

1 TEKSTI MIKKO TAKALA KUVAT TOMMI ANTTONEN 1

Tunnussana **Turbonegro**

Montreal on mainio ruokakaupunki. Sen bistroissa soivat maailmanmusiikilla höystetyt ranskalaiset sävelet - eikä ihme, onhan kaupungin kiinnostavin katu nimeltään rue Notre-Dame.





Kuvatekstiotsikko. Tähän yhteinen kuvateksti koko kuvaryppäälle.

Ettei oikein kamera ja vielä salamakin. Ja iii-so linsi. Sinä se taidat olla joku taiteilija. Oletkos kuuluisakin?" vinoilee sänkileukainen mies kuvaajalleni ei lainkaan ystävälliseen sävyyn montrealilaisen Joe Beef -ravintolan baaritsikilla. Valokuvaaja piipittää naama punaisena, että töitähän tässä vaan. Minä taas yritän selittää ikävälle isännälle, että tulemme kaukaisesta Suomesta ja halusimme tehdä juttua tästä ehtoisan oloisesta ravintolasta.

"Suomesta? No jos olette niin kovasti suomalaisia, niin tiedätkös Turbonegron?" tyyppi tivaa. Helppo. Luennoimme asian- tuntevasti pitkät pätkät mainitun orkesterin tuotannosta ja korjaamme lopuksi koh-

teliaasti, että yhtye on ikävä kyllä norjalainen. Isäntä kuuntelee, hamuilee hyllyltä lasit ja täyttää ne kuohujuomalla.

"Tervetuloa Joe Beefiin – olette tänään vieraitani. Nyt syötte, puhutaan myöhemmin", julistaa jääkiekkoilija **Saku Koivun** suosikkiravintolan omistaja-keittiömestari **Frédéric Morin**.

PEKONIA JA vaahterasiirappia lukuun ottamatta kanadalainen keittiö ei ole nauttanut maailmanmainetta, mutta ajat muuttuvat. Yhdysvaltalainen ruokamedia on hehuttanut varsinkin kaksikielisen Montrealin erinomaisuutta niin taajaan, että kaupunkiin matkustetaan naapurista syömään pitkienkin matkojen takaa. Frédéric Morinin Joe Beef ja kokin kaksi muuta bistroa, McKiernan ja Liverpool House rue Notre-Damen varrella,

ovat kulttisuosikkeja, joita ei kannata jättää väliin, jos kaupungissa vierailee.

Morinin mielestä Montrealin maine loistavana ruokakaupunkina on perusteltu. "Meillä nyt vain on parempaa ruokaa kuin jenkeillä. Montrealissa kunnon ruokaa on tehty jo vuosisatoja. Mieti nyt, burgerit vastaan ranskalainen keittiö. Täällä ovat traditiot, taito ja raaka-aineet."

Kokki korostaa, että vaikka kaupungista löytyy koko ravintoloiden kirjo loisteliaasta fine diningista maukkaaseen katuruokaan, syömisen sydän on rennoissa, bistromaisissa ravintoloissa.

"Montreal tarjoaa ranskalaista ruokaa amerikkalaisin annoksin kanadalaiseen hintaan. On surullista, että esimerkiksi Vancouveriin pitää raahata jenkkipokkeja ravintoloita perustamaan. Me ei julkkiskokkeja tar-

vita. Ei porukkaa täällä sellaisella hämätä", Morin messuaa.

PETIT-BOURGOGNEKSI kutsuttuun kaupunginosaan neljä vuotta sitten avattu Joe Beef on ylöspanoltaan hulvaton sekoitus metsästysmajaa ja pariisilaista bistroa. Se on kunnon zinc, jossa nauttii alkupalaksi lasin samppanjaa ja osterit ennen illallista – tunnelman täydentävät hämähä valaistus, liitutaulumenu, biisoneiden ja muiden elokuiden täytettyjä päitä seinillä, keikkuvat puupöydät ja ruudulliset pöytäliinat. Pahuksen viihtyisää ja aina täyttää. Illaksi pöytä täytyy varata viikkoa, jopa kahta aiemmin.

Joe Beef on nimetty legendaarisen, 1800-

luvulla eläneen kapakoitsijan mukaan, joka osasi taikoa aterian melkein mistä tahansa aineksista, ja vieläpä hyvän sellaisen. "Kellarissa kaverilla oli karhu, ahma ja alligaattori. Eläimet tuotiin salin puolelle, jos tunnelma alkoi kehittyä liian kuumaksi", Morin kertoo.

Eläimiä ravintolassa tapaa enää ainoastaan lautasella ja täytettyinä seinillä, mutta Joe Beefin henki elää. Morin retostelee paiskanneensa vastikään ison amerikkalaisen talouslehden edustajan pihalle.

"Meille on aika yhdenentekevää, mitä meistä kirjoitetaan", Morin valehtelee.

