

Ritz Paris: Tischgespräch mit Direktor Christian Boyens

Die Diva tanzt bald wieder

Hotel-Legende eröffnet im Dezember

Neuer 2-Sterne-Küchenchef

Von Ludwig Fienhold

Das Ritz in Paris ist vielleicht das berühmteste Hotel der Welt, eine Legende ist es ganz sicher. Doch in der französischen Metropole gibt es gleich ein Dutzend Weltklassehotels, was den Konkurrenzdruck drastisch erhöht. Deshalb musste die in die Jahre gekommene Diva einem gründlichen Facelift unterzogen werden. Noch aufwendiger als gedacht, im August 2012 schlossen sich die Türen des Luxushotels, die jetzt erst wieder im Dezember für die Gäste geöffnet werden. Direktor ist der Deutsche Christian Boyens, der in einem Tischgespräch im Frankfurter Restaurant Lohninger mit *Biss* über seine Pläne sprach.



Das Ritz will nicht nur sein Gesicht wahren, sondern auch seine Seele behalten. „Man muss das Gefühl haben, das Coco Chanel um die Ecke biegen und Ernest Hemingway an der Bar sitzen könnte“, bringt es Christian Boyens auf den Punkt. Viele Berühmtheiten waren nicht nur Stammgäste, sondern lebten regelrecht im Ritz, weshalb die Suiten ihre Namen keineswegs

willkürlich tragen. Um künftig den prominenten Gästen ein Paparazzi-freies Entree zu ermöglichen, wurde jetzt ein Tunnel angelegt, der diskret ins Hotel führt. Wer will, kann natürlich weiter über den roten Teppich durch die Drehtüren gehen. Das Hotel wird insgesamt luftiger, schlanker, heller und freundlicher. „Wir wollen ein neues Ritz, ohne die DNA des alten Ritz zu verlieren“, sagt Christian Boyens. Wenn auch die Zimmer und Bäder komplett renoviert werden, so liegen die Verbesserungen vor allem im technischen Bereich, vom Fahrstuhl bis zum Internet wurde alles auf den neusten Stand gebracht. Dabei soll jegliches High Tech einfach zu bedienen sein, „ohne eigens in einer Betriebsanleitung lesen zu müssen“. Technische Raffinessen, die besonders Sinn machen: Terrassen und Bäder werden beheizbarem Fußboden haben. Das Ritz wurde immerhin schon im Jahr 1898 eröffnet und will sich nicht nur kosmetisch verschönern.



Barockgarten

Der grüne Außenbereich des Hotels wird nun auch mehr von innen aus sichtbar sein, sei es von den Salons oder dem Boutiquen-Flur. Der zauberhafte Garten ist eine Oase mitten in Paris. Bislang wurde er zu wenig als Trumpfkarte ausgespielt, jetzt soll er ein ganz wesentlicher Teil des Hotels werden und vom Frühstück bis zum Sundowner einladen. Vier Suiten werden eine Dachterrasse haben, mit Blick bis zum Eiffelturm. Kleine Zimmer gibt es nicht, die Größe beginnt bei 40 und endet bei 350 Quadratmetern. Auch die Deckenhöhe ist überall beachtlich, bei den Suiten geht sie bis zu sieben Metern. Das kommt nicht nur Direktor Christian Boyens entgegen, dessen zwei Meter bequem untergebracht sein wollen.



Direktor Christian
Boyens

Christian Boyens, der mit 38 Jahren auf eine solide Karriere mit Stationen à la Atlantic Hamburg, Fous Seasons San Francisco und Peninsula Beverly Hills blicken kann, begann im Ritz Paris im Februar 2011 als Directeur Général. Er wuchs in Molfsee bei Kiel auf und ist entsprechend geerdet. Christian Boyens vertritt das Hotel Ritz mit offensivem Charme, jede Art von Überheblichkeit ist ihm fremd. Dabei galt das Ritz durchaus nicht allein als Hort der Schönen und Reichen, auch das Management schottete sich gerne vor allem gegenüber der

