

5 varmaa ranskalaista Lontoossa

Museoiden, muotipuotien ja tavaratalojen täyttämä Knightsbridgen kaupunginosa Lontoossa loistaa myös ranskalaisilla ravintoloillaan. Katsastimme kahden kokkilegendan, Pierre Koffmannin ja Daniel Boulud'n uutuuspaikat, mittasimme vanhojen kestosuosikkien, Bibendumin ja Racinen kunnon, ja päätimme trikolorikerroksen Covent Gardenin Les Deux Salonsiin. Emme pettyneet. Taso on kadehdittavan kova.



1 Legendan paluu

Koffmann's
Wilton Place, Berkeley Hotel
www.koffmanns.co.uk

"Jos pelaat golfia joka päivä, se ei ole enää nautinto vaan työ", perusteli 63-vuotias kokkilegenda **Pierre Koffman** paluutaan ravintolabisnekseen viime vuonna.

Koffman keitti La Tante Clare -ravintolalleen go-luvulla kolme *Michelin*-tähteä ja koulutti keittiössään leegion nykytähtiä **Marcus Wareingista Helena Puolakkaan**. Eläkkeelle hän siirtyi vuonna 2003, mutta vanha suola alkoi janottaa. Uusi näyttämö keitoksille löytyi **Gordon Ramsayn** Boxwood Cafelta perityssä osoitteessa Berkeley-hotellin yhteydestä.

Kahteen tasoon jakautuva kellariravintola ei tee tilana kummoista vaikutusta vaaleanruskean anonyymilla, suorastaan tylsällä sisustuksellaan, mutta ruoka vakuuttaa vaativamman nirsoilijan. Koffmann on ilmoittanut, ettei

tavoittele Michelin-tähtiä, eikä sellaista vuoden 2011 oppaaseen tullut, vaikka olisi pitänyt.

Jo leipätarjottimen saapuessa tietää, että nyt istutaan seriöösissä ravintolassa, eikä missään mäkkärissä: uunituoretta leipää saa viittä eri sorttia ja päälle vielä pasteijat. Koffmann on valikoinut listalle muutaman La Tante Claresta tutun nimikkoannoksen. Kulttimainetta nauttii siansorkat huhtasienten ja kateenkorvien kera. Sisäelimet ovat muutenkin listalla hyvin edustettuina: häränposkia, munuaisia, aivoja, mutta myös delikaattia kalaruokaa.

Vanhan sotaratsun ruoka ei ole molekyylikeittiötä nähnytkään, mutta ei Koffmann vakaikko ole: pääruoka-annoksia seuraavat ranut on kääriäisty sanomalehteen, luonnollisesti *Le Mondeen*. Jälkiruoasta on vaikea päättää, sillä valinta täytyy tehdä kahden klassikon välillä: ottaako kuuluisaa pistaasikohokasta vai kelluvat marenkisaaret? Kas siinä pulma. Liekö syytä loistohotellin naapuruus, mutta tarjoilu voisi olla piirun verran rennompaa. Kolmen ruokalajin lounas kustantaa 25,5 puntaa (sunnuntaihin 26), illallinen à la cartelta noin 45 puntaa ilman juomia.

>>



Parempaa kuin Lyonissa

Racine

239 Brompton Road
www.racine-restaurant.com

Keittiömestari **Henry Harris** aloitti uransa Biebendumissa ja siirtyi sieltä kymmeneksi vuodeksi muotitavaratalo *Harvey Nicholsin* ravintolan ykköseksi. Harrisin ensimmäinen oma ravintola, luksusbistroksi tituleerattu Racine valittiin vuonna 2003 kaupunkilehti *Time Outin* parhaaksi tulokkaaksi. Taso on pitänyt.

Racine näyttää ja tuoksuu klassiselle ranska-

laisbistrolle, fiinille sellaiselle. Vanhahtavan ajaton, vaan ei suttuinen sisustus kierrättää kliseitä onnistuneesti. Samaa voi sanoa keittiöstä.

