

Euroopan ruokapää-  
kaupungissa syö, juo  
ja nauttii pienelläkin  
budjetilla. Parhaan hinta-  
laatusuhteen tarjoavat  
rennot bistrot. Pitää vain  
osata valita se oikea...

# Bistroloma Pariisissa

MIKKO TAKALA, MIKA REMES KUVAT TOMMI ANTONEN, MIKA REMES

Itineraies ghb dghfgh dbd  
dfdfbhdhdfbdfdfdfg



Dubois et fils hb dghfgh dbd  
dfdfbhdhdfbdfdfdfg

## PERJANTAI

### Klo 11 Haisevia tuliaisia

Juustot on syytä hoitaa alta pois heti kätte-  
lyssä ja varastoida hotellihuoneen minibaariin  
kotimatkaa odottelemaan. Siis metroon ja 17.  
kaupunkipiiriin alueelle. Pariisin huippuravinto-  
laiden huvioimittaja, *madame fromage* eli Mar-  
tine Dubois istuu tuttuun tapaansa kassakoneen  
ääressä ja rupattelee kädet heiluen asiakkaiden  
kanssa. Juustojen tuoksu tyrmää.

- Noin 250 juuston valikoima kattaa  
maamme parhaimmiston. Vuohenjuustolajeja  
hyllyssämme on yleensä 40-50, rouva Dubois  
laskelee. Juustokauppa pärjää madamen  
mukaan erikoisvalikoimilla ja hyvällä palvelulla.  
- Kuorittu Camembert omena- tai viikunapäl-  
lysteellä on bravuureitamme. Kannattaa myös  
kokeilla pähkinämaustettuja tuorejuustoja,  
Dubois yllyttää.

■ *Dubois & Fils, 80 rue de Tocqueville.*

### Klo 13.30 Lihaa avotulella

Picasson verevä taide herättää lihanhimon.  
Onneksi Maraisin kaupunginosaan sijoittuvan  
Picasso-museon naapurissa palvelee riemastut-  
tavan vanhanaikainen bistro, Robert & Louise.  
Paikan bravuuri on tuhti *cote du boeuf*, nautan  
ulkoseläke. Kolmenkymmenen ruokailijan pieni  
sali on kuin 1950-luvun ranskalaisista elokuvista.  
Etanat ovat muhkeita ja talon leipä sisältä  
sopivasti sitkoa ja kuoreltaan rapeaa, mutta se  
juttu, jonka vuoksi täällä istutaan on nimen-  
omaan avotulella kypsennettävä liha jumalais-  
ten hanhenrasvassa paistettujen perunoiden  
kera. Vuonna 1958 avattua bistroa emännöi  
perustajan tytär Pascale. Tulen loimussa kypsyy  
liki kaksisataa kiloa biffiä viikottain. Lounaan saa  
kolmenkymmen pintaan.

■ *Robert & Louise, 64 Rue Vieille du Temple, puh.  
+33 1 4278 5589.*



Pierre herme dghfgh dbd  
dfdfbhdhdfbdfdfdfg

### Klo 15 Putiikkien Rue Saint-Paul

Flaneeraan Seinen ja Rue de Rivolin väliin  
sijoittuvilla kapeilla kujilla Saint-Paul Villagessa.  
Antiikkikauppojen täplittämällä Rue Saint-Pau-  
lilla hurauttaa helposti muutama tunti. Nostalgia-  
kon aarreaitta *Au Petit Bonheur La Chance*  
myy keittiöantiikkia kohtuuhinnoin: cafe au lait-  
kulhoja, pöytäliinoja, vanhoja ruokalistoja ja  
mainoksia.

Keittokirjat ja iltalukemiset hankin naa-  
purista *The Red Wheelbarrow Bookstore*  
-kirjakaupasta, ja makeannälkää lääkiten  
*Cacao&Chocolat* -puodissa. Myymälässä on  
myös pieni kahvila, jossa kumoan kupin kuumaa  
ja taas jaksaa pyhiinvaelttaa vasemmalle rannalle  
kondiittorimestari Pierre Hermén myymälään.  
Herra Hermén uudet leivokset esitellään pari  
kertaa vuodessa yhtä suureellisesti kuin Diorin  
tai Chanelin haute couture -luomukset. Kaupan  
myydyimpiä tuotteita ovat macaroon-maren-  
kileivokset, joita ilman ei Suomeen sitten ole  
asiaa.

