

## SYÖMÄSSÄ PARIISISSA

Jouluviikkoon mennessä lähes kaikki ystävät ovat kadonneet Rivieralta, kuka minnekin, ja yksinäinen joulu uhkaa. Mitä tehdä? Valinta osuu aina varmaan kohteeseen Pariisiin, jossa päätavoitteena on syödä hyvin ja katsoa mahdollisimman monta näyttelyä. Tässä valikoima juuri testattuja pariisilaisia ravintoloita muidenkin iloksi. Ne ovat ruuan tasoon perustuvassa järjestyksessä, paremmasta huonoimpaan (eikä viimeinenkään ole huono).

### Thoumieux-luksusbrasserie

Jouluaattona Pariisista on vaikea löytää avoinna olevaa kohtuullisen hyvää ravintolaa. Päädyn joka päivä auki olevaan Brasserie Thoumieuxiin, lähellä Eiffel-tornia ja Invalidi-kirkkoa. Saman katon alla on boutique-hotelli ja kahden Michelin tähden ravintola, vastapäätä boulangerie-pâtisserie, josta tulevat brasserien ihanat kakut.

Thoumieux on ollut avoinna 1920-luvulta lähtien, ja säilyttänyt alkuperäisen tyylinsä, tosin remontoituna ja pieteetillä uusittuna. Pitkät punaiset sohvot, runsaasti peilejä, kultauksia ja kirkkaita valoja. Brasserie-luksusta parhaimmillaan. Ruokalistalla on sekä tämän kaltaisten ravintoloiden klassikkoja että modernimpia annoksia.

Pöytään kiidätetään aluksi, pyytämättä ja tilaamatta, klassinen brasserie-alkupala, iso kulhollinen porsaan rilletteä, rapeakuorista maalaisleipää ja retiisejä. Pääruuaksi valitsen jouluaaton kunniaksi riista-annoksen, metsäkaurista kahdella tavalla: fileetä paistettuna ja lapaa haudutettuna. Annos on kaunis, liha moitteettomasti valmistettu, erityisesti haudutettu lapa on huippua, lisukkeena riistakastiketta ja kvitteneitä, joista voi aavistaa perinteisiä joulumausteita.

Annos näytti pienehköltä, mutta ensivaikutelma oli pettävä. Nyt olisi kevyt jälkiruoka paikallaan, ajattelen, ja päädyn hieman epäröiden talon konditoriasta tulevaan juustokakkuun. En pety. Näin

hyvää juustokakkua en ole koskaan syönyt. Täyte on kevyt, ja sitä on vielä kevennetty mangon paloilla. Kakunpala on silattu mangohyytelöllä, ja koko annos hehkuu keltaisena kuin pieni taideteos.

Elämäni parhaita jouluaaton aterioita, on loppuarvioni. Kinkku ja laatikot ovat vain kaukainen muisto.

## Le Train Bleu-maailman kaunein asemaravintola

Jos käytätte junaa mennessänne Rivieralta Pariisiin, tulette ja lähdette väistämättä Gare de Lyonilta. Ajoittakaa joskus saapuminen tai lähtö niin, että pääsette lounaalle tai päivälliselle aseman klassiseen ravintolaan, Le Train Bleuhin. Tämä belle epoquen mestariteos on takuuvarmasti maailman kaunein asemaravintola. Hyvästä syystä ranskalaiset ovat julistaneet sen historialliseksi monumentiksi.

Jättiläismäinen ravintolasali on koristeltu lattiasta kattoon maalauksilla, joissa kuvataan 1900-luvun alun turistikohteita. Minun näköpiirissäni on joulupäivän lounaalla sattumoisin kaksi tuttua Rivieran maisemaa, Villefranche ja Monaco.

Le Train Bleun joululounas oli raskas niin sisällöltään kuin hinnaltaan. Ehdotan henkilökunnalle, että söisin varsinaisen lounasmenun sijasta kaksi alkuruokaa. Tämä ei nostata kohteliain tarjoilijoiden kulmakarvoja lainkaan. Tottakai, madame, on vastaus. Valitsen cannellonin taskuraputäytteellä, ja osoittautuu, että kyse ei ole ollenkaan pastasta, vaan kala-äyriäisannoksesta, jossa taskurapu-sellerisekoitus on kekseliäästi käärityt raakaan meriahvenfileeseen. Lautasen peittää merisiilin korallista tehty ohuenohut hyytelö. Raikasta ja modernia.