Kun maistat ensimmäisen kerran vaikka Harrisin valmistamaa naudankieltä linssien kanssa tai punakampelaa Meunière, tekee mieli hihkua riemusta. Eihän tällaista murkinaa enää saa Ranskasta, ei edes Lyonista, josta Harris reseptiikkaa ja inspiraatiotaan ammentaa. Racine tekee lyonilaiset klassikot huolellisemmin ja paremmin kuin pääkallopaikalla. Jopa tôte de veauta, vasikanpäättä on tarjolla. Tietenkin etikkaisen sinappisen Ravigote-kastikkeen kanssa. "Halkaistut pään puolikkaat rullataan kielen ympärille ja keite-

tään pitkään ja hartaasti", Harris ohjeistaa.

Jokaisella ravintolalla on oma nimikkoannoksensa, järjestyttävä herkkuposauksensa. Racinessa kunnia lankeaa crème caramel -jälkiruoalle, jonka reseptiä kilpailijat ovat turhaan yrittäneet urkkia. "Kerron sinulle mielelläni kaikki muut ohjeeni, mutta tämän paljastan vain lapsilleni", Harris hörähtää. Alue tunnetaan törkeistä hinnoistaan, mutta Racine onnistuu tekemään kaiken huomattavasti kukkaroystävällisemmin kuin lukuisat kilpailijansa, kuten naapuriin avattu kylmäkiskoisin oloinen Cassis. Kolmen ruokalajin lounas ja varhainen illallinen kustantaa 17,75 puntaa. À la cartelta saman setin nauttii neljänkympin pintaan.





Ostereita ja Art Nouveautta

Bibendum restaurant & Oyster bar
81 Fulham Road
www.bibendum.co.uk

Rengasfirma *Michelin* avasi sata vuotta sitten nimeään kantavan Bibendum Housen, ällistyttävän kermakakkumaisen yltiökoristeellisen art nouveau -rakennuksen. Michelin muutti talosta 80-luvulla, ja uudeksi isännäksi ryhtyi ravintolamagnaatti **Terence Conran**. Ikoniset kumiukkoa hyödyntävät mosaiikit ja lasimaalaukset ovat edelleen paikallaan talossa, johon sijoittuu nyt Conranin sisustuspuoti ja kaksi ravintolaa.

Katutason baari on koristeltu kilpa-autoilun historiaa kertaavilla muistoesineillä. Siellä herkuttelee seitsemänä päivänä viikossa merenelävillä ja etenkin pulleilla brittiostereilla. Yläkerran Bibendum-ravintola lasimosaiikkeineen on läheisen V & A -museon veroinen nähtävyys. Lontoon kauneimpia ja erikoisimpia ravintolatilajoja. Keittiötä johtava **Matthew Harris** tekee klassista ranskalaista ruokaa varmalla otteella. Mene sunnuntaina illalliselle; silloin saat kolme ruokalajia alta kolmenkymmenen punnan.

New Yorkin malliin

Bar Boulud

66 Knightsbridge, Mandarin Oriental
www.mandarinoriental.com/
london/dining

New Yorkin kokkien keisarin, ranskalaisyyntyisen **Daniel Boulud**'n bisnekset ovat jo laajentuneet Kiinaan ja olympialaisten alla hän avasi ravintolan myös Vancouveriin. Viime keväänä oli Euroopan vuoro. *Mandarin Oriental* -hotellin kivijalkaan sijoittuva brasserie, Bar Boulud on riemastuttavan tasokas ja tärkeilemätön paikka, joka selvästi hyötyy omasta sisäänkäynnistään. Ravintolaan kun ei tarvitse purjehtia loistohotellin haukansilmäisten kerberosten ohi. Kynnys on matalammalla, ja jopa kirkuvien lasten kanssa tonteille eksyvät toivotaan ystävällisesti tervetulleiksi jenkkityyliin. Sokkeloista, sykkivää ja meluistakin tilaa hallitsee kokin muillekin uusille ravintoloille tyypillinen avokeittiö. Syödä voi salissa tai pitkällä baaritiskillä.