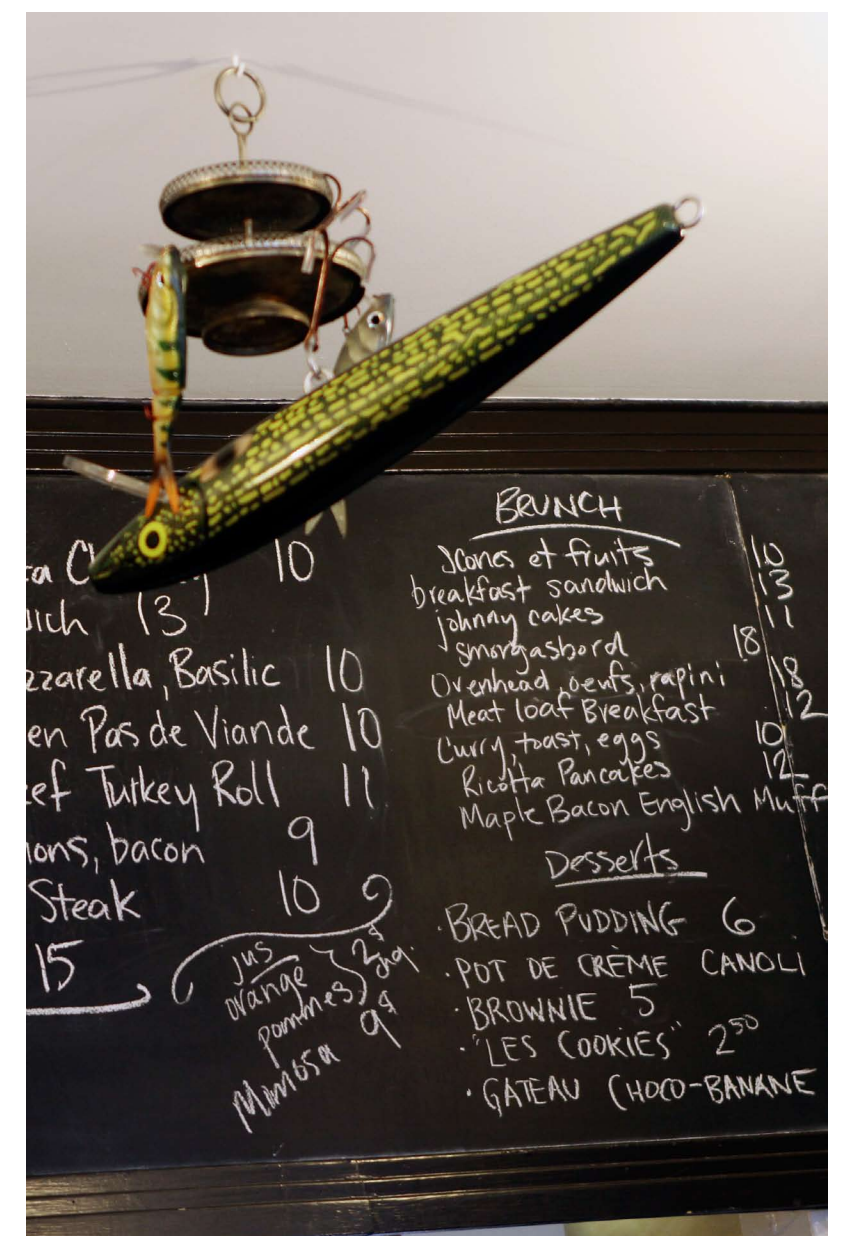
Keittiömestari ei suostu määrittelemään Joe Beefin keittiötä sen kummemmin.

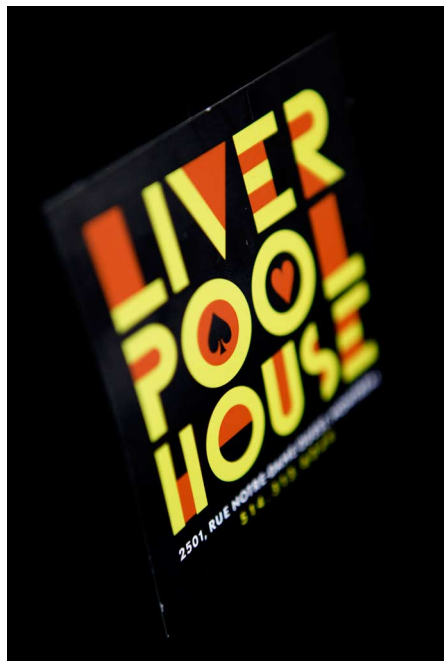
"Käytännössä teemme mitä huvittaa, kunhan se vain on hyvää – kiinalaista, amerikkalaista, ranskalaista – kaikki käy. Teen ruokaa Big Mac -teorian mukaan eli jokaisen suupalan pitää sisältää suolaista, rasvaista, makeaa ja umamia. Tärkeintä on makujen muhkeus", Morin sanoo

