

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 lääkitseen
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

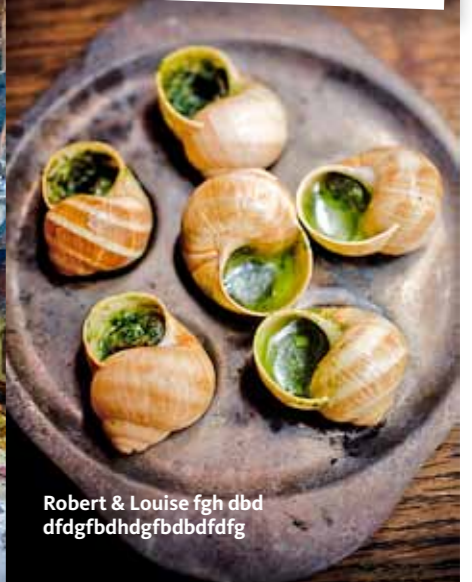
Klo 19.30 Finisti pikkurahalla

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

Lourcine hghb dghfgh dbd
dfdgfbhdhgfbbdbdfg

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

Klo 15 Herkkujen Bermudan kolmio

Lounaan jälkihuruissa ostoksille. Fauchon, Place de la Madeleinein herkkukauppakeskitym-
än 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 näyteikkun-
at, joita kelpaa ällistellä, vaikei mitään aikoi-
si ostaakaan.

Naapurissa sijaitseva Hediard tunnetaan
yhtä lailla eksklusiivisesta tuotteistaan kuin
Fauchon, mutta sen valikoima painottuu kuiva-
tavarahan. 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 tietävästi Euroopan suurin vii-
nikauppa. 3 000 ranskalaista viiniä ja toinen
mokoma ulkomailta on jaoteltu nerokkaan
selkeästi. Eikä tarvitse sokkona ostaa. Automa-
teista saa lorotella maksullisia maistiais-
ia.

■ Hediard, 21 Place de la Madeleine,
www.hediard.fr

■ Lavinia, 3 Boulevard de la Madeleine,
www.lavinia.fr

■ Fauchon, 26 @ 30 Pl de la Madeleine,
www.fauchon.com

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, kevy-
esti viinistä päihtyneitä pariisilaisia. Syrjäinen
sijainti takaa sen, että vain kaikkein vannoutu-
neimmat gastroturistit viitsivät vaivautua.

Keittiötä komentaa Sylvain Danière, klas-
sikkobistrojen La Régaladen ja L'Epi Dupinin
kasvatti. Alkuun ravunlihalla täytettyjä ravio-
leja. 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.



Fauchon fbhgfghb dghfgh
dbd ddfgfbhdhgfbbdbdfg



Thierry Breton jghfghb
dghfgh dbd ddfgfbhdhgf-
dbd ddfg



itineraires bhjgfghb dghfgh dbd
dfdgfbhdhgfbbdbdfg



Marché d'Aligre sbdf
dbv sfbvdfvd fvd



Eiffel hjgfghb dghfgh dbd
dfdgfbhdhgfbbdbdfg

SUNNUNTAI

Klo 10 Tuliaiset torilta

Marché d'Aligre on kaupungin ruokatoreista
edullisin, vilkain ja kovaäänisin. Ulkona
punakat, elämää suuremman 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 par-
haalle brunssille. Thierry Bretonin Chez Michel
-bistro Gare du Nordin tuntumassa on ollut
vuosia yksi suosikeistani, mutta bretnelais-
kokki pitää sen ärsyttävästi kiinni viikonlop-
puisin. 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,
kampuspukoita, turskabrandadea, muna-
kasta, lihapataa... ja vielä jälkiruokaa: luumu-
kakkua, creme caramel -vanukasta, suklaa-
moussea, leivoksia... Koko komeus kustantaa
vaivaiset 25 euroa. Ovet avautuvat kymme-
neltä, ja hulina jatkuu kolmeen saakka iltapäi-
vällä. Muista varata.

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