



# París:

Para conocerlo no hay nada mejor que caminar. Y París eso lo sabe. Ellos dicen "Flâner" que significa callejear, vagabundear con los ojos, el alma y el corazón para gozar.

por Kuky Carena  
www.kukycarena.com.ar

Cuando te ofrecen algo caro y decís "Esto es demasiado **lujo** para mí", te dicen: **París no es un lujo, "es calidad"**.

Restaurante "Au pied de cochon" donde podés tomar la mejor y más famosa "soup du agnon" (sopa de cebolla) -clásico francés- y las patitas de chanco en gelatina (despachan 95.000 por año).



Madelaine, en esta zona encontrás almacenes (en francés "Le Meson") de quesos, de chocolate, de caviar, de "foies grass". Solamente en el "Le Meson" de quesos hay más de 220 variedades de quesos franceses diferentes.

París tiene 1.000 museos, pero ninguno como sus calles; donde encontrás los especímenes más insólitos, variados y completos.



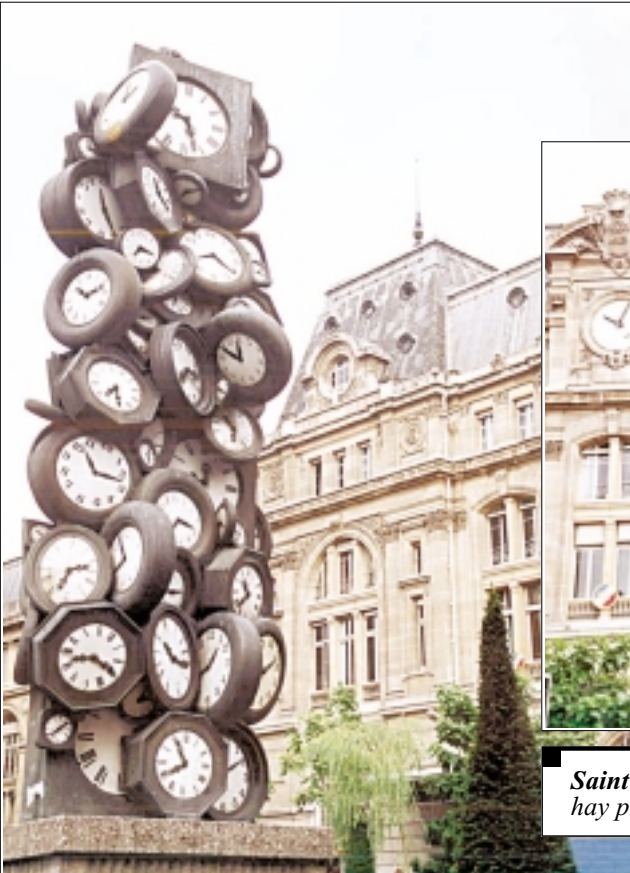
Arco de Triunfo.

El champagne, los perfumes y el turismo dan los mayores ingresos de divisas a Francia.



Dicen que el mejor lugar para ver París es desde la Torre Eiffel, pues es desde el único lugar donde no se ve la Torre.

París es varias ciudades al mismo tiempo.



Saint Lazare. - "Por la hora no hay problema".

**La Opera.** - París se niega a perder la memoria. Por sus bares, la elegancia de sus bulevares, lo que hicieron famosos a sus artistas, poetas y músicos. París tiene memoria.

¿Sabés que un siciliano -"Procopio"- inventó el primer café en 1684 en "Saint Germain des pres"? Antes se vendía por las calles.



El restaurante más famoso del mundo, el Maxim's, tiene aproximadamente 110 años.

Dicen que París tiene la mejor Policía del mundo: "¿No le da envidia?".