Pääruokani, siis oikeastaan alkupala, on paistettua hanhenmaksaa ja ohuita naurisviipaleita sopivan happamassa kastikkeessa. Vielä on tilaa jälkiruualle. Valitsen juustot ja salaatin. Täällä juustot karrätään asiakkaan eteen isolla pöydällä, tapa, joka on käynyt hyvin harvinaiseksi, ja valikoima on mahtava. Nyt tarjoilijan kulmakarvat kohoavat, kun valitsen ainoastaan kolme juustoa. Eikö todellakaan enempää, hän kysyy.

Jos ette osu Le Train Bleuhin lounas- tai päivällisaikaan, baari on avoinna koko päivän, ja sieltä voi ostaa annoksia myös mukaan junaan.

Taokan-modernia kiinalaista

Rivieran kiinalaisissa ravintoloissa ei ole kauheasti hurraamista. Samaa mieltä on ollut Pariisinkin kiinalaisista paikoista ranskalainen, joka asui ja työskenteli pitkään Hongkongissa. Hän päätti muuttaa kotimaahan palattuaan maanmiestensä käsitystä kiinalaisista ravintoloista. Näin syntyi Taokan, moderni kiinalainen ravintola, joita on tällä hetkellä Pariisissa kaksi, toinen ensimmäisessä, toinen kuudennessa arrondissementissa. Käyn lounaalla Saint Germain des Presin kirkon kulmalla sijaitsevassa Taokanissa. Ensimmäinen tavallisuudesta poikkeava asia on tyylikäs, minimalistinen sisustus. Ei häivähdytäkään punaisista paperilyhdyistä ja muusta normaalista kiinalaisrekvisiitasta.

Ruokalista on pitkä ja mielenkiintoinen, yhdistelmät tavallisuudesta poikkeavia. Erityisen kiintoisa on laaja dim sum-lista, jollaista en ole koskaan nähnyt Euroopassa. Dim sumien hinnat vaihtelevat viidestä noin kymmeneen euroon kappale, valikoiman saa viidellätoista eurolla. Otan maistiaiseksi yhden dim sumin, pehmeän pallon, jonka sisällä on hanhenmaksaa myönnytyksenä fuusiokeittiölle. Sitten on lounasmenun vuoro, alkuun superraikas levä-vihannessalaatti, pääruuaksi todella rapeita kanapaloja, inkiväärimausteinen barbacue-kastike ja vihannesriisiä, jälkiruuaksi vihreällä teellä maustettu jäätelö. Lounaan hinta vaihtelee 22 eurosta 29 euroon ruokalajien määrästä riippuen. Siis selvästi kallimpaa kuin mihin kiinalaisravintoloissa on totuttu, mutta korkeatasoista ja jännittävääkin. Tason ja autenttisuuden ylläpitämiseksi Taokanin kokit on hankittu Hongkongista ja manner-Kiinasta.

Shu-minipieni japanilainen

Toinenkin itämainen ravintola osuu eteen jouluviikon aikana, Shu, postimerkin kokoinen japanilaispaikka aivan Boul Michin kulman takana alueella, jonka ravintolat ovat vuosien saatossa muuttuneet kammottaviksi turistiryksiksi.

Shu on ainoa listan ravintolaista, joka on auki vain päivällisellä. Se tarjoaa kolme erilaista menuvaihtoehtoa, joista valitsen kazen. Siinä pääruokana ovat pienet bambuvartaat, kushiaget, kevyesti leivitettyt ja friteeratut herkkupalat, useimmiten vihanneksista tai merenelävistä, poikkeuksena yksi ankka-annos ja palanen hanhenmaksaa. Kaikkiaan vartaita tarjotaan viisitoista.

Alkuun tulee pieni keitto, ja vartaiden jälkeen vuorossa on japanilaiseen tapaan varsinaisia keittoannoksia, esimerkiksi misoa,

ja sitten vielä jälkiruoka. Tämä menu maksaa 38 euroa, mikä japanilaisessa ravintolassa ja Pariisissa on varsin edullinen hinta. Muissa menuvaihtoehdoissa on vartaiden lisäksi tarjolla esimerkiksi sushia tai sashimia, ja hinnat ovat korkeempia.

