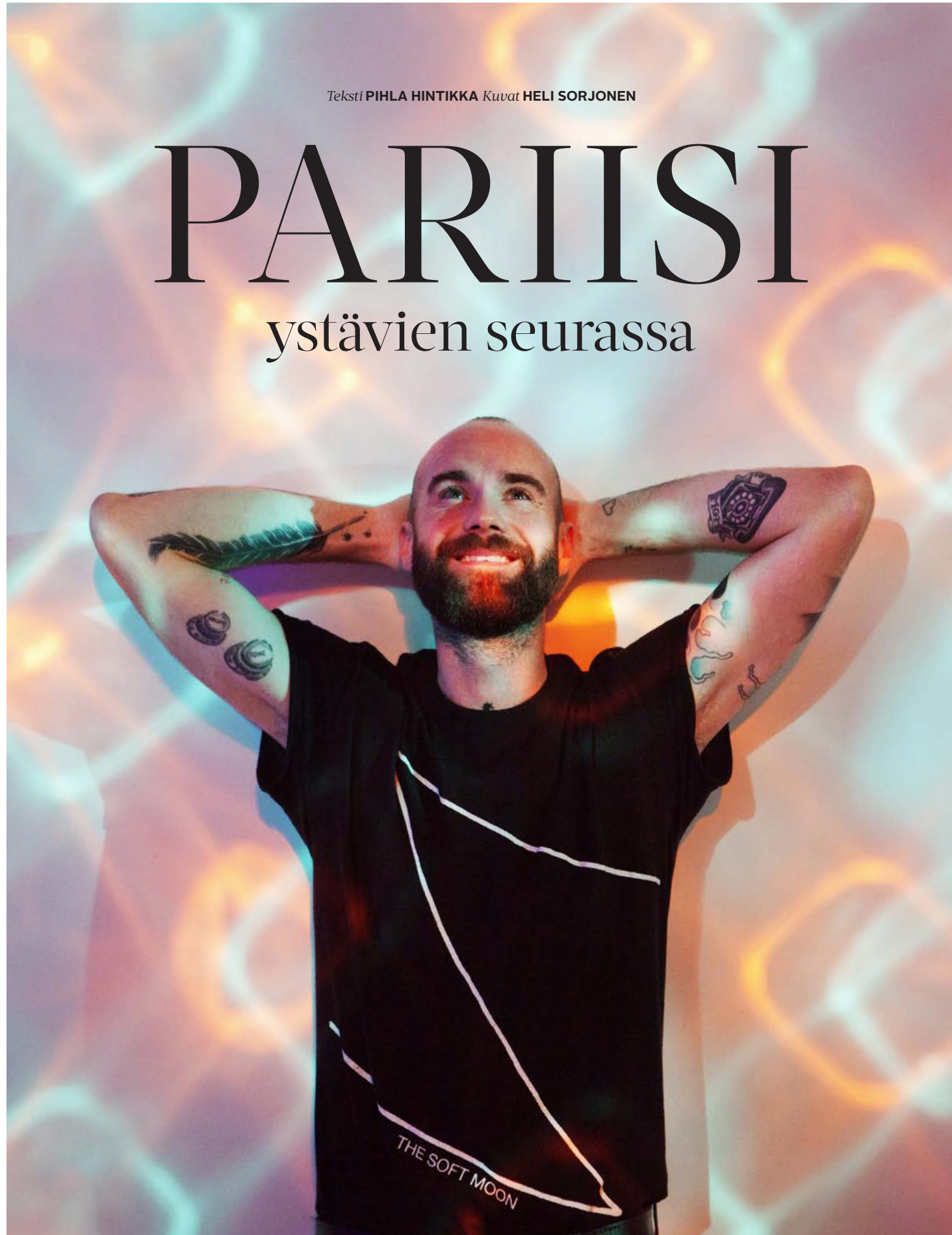




Teksti PIHLA HINTIKKA Kuvat HELI SORJONEN

PARIIISI

ystävien seurassa

Mitä paikkoja pariisilaiset rakastavat kaupungissaan? Lähdimme kierrokselle Seinejoen klassiselle vasemmalle puolelle ja trendikkäälle oikealle rannalle.



Camille Antounin suosikkikahvila on tabac-baari Fontenoy.

Vasemmalla Guillaume Rousseau hengaillee La Gaité Lyrique -kulttuuri-keskuksessa joka viikko.



PUNAVALKOISESSA KYLTISSÄ LUKEE TABAC. SEN alla on kulunut markiisi ja pari tavallisen pariisilaista pyöreää terassipöytää. Olemme Seinen vasemmalla rannalla. Leopardikuvioiseen tekoturkistakkiin pukeutunut Camille Antoun, 33, avaa **Bar Fontenoy** -tupakkakauppakahvilan (44 Rue du Bac) oven ja sanoo: ”Tämä on yksi Pariisin aidoimmista vanhan ajan paikalliskahviloista.”

Pariisilaistunut marseillalainen Antoun tietää, mistä puhuu. Hän työskenteli vuosia muotimerkki Nina Riccin kuvapomona ja vastaa nyt isänsä perustaman ranskalaisen New Hotel -hotelliketjun visuaalisesta ilmeestä, designista ja sisustuksesta. Fontenoy-baariin hän eksyi sattumalta tupakkaostoksille seitsemän vuotta sitten. Tarjoilijoiden jäätävä huumori, jota pariisilaiseksi tyylydeksikin kutsutaan, ärsytti ensin, mutta nyt se tuntuu jo kotoisalta. Antoun piiptaa kuppilassa joka lauantai kahvilla miehensä ja puoli-toistavuotiaan tyttärensä kanssa.

Täällä käyvät korttelin taiteilijat, kuten 80-vuotias violettipukuinen kuvataiteilija Jean Cortot, Antoun kertoo.

Tarjoilija nostaa kultaiselle baaritiskille tuplaespresson, mustan *allongé*-kahvin, café crème -maitokahvin ja pari croissantia.

”Lounaaksi saa *choucroute*-kaalipataa ja *croque monsieur* -voileipää, jos osaa kysyä”, Antoun kertoo ja iskee silmää.

Tupakkakioskiluukun vieressä seisoo teline täynnä vanhoja postikortteja Pariisista. Katossa on kauniita art deco -laattoja, joista roikkuu kullattujen vajereiden päässä pallovalaisimia. Joka puolella on peilejä, ja penkit ja tuolit ovat ruskeaa nahkaa. Seinäkyltti kertoo, että baari on perustettu vuonna 1967.

”Pariisin tabac-kahviloita pyörittivät kauan auvergnelaiset Ranskan keskiylängöltä, nyt useimpia tabaceja pitävät aasialaiset. Täällä ollaan yhä auvergnelaisia toisessa, kolmannessa polvessa. Paikka on vain kerran restauroitu”, Antoun sanoo.

PYSÄHTYNYT TUNNELMA ON MYÖS NAAPURIN KAKSIKERROKSISSA **Deyrolle-putiikissa** (46 Rue du Bac). Kolmessa huoneessa silmiin tuijottavat kenguru, seepra, leijona ja joukko flamingoja. Kaikki on täytettyä ja kaupan. Hinnat vaihtelevat alle satasesta tuhansiin euroihin.

”Albiinot ovat harvinaisimpia”, Antoun sanoo. Hän osoittaa valkoista riikinkukkoa, jota eläintentäyttäjä käsittelee puupöydän ääressä.

”Meillä on kotona valkoinen jänis, koppakuoriaisia ja perhosia, mutta tulen tänne joskus vain fiilistelemään. Katso nyt vaikka tuota portaikon kauniin vihreää seinää ja salaovea.”

Pitkä pöytä on täynnä tyylikkäitä luontokirjoja. Seinää vasten nojaa vanhoja anatomiajulisteita.

”Mahtavia lahjoja lapsille ja aikuisille”, Antoun vinkkaa.

Matka jatkuu kävellen kohti **Marché Raspail -luomutoria** (71 Boulevard Raspail). Mutta pian Antoun pysähtyy.

”Haistatko?”

Kuuluisan pienen **Berthelemy-juustokaupan** (51 rue de Grenelle) Camembertit ja Mont d’Orit tuoksuvat bulevardille asti. Naapurit kuulemma valittavat hajusta silloin tällöin, Antoun kertoo nauraen.

Pian bulevardilla käy kuhina. *Bonjour*-huudot kajahtelevat, ja paperipusseihin sujahtaa normandialaisia omenoita. Tiskeillä on ostereita, vihanneksia, manteleita ja yrttejä. Antoun nappaa laakerinlehtiä mukaan.

”Tämä Raspail on varmasti Pariisin kallein tori mutta myös paras. Ostamme täältä sunnuntaisin rasvaiset peruna-*galettes* 3,5 eurolla. Ne ovat vähän kuin pieni vastaisku kaikelle maidottomalle ja gluteenittomalle trenditarjonnalle.”

Antoun rakastaa klassista vanhan ajan pariisilaisuutta. Kotona on aina paljon erilaisia juustojakin. Perhe asuu perinteisessä korkeiden huoneiden pariisilais-asunnossa 7. kaupunginosassa, jonka kaduilla on rauhallista. Gabonin presidentti Ali Bongo on tosin remontoinut naapurissa *hôtel particulier* -luksustaloa jo viidettä vuotta.



Deyrolle-puodissa katsellaan täytettyjä eläimiä kuin taidetta galleriassa.

On kenguru, seepra ja flamingoja. Vanhoja anatomiajulisteita ja tyylikkäitä