parigi, un taxista briccone 'allunga il giro' e - nel portarci dalla Gare du Nord alla Gare de Lyon - ci fa ripassare tutto il centro storico: il Louvre e i Bistrot, la Tour Eiffel e i 'quai' lungo la Senna, Notre Dame e l'Île St. Louis. Così tutto torna in equilibrio, perché Parigi vanta una regia della meraviglia - armoniosa quanto uniforme - che Londra non conosce. Ma ParisLondon è una belva metropolitana in via di apparizione, con due anime distinte che vanno osservate insieme, allora diventano invincibili. ▷▷|



© SNCF - Médiathèque

TORINO - PARIGI - LONDRA: UN VIAGGIO IN TRENO TRA COMFORT, VELOCITÀ ED EFFICIENZA

Parigi non è mai stata così vicina. In sole 5 ore e 40 minuti circa, si può partire da Torino e arrivare nel centro della Ville lumière con i treni Tgv operati da Sncf, che collegano ogni giorno Porta Susa con Gare de Lyon, passando anche da Lione St. Exupéry e altre città intermedie. Viaggiare su un Tgv vuol dire attraversare la Francia e godere del suo panorama da un treno creato per rendere il viaggio il più confortevole possibile. Rinnovati nello stile da Christian Lacroix, i treni Tgv sono caratterizzati da un design accattivante con sedili comodi e spaziosi, sia in prima che in seconda classe, per offrire la massima comodità a tutti i passeggeri. Sul treno, è disponibile un servizio di vendita con carrello bar e una vettura bar con diversi menù, in cui possono essere acquistati anche biglietti per la metropolitana di Parigi, Torino e Milano; in prima classe, invece, è possibile prenotare un servizio di ristorazione al posto, non incluso nel prezzo del biglietto. Per andare incontro alle necessità dei passeggeri, sono stati pensati spazi dedicati alla famiglia e all'ufficio: nell'Espace Famille, separato da un vetro dal resto della vettura, un tavolino e 4 sedili frontali pieghevoli offrono lo spazio anche per la sistemazione di un passeggino; nelle due aree ufficio, situate nelle vetture 6 e 7, si possono invece organizzare piccole riunioni di 2/3 persone e utilizzare il cellulare in completa tranquillità. Particolare riguardo viene riservato anche ai passeggeri che viaggiano con i loro animali domestici, che possono viaggiare gratis se di piccola taglia e non più pesanti di 6kg, altrimenti è necessario acquistare un biglietto a tariffa Animali, ad eccezione dei cani guida per non vedenti che viaggiano sempre gratuitamente. Il costo di un biglietto per Parigi da Torino parte da 45 euro in 1° classe e da 29 euro in 2° classe, ma se 'la città degli innamorati' non è abbastanza, con i treni Eurostar ad alta velocità si può ripartire verso Londra, passando sotto il Canale della Manica. Lasciando Parigi da Gare du Nord, si raggiunge la stazione di Londra St. Pancras in circa 2 ore e 15 minuti, viaggiando ad una velocità di circa 300 km/h. Per tutti coloro che scelgono l'Eurostar, sono disponibili ogni giorno da Parigi ben 13.000 posti e tantissime opzioni, sia per quanto riguarda gli orari di partenza, sia per i prezzi, potendo scegliere tra 3 categorie di viaggio: la Business Premier, scelta da chi richiede spazio ed eleganza, la Standard Premier che prevede tra i vari servizi anche uno spuntino leggero servito al posto, e la categoria Standard, scelta da chi desidera comfort, stile e convenienza. L'Eurostar, con una puntualità media del 91%, è stato votato negli ultimi 8 anni come miglior servizio ferroviario nel mondo al World Travel Awards e rappresenta un ottimo collegamento tra due delle capitali europee più belle e visitate al mondo. Per prenotare i collegamenti ferroviari europei ci si può rivolgere a Rail Europe sul sito www.raileurope.eu, alla Boutique Sncf alla stazione Porta Garibaldi a Milano, in tutte le agenzie di viaggio partners di Rail Europe oppure al call center 02.40326435.



© Eurostar



© SNCF - Patrick Curtet



COSTRUISCI IL TUO FUTURO CON UN SOGGIORNO LINGUISTICO ALL'ESTERO

Stages per professionisti, corsi per adulti, viaggi studio per giovanissimi. Solo le scuole più qualificate in Gran Bretagna, Irlanda, Malta, Usa, Canada, Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda, Francia, Germania e Spagna.



Via Giovanni da Verazzano 20 - TORINO
Tel. 011.568.38.27 - Fax 011.195.60.195
magazine@oxbridge.it - www.oxbridge.it
E nelle agenzie di viaggio autorizzate