■ *Au Petit Bonheur La Chance, 13 rue Saint-Paul*  
■ *The Red Wheelbarrow Bookstore, 22 rue Saint-  
Paul, www.theredwheelbarrow.com*  
■ *Cacao & Chocolat, 63 rue Saint-Louis-en-l'Île  
www.cacaoetchocolat.com*  
■ *Pierre Hermé, 72 rue Bonaparte, www.pierre-  
herme.com*

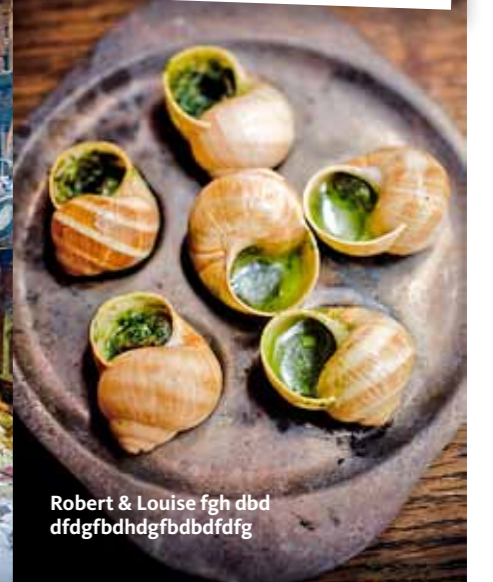
### Klo 19.30 Finisti pikkurahalla

Ensimmäistä iltaa juhlistan nuoren, mutta  
äärimmäisen taitavan Sylvain Sendran moder-  
nissa Itinéraires-bistrossa. Sendran keittiö on  
selvästi perinteistä bistromurkinaa sofistikoit-  
uneempaa, mutta hinnat eivät huimaa: kolme  
ruokalajia lounaalla 29 euroa, illalla 39 euroa.

Tyylikäs ravintola täyttyy nopeasti, ja pöytä-  
varaus on viisasta tehdä myös lounaalle. Alkuun  
upean voimakkaan makuista keltajuovamulloa  
ja chili-tomaattisalsaa, sitten häränposkea ja  
finaaliin suklaa-litsi-appelsiini-kombolla täytetty  
täydellinen macaroon. Valkoiset pöytäliinat,  
valoisa sali, elegantti tummanruskea sisustus ja



Robert & Louise fgh dbd  
dfdfbhdhdfbdfdfdfg



Robert & Louise fgh dbd  
dfdfbhdhdfbdfdfdfg

## LAUANTAI

### Klo 11.45 Bistromestarin lounaspaikka

Ensikertalaisille pakollinen Eiffel-visitit tulee ajoittaa aamuun, jolloin jonot eivät vielä ole niin hermoja kiristävän pitkiä. Ohut yläilma tekee nälkäiseksi. Avun tuo läheinen Café Constant rue Saint Dominique ja rue Augereau kulmassa.

Legendaarisen haute cuisine mestari Christian Constantin omistama perinteinen ja äärimmäisen ahdas bistro tekee isoäidin keittiötä. Alkuruoat maksavat yksitoista euroa, pääruoat kuusitoista ja jälkipalat seitsemän. Alkuun kas-  
tanjoilla maustettua kurpitsakeittoa, pääruoaksi tuhtia lammaspataa ja jälkkäriksi luumuja punaviinissä. Klassista ja hyvää.

■ Café Constant, 139 rue Saint Dominique, [www.leviolondingres.com](http://www.leviolondingres.com)

### Klo 15 Herkkujen Bermudan kolmio

Lounaan jälkihuruissa ostoksille. Fauchon, Place de la Madeleinein herkkukauppakeskitymän Grande Dame on silkkaa glamouria ja gli-tziä. Kaikki maailman herkut saman katon alta, jos raha ei ole ongelma, mutta valitettavasti se on. Lohdun tuovat Fauchonin näyteikkunat, joita kelpaa ällistellä, vaikei mitään aikoi-  
si ostaakaan.

Naapurissa sijaitseva Hediard tunnetaan yhtä lailla eksklusiivisesta tuotteistaan kuin Fauchon, mutta sen valikoima painottuu kuiva-tavaraan. Kahvi, tee, mausteet, hillot, säilö-tyt hedelmät ja marmeladit ovat vahvuuksia, samoin väkevät alkoholijuomat. Yläkerrassa toimii söötti teehuone, mutta minun tekee mieli viiniä.