Valinnanvaraa on ehkä liikaa, ja nipottaja voisi moittia ruokalistaa hieman sekavaksi sekoitukseksi retroranskaa ja newyorkia pihveineen burgereineen. Mutta. Päivittäin brasse-

rie ruokkii liki tuhat asiakasta, eikä laatu silti lipsu piiruakaan. Talon pateet, rilletet ja leikkeleet sinapin, suolakurkkujen ja leivän kera olivat maailmaluokkaa, ja alkuruoaksi tilaamani rapusalaatti kirkui tuoreuttaan. Pääruoaksi teki mieli makkaraa, sillä herkullinen lista esittelee samat pötkylät, joita tarjotaan myös Boulud'n DBGB's -ravintolassa New Yorkin Boweryssa. Kokeilkaa esimerkiksi mausteista merguezia. Siitä ei nakki kohene.

Makkaran sijaan maistoin burgeria. Onhan Boulud kuuluisan 99 dollarin ankanmaksatryffeliburgerin onnellinen isä. Kyseistä luksusherkkua saa kuitenkin ainoastaan DB Bistros-ta New Yorkista, mutta ei ole näissäkään moititista. Frenchieksi nimetty purilainen piti sisällään Morbier-juustoa ja suussa sulavan pehmeäksi hauduteltua porsaankylkeä. Kylkiäisiin tarjotut rapsakat ranskalaiset olivat mallia laiheliini. Jälkipalaan en venynyt, mutta kaverin lautaselta maistoin mangosorbettia ja passiohedelmää. Ei valittamista.

Mandarin Oriental on onnistunut saamaan liepeisiinsä kaksi loistavaa ravintolaa, jotka täydentävät hienosti toisiaan. Juhlaan ja erikois- hetkiin **Blumenthalin** Dinner, epäformaalimpaan istuskeluun Bar Boulud. Kolmen ruokalajiin pakettihintainen lounas- ja alkuillanmenu 20 puntaa, à la carte noin 45 puntaa.



>>

5 Kahden kerroksen väkeä

Les Deux Salons

40-42 William IV Street
www.lesdeuxsalons.co.uk



Sohossa sijaitsevan Arbutus-ravintolan omistajat **Will Smith** ja **Anthony Demetre** avasivat ranskalaistakin ranskalaisemman Les Deux Salons -brasserien Covent Gardenin teatterikeskittymän sydämeen. Lokakuussa avatun ravintolan kahdessa kerroksessa on patinoituneita antiikkipeilejä, punaisella nahalla verhoiltuja penkkejä, tummia puupintoja, muka savun kellertämiä seiniä, mustavalkoruudutettua lattiamosaikkia, pyöreitä kattovalaisimia ja kunnioitettavan kokoinen baaritiski. Yläkerrassa istuu intiimimmin, alakerrassa käy kovempi pöhinä.

Keittiö vaappuu ranskalaisklassikoiden ja hitusen nykyaikaisempien tulkintojen välimaastossa. Annoksien koossa ei säästellä. Alkuruoaksi maistamani vasikansiivuiista taitellut nyytit oli täytetty vuohenmaitorahkalla ja mustakaalilla. Itkettävän mehevää. Hyvin maistui myös sienillä ja valkokastikkeella täytetty pasteija juuri sopivan rapeaksi paistettujen kateenkorvien kera.

Pääruokia listalla on parikymmentä. Hiilillä grillatuille ruoille on oma osastonsa, jolta löytyy nuorta sitruunakanaa, lampaankyljyksiä ja myös todellista hardcorea: viiden aiantousluokituksen andouillettea, navetalta tuoksahtavaa siansuoletta valmistettua makkaraa. Hautunut häränposki silkinpehmeän palsternakkapyreen kyydillä houkutti enemmän. Jälkiruoaksi on perusvarmoja makeita rommibaboista bruleisiin.

Kolmen ruokalajin ateria á la cartelta tilattuna maksaa illalla reippaat kolmekymmentä punttaa ilman juomia. Les Deux Salons tarjoaa myös kolmen ruokalajin lounasta ja alkuihailun menua 15,5 punnalla. Iltapäiväteen kaikkine hörsseleineen nauttii 17,5 punnalla. Kaikkia monipuolisen ja kohutuuhintaisen viinilistan juomia saa ilman ekstramaksuja myös laseittain tai karahvissa.