Olen ravintolan ainoa ei-japanilainen asiakas, mikä kertoo jotain paikan aitoudesta. Pieni keittiö on avoinna ravintolasaliin, joten kokin työskentelyä pääsee seuraamaan lähietäisyydeltä.

#### Terroir Parisien-lähiruokaa Pariisista

Lähiruoka on viime vuosien kuuma trendi. Pariisilainen huippukokki Yannick Alleno iski tähän jo kauan sitten, ja syntyperäinen pariisilainen kun on, niin lähiruoka tulee tietenkin pääkaupungin ympäristöstä. Myös monet reseptit ovat niitä, joiden jo luultiin kadonneen lopullisesti bistrojen ruokalistaolta.

Allenon ensimmäinen Terroir Parisien sijaitsee Maubert-Mutualiten metroaseman tuntumassa viidennessä arrondissementissa.

Modernin bistron seinillä on pitkät luettelo raaka-aineista, joita ravintolassa käytetään, ja myös tärkeimmät tuottajat ovat saaneet nimensä esille.

Jos kaipaatte takavuosien pariisilaista suosikkilounasta, patonkia, voita ja pariisinkinkkua, niin täältä sitä saa, kahdeksan euron hintaan.

Oma lounasvalintani on päivän listalta eli liitutaululta, kananmaksaterriiniä alkuun, paistettua ankkua pääruuaksi.

Molemmat kelvollisia ja varsin suuria annoksia, lounaan hinta 22 euroa.

Toinen Terroir Parisien sijaitsee Place de la Boursella, Pariisin pörssin vanhassa rakennuksessa. Se on huomattavasti ensimmäistä paikkaa suurempi, mutta periaate on sama. Tässä bistrossa erikoisuutena ovat omatekoiset leikkeleet, joita myydään myös ulos.

#### La Petite Perigourdine-vanhanajan bistro

Jos kaipaatte vanhanaikaista pariisilaisbistroa, sellaista, jossa on sinkkitiski, oikeaa kotitekoista ruokaa ja meluisa asiakaskunta lounasaikaan, valinta voisi osua huonompaankin kuin La Petite Perigourdineen, aivan Sorbonnen ja Pantheonin tuntumassa ja kivenheiton päässä Suomi-instituutista.

Asiakkaita vetää sisään paitsi hyvä sijainti myös lounaan edullinen hinta: kahden ruokalajin menu maksaa arkisin 15 euroa, ja paikka on usein täynnä alkaen Sorbonnen opettajista.

En valitse kaikesta huolimatta lounasvaihtoehtoja, vaan otan alkupalaksi hanhenmaksaa. Tämä on hyvä annos ilman mitään hörhellyksiä, vain hanhenmaksaa ja leipää. Pääruuaksi huomaan listalta jotain, joka on jo melkein kadonnut Pariisista, nimittäin sipulikeittoa. On kylmä joulukuinen päivä, joten tätä. En todellakaan pety, kun saan eteeni höyryvän ison kulhon keittoa, joka on täynnä pehmeitä ihania sipuleita ja maukasta lientä. Ainoa valituksen aihe on, että juustolla kuorrutetut leipäviipaleet keiton päällä ovat palaneet toiselta kantiltaan, mutta syötävää on ihan riittävästi.

Tarjoilija lupaa, että heidän listaltaan löytyy aina sipulikeittoa, vaikka muut ravintolat luopuisivat siitä.

Kaikista ylläolevista ravintoloista löytyy netistä tietoja, esim. aukioloajat ja osoitteet. Varaus on suositeltava kaikkiin. Arkilounaat yleensä 20-29 euron välillä paitsi Le Train Bleussa, joka on kalliimpi. Kuten yleensäkin lounashinnat ovat edullisempia kuin päivälliset.

Satunnainen safkaaja

Bloggaaja on syönyt vuosikymmeniä ympäri Eurooppaa ja päätenyt Välimeren rannoille. Hän kirjoittaa silloin tällöin Riviera-seuran sivuille, mistäpä muusta kuin ruuasta ja ravintoloista.