Lavinia on tiettävästi Euroopan suurin viinikauppa. 3 000 ranskalaista viiniä ja toinen mokoma ulkomailta on jaoteltu nerokkaan selkeästi. Eikä tarvitse sokkona ostaa. Automaateista saa lorotella maksullisia maistiaisia.

■ Hediard, 21 Place de la Madeleine, [www.hediard.fr](http://www.hediard.fr)

■ Lavinia, 3 Boulevard de la Madeleine, [www.lavinia.fr](http://www.lavinia.fr)

■ Fauchon, 26 @ 30 Pl de la Madeleine, [www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)

Lourcine hghb dghfgh dbd  
dfdgfbdhgdgfbdbdfdfg



Fauchon fbhgfghgb dghfgh  
dbd dfgfbdhgdgfbdbdfdfg



Thierry Breton jghfghb  
dghfgh dbd dfgfbdhgdgfb-  
dbdfdfg



itineraires bhjgfghb dghfgh dbd  
dfdgfbdhgdgfbdbdfdfg



Marché d'Aligre sbdf  
dbv sfbvdfvd fvd



Eioffel hjgfghb dghfgh dbd  
dfdgfbdhgdgfbdbdfdfg

## SUNNUNTAI

### Klo 10 Tuliaiset torilta

Marché d'Aligre on kaupungin ruokatoreista edullisin, vilkain ja kovaäänisin. Ulkona punakat, elämää suuremmat torimuijat ja äijät kauppaavat vihanneksia, ja viereisestä hallista saa juustot, makkarat ja leivät. Paras pöhinä on sunnuntaisin, jolloin koko 12. kaupunkipiiri näyttää ahtaautuneen alueelle. Torilta eväät piknikille tai sitten metrolla kaupungin parhaalle brunssille. Thierry Bretonin Chez Michel -bistro Gare du Nordin tuntumassa on ollut vuosia yksi suosikeistani, mutta bretnelaiskokki pitää sen ärsyttävästi kiinni viikonloppuisin. Onneksi on herran kakkoskuppila eli Chez Casimir, joka tarjoaa viikonloppuisin myös brunssia. Bistron ei ole somistuksilla silattu, mutta ruokaan on panostettu niin, että jopa nirpanokkien kuningas, Le Figaron pahamainen ravintolakriitikko François Simon tykkää. Hae viini kaapista (putelit alkaen 12 euroa) ja tutustu salaattibuffaan, jota seuraa sarja lautasannoksia: langustiineja, ostereita, kampsimpukoita, turskabrandadea, munakasta, lihapataa... ja vielä jälkiruokaa: luumu-kakkua, creme caramel -vanukasta, suklaa-mousseja, leivoksia... Koko komeus kustantaa vaivaiset 25 euroa. Ovet avautuvat kymmeneltä, ja hulina jatkuu kolmeen saakka iltapäivällä. Muista varata.

■ Marché d'Aligre, Pl d'Aligre, <http://marchedaligre.free.fr>  
■ Chez Casimir, 6 Rue de Belzunce, puh. +33 (0)1 4878 2880.

### Klo 22 Täydellinen bistro

Hyvin ansaittujen nokosten jälkeen metrolla 13. kaupunkipiiriin alueelle. L'Ourcine -bistro hehkuu ulospäin pehmeän keltaisine valoineen juuri sellaista vanhan liiton tunnelmaa kuin vain parhaat bistrot voivat. Sisällä kerman väri-set seinät ja karu sali täynnä äänekäitä, kevyesti viinistä päihtyneitä pariisilaisia. Syrjäinen sijainti takaa sen, että vain kaikkein vannoutuneimmat gastroturistit viitsivät vaivautua.

Keittiötä kommentaa Sylvain Danière, klassikkobistrojen La Régaladen ja L'Epi Dupinin kasvatti. Alkuun ravunlihalla täytettyjä ravioloja. Pääruoaksi linssejä ja possunposkea. Talon suklaavanukas, *crèmeux au chocolat* nauttii jo kulttimainetta. Laskusta selviää 32 eurolla.

■ L'Ourcine, 92 rue Broca, puh. +33 (0)1 4707 1365.