

Paris: Drei Luxushotels schließen

Ritz, Crillon und Plaza Athénée hauen auf den Putz und renovieren

Die drei berühmtesten Hotels von Paris – Ritz, Plaza Athénée und Crillon – müssen 2012 schließen, um renoviert und saniert werden zu können. Das Ritz wird im Juni für gleich zwei Jahre dicht machen. Betroffen sind davon 450 Mitarbeiter, 30 bleiben zum weiteren Aufbau im Haus. Die Mitarbeiter sollen nach der Generalrenovierung jedoch wieder eingestellt werden. Zwei Jahre müssen sie sich nach einer anderen Arbeit umsehen oder sich arbeitslos melden. Die Grande Dame war in die Jahre gekommen und wird nun einem behutsamen Facelift ausgesetzt. Am altehrwürdigen Charakter des berühmtesten französischen Hotels soll sich nichts ändern. Betroffen von der Schließung sind auch das formidable Zwei-Sterne-Restaurant L'Espadon und die erstklassige Bar Hemingway. Das Ritz und seine 106 Zimmer und 55 Suiten waren zuletzt vor 30 Jahren gründlich renoviert worden, danach noch stellenweise. Die normalen Zimmerpreise bewegen sich zwischen 510 und 770 Euro (ohne Frühstück). Das Frühstück kostet 45 Euro.



César Ritz gilt als der Urvater der großen Hotellerie, sein 1898 eröffnetes Haus ist Legende. Wer die prunkvolle Hotel-Oper und die Grandezza einer längst vergangenen Epoche schätzt, konnte sich hier ausgesprochen wohl und gut bedient fühlen. Die Atmosphäre hat beinahe etwas Überirdisches, die Preise ebenso. Zum Ambiente eines Hotels gehören auch die Gäste. Die Schicken und Schönen und ihr belebender Auftritt machen das Ritz zu einer unvergleichlichen Weltbühne. Im Ritz lebte auch fast 40 Jahre lang die Modeschöpferin Coco Chanel. Traurige Berühmtheit erlangte das Fünf-Sterne-Hotel 1997, als Prinzessin Diana von dort zu ihrer Todesfahrt aufbrach. Das Hotel gehört dem Vater ihres bei der Fahrt ebenfalls tödlich verunglückten Freundes Dodi, Mohammed al-Fayed.

Nach Informationen des Figaro sollen auch die Hotels Crillon (Mitte 2012) und Plaza Athénée (November 2012) geschlossen und renoviert werden. Das Crillon hat keinen Wellnessbereich oder Pool, die Technik ist veraltet. Auch die Zimmer gehören einer Generalüberholung unterzogen. Beide Hotels sollen aber nicht länger als fünf Monate geschlossen bleiben. Das ebenfalls fürstliche George V hatte sich bereits von 1997 bis 1999 generell aufgefrischt. Trotz nicht kleinlicher Zimmerpreise (650 bis 1.025 Euro für Standard) machen die neuen Hotels Mandarin Oriental, Shangri-la und Raffles Le Royal Monceau den alten Palästen gehörig zu schaffen und verstärken enorm den Konkurrenzdruck.

LF

Hemingway Bar im Ritz Paris

Um diese Bar ranken sich so viele Legenden, dass man mit jedem Schluck Teil von ihnen zu werden glaubt. Nun hätte dieser ungewöhnliche Ort keine solche Magie, wenn er nur aus Geschichte bestünde. Auch die Gegenwart wird zum Besonderen, da ein großartiger Barkeeper und ein höchst engagierter Service die Gäste keine Minute daran zweifeln lassen möchten, dass sie sich in einer überaus kultivierten und amüsanten Trinkstätte befinden. An der kleinen Theke soll für Ernest Hemingway die Bloody Mary erfunden worden sein, weil er einen geruchlosen Drink suchte, den seine vierte Frau, Mary Welsh, nicht mehr als „Fahne“ wahrnehmen sollte. Das Ambiente ist unverändert privat, die Atmosphäre aus gediegener Bibliothek, umwölkter Zigarrenlounge und trinkfestem Kolonialcharme zeitlos anregend. Es herrscht strengstes Fotografierverbot, nicht nur mit Rücksicht auf etwa anwesende Prominente, sondern zum Schutz für alle Gäste.



Barchef Colin Field

Barchef Colin P. Field ist eine Institution in der Branche. Er ist nicht nur virtuos im Handwerklichen, sondern zeigt sich auch in der Kommunikation als perfekter Gastgeber. Seine

Servicemitarbeiter sprühen Funken vor Einsatzfreude. Es wundert deshalb auch nicht, dass es keinen Gast in der stets vollen Bar gibt, der unter drei Drinks nach Hause geht. Die Gäste werden freundlich begrüßt und ebenso verabschiedet. Vor der ersten Bestellung reicht der Service ein Glas Eiswasser. Klassische Drinks werden souverän gemixt, doch in der Bar Hemingway ist die Mannschaft auch spontan und kreativ. Die Wahl eines Drinks hängt von vielen Faktoren ab, die persönliche Stimmung ist gewiss ausschlaggebend. Ich erkläre Barkeeper Pierre, dass ich eigentlich Lust auf einen Rotwein hätte, aber auch mit einem entsprechenden Cocktail zufrieden sein könnte. Im Handumdrehen serviert er einen aus Rotwein, Rum, Zimt und Honig, den einige Eiswürfel kühlen. Dieser Drink, den er „Mama Juana“ nennt, ist wunderbar ausbalanciert, keineswegs süß, und schmeckt einfach großartig. Eine andere hervorragende Kreation hört auf den Namen „Serendipity“ (Entdeckerfreude, aber auch: Mehr Glück als Verstand) und besteht aus Champagner, Calvados, Apfelsaft und frischer Minze.

Wenn sich, wie hier, Gäste und Service die Bälle zuspielen, scheint es beiden Seiten am meisten Spaß zu machen. Die Barkeeper werden angespornt und zu Sonderleistungen gebracht, die Gäste dürfen sich an neuen Geschmackserlebnissen erfreuen (Cocktails 25 €). Stärke der Bar sind die Kreationen von Colin P. Field: „Benderitter“ besteht aus einem Ingwerextrakt mit Champagner und kann universell vor oder nach dem Essen getrunken werden. Beim „Picasso Martini“ geht es um Präzision – der Eiswürfel wurde mit Noilly Prat getränkt, der Gin hat exakt 18,4 Grad. Man kann sich ausgiebig und sehr informativ mit der Barcrew unterhalten, die auch beim heftigsten Ansturm den Überblick behält und jedem Gast Zeit und Aufmerksamkeit widmet. Um 10 Minuten vor zwei Uhr in der Nacht wird zur „Last Order“ gerufen – was noch einmal zu heftigem Umsatz bei fast allen Gästen führt. Um 2.15 Uhr steigt der Chefbarkeeper auf einen Stuhl und fordert die Gäste mit einem heiteren Reim in Englisch auf, den Abend langsam ausklingen zu lassen

(Schlusswort: Sie dürfen noch bleiben, müssen aber sofort zahlen). Das wirkt besser als jeder banale Rauswurf und zeigt Geschick für persönliche Ansprache.

LF

Die beiden Bilder oben zeigen das Ritz in Paris