Presse ab. Boyens wurde durch seine Zeit in Amerika geprägt, wo man wenig Berührungsängste kennt und die Dinge pragmatisch lächelnd angeht. Unterstützt wird er von seiner aparten Directrice de la Communication Anne Benichou, die zuvor bei der Vogue als Journalistin arbeitete. Und 580 weiteren Angestellten. Im neuen Ritz werden auch viele alte Bekannte zu erleben sein, etwa der Deutsche Manfred Mautsch, der seit 20 Jahren als Guest Relation Manager der gute und hilfreiche Geist des Hotels ist. Mit ihm werden weitere sieben mobile und im Haus allgegenwärtige Concierge-Mitarbeiter aktiv sein. Einer der besten Barkeeper der Welt, der wirklich von allen Gästen und Kollegen hoch geschätzte Colin Field, bleibt dem Ritz nach zwei Jahrzehnten ebenfalls erhalten und wird mit seinem großartig aufgestellten Team die Bar führen. Der Lieblingsplatz von Ernest Hemingway bleibt unverändert und wird auch weiterhin durch viel Holz und Leder gefallen.



Colin Field (r.) in der Bar Hemingway

Service ist die große Stütze eines jeden Hotels. Eine erstklassige Küche aber auch. Das hat man in Frankreich schon immer besser verstanden als in Deutschland. Das Restaurant L'Espandon war stets gut und sehr klassisch orientiert. Der Stil dürfte sich mit dem neuen Küchenchef Nicolas Sale ändern, der zuletzt vom Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde und hochkreativ und modern ist. Außerdem ist er Pariser. Neu

im Team ist auch Chef-Pâtissier Francois Perret, der zuvor im Shangri-la in Paris in gleicher Position arbeitete. Die Kochschule, getauft auf den einstigen Ritz-Küchenchef Auguste Escoffier, wird einen Chefs Table bekommen, von dem aus man auf die Hauptküche blicken kann.

Das Ritz soll im Dezember mit dieser Aufstellung eröffnen: 71 opulent gestaltete Zimmer, 71 Suiten inklusive 15 Prestige Suiten, 3 Restaurants und 3 Bars, zweistöckiges Spa sowie schickem Pool. Ab Juni werden die ersten Reservierungen entgegengenommen, im November soll Soft Opening sein, im Dezember dann die offizielle Eröffnung. Zimmer ab 1000 Euro. Das Hotel soll dem Vernehmen nach für weit über 200 Millionen Euro renoviert werden, offiziell redet man nicht über Geld. Der ägyptische Unternehmer und Hotelbesitzer Mohamed Al-Fayed hat allein durch den Verkauf des Kaufhauses Harrods in London jedenfalls genügend Kapital flüssig machen können.



Das Ritz ist eine Vanity Fair, garniert mit einer Prise Snobismus. Als arrogant haben wir es aber nie kennengelernt. Bei einem Quality Check von uns im Jahr 2004 schnitt das Ritz insgesamt mit einem „sehr gut“ ab. Manchen Bereichen, wie etwa der Bar Hemingway, konnte das Prädikat „Weltklasse“ verliehen werden. Schwachpunkte waren das Frühstück und der extrem schlechte Cappuccino, der schon seinerzeit 9,20 Euro kostete.

129 Schiffscontainer mit Kunst und Antiquitäten sowie anderen noblen Accessoires werden derzeit aufbewahrt und nach der Renovierung wieder entladen und eingebracht. Die aristokratische Ausstattung ist indes nicht allein das Markenzeichen vom Ritz Paris. Direktor Christian Boyens nennt noch andere Gründe: Die Location an der Place Vendôme ist ebenso ruhig wie zentral. Der Barockgarten ist einmalig, die

Ausstattung der Zimmer ungewöhnlich. Auch einen Pool hat nicht jedes Hotel in Paris zu bieten. Das Verhältnis der Angestellten zu den Zimmern verspricht einen souveränen Ablauf. Auf individuellen Service und exzellente Küche setzt Boyens besonders stark. Daneben gibt es viele neue persönliche Ideen, die zu diesem ganz besonderen Haus passen: VIP-Gäste können eine Schiefertafel signieren, mit der das Dach gedeckt wird, womit sie Teil des Ritz werden.

Ritz, Paris, 15 Place Vendôme. www.ritzparis.com

Photocredit: Ritz Paris