Laissez-faire -keittiöfilosofia ei ole pelkkää kokkapuhetta. Joe Beefin keittiö risteilee ennakkoluulottomasti luksuksesta tuiki tavalliseen. Ainakin yhden kokonaisen hummerin lihat sisältävän munakkaan kylkeen Morin tarjoilee ranskalaisia perunoita. Ullaan cote de boeufin kera tulee ritranskalaisittain luuytimiä ja nautanrasvassa paistettuja perunoita. Ilta kolmen ruokalajin kaa-



Kuvatekstiotsikko. Tähän yhteinen kuvateksti koko kuvaryppäälle.





virrata on McKiernanin motto iltasella, jolloin se toimii viinibaarina pienine suupaloinen. Valoisan aikaan keskitytään seriöösiin vatsantäyttämiseen. Tarjolla on kanavoileipää, ranskalaisia, pannukakkuja, omatekoisia makkaroita, silliä, ja jos luksusta kaipaat myös kaviaaria, paistettua ankanmaksaa ja upeita viinejä. Tällä brunssilla pärjää pitkään.

PALAAMME ILLAN hämärtyessä viimeisen kerran rue Notre-Damelle kokeilemaan Morinin mini-imperiumin kolmatta pyörää, Liverpool Housea. Kirpputorimainen tee se itse -sisustustyylillä ei näytä täälläkään suttuiselta vaan äärimmäisen harkitulta ja viileän tyylikkäältä. Asiakaskunta on astetta tai paria konservatiivisemmän oloista kuin Joe Beefissä.

Liverpool Housea on jossain jutussa kuvailtu italialaiseksi ravintolaksi. En ymmärrä miksi. Menu on Joe Beefin tapaan sekoitus kaikkea Amerikasta Aasiaan. Ruoka on ehkä teknisesti hiotumpaa kuin naapurissa, mutta muuten mennään samoilla linjoilla. Muhkeaa ja robustia siis. Rapukakut ja romesco-kastikke on loistava avaus, samoin voit tihkuva briossi ankanmaksan ja punaviinissä marinoituneiden omenoiden kera. Silti parasta oli kunnolla riistalta maistuva jänispaisti tuiki tuttujen juuresten siivittämänä. Kyytipojaksi nautittu rhonelainen oli hintaansa nähden löytö.

Kun sali alkaa tyhjäntyä, paikalle ilmestynyt Morin kutsuu baaritiskille digestiiveille ja alkaa kehuskella kalareissustaan Quebecin käymättömille korpimaille – ”viisi kaveria, kolme päivää ja vaivaiset 74 pulloa punaviiniä eväänä. Muuten aivan mahtava reissu.” Tarina kyseisestä matkasta on ikuistettu *Gourmet*-lehden viimeiseksi jääneeseen numeroon ja löytyy myös ravintolan verkkosivuilta, joten ei siitä sen enempää.

Henkilökunta suunnittelee kosteita jatkoja. Me teemme lähtöä, mutta sitä ennen isäntä haluaa vielä soittaa stereoista vieraiden kunniaksi hankkimaansa levyä, melkein suomalaista Turbonegroa.

”Kyllä tämä *Celine Dionin* voittoa”, Morin huutaa mökän yli ja kulauttaa kitusiinsa ehkä viidennen, mutta tuskin viimeisen votkansa.

Joe Beef

2491 Notre Dame West
Puh. +1 514 935 6504.
www.joebeef.ca

McKiernan Luncheonette Bar à Vins

2485 Notre Dame West
Puh. +1 514 759 6677
www.mckiernanbaravin.com

Liverpool House

2501 Notre Dame West
Puh. +1 514 313 6049
www.liverpoolhouse.ca

valla kustantaa janosta riippuen 60-100 euroa. Se on vähän.

”Huomenna brunssille pojat”, Morin huutaa hoippuussamme pötsit pinkeinä saateiseen yöhön.

NOUDATAMME OHJETTA mieluusti, ja läheisessä Atwaterin kauppahallissa nautittujen aamukahvien jälkeen ilmestymme Joe Beefin naapurissa sijaitsevaan lounasravintola-viinibaari McKiernaniin minuutilleen kello yksitoista. Piskuinen, vain viidentoista asiakaspaikan kippola näyttää 50-lukulaiselta kyläkaupalta Amerikan keskilännes-

sä. Maukka Perusjätkä olisi täällä kotonaan – Morinin yhtiökumppani, kuvataitelijanaikin tunnettu **David McMillan** on somistanut kuppilaa muun muassa antiikkisilla moottorisahoilla, joista yksi on jostain syystä nimetty jumalaksi. Ota näistä taitelijoista selvää.

Asiakaskunta koostuu kaltaisistamme gastroturisteista ja boheemeista paikallisista. Oma lukunsa on langanlaiha, kokonaan mustaan nahkaan sonnustautunut Jukka Kajavan näköinen kuusikymppinen, joka käytöksestä päätellen on nauttinut muutakin kuin sallituita lisäaineita.

Hiljennä äänet päässäsi ja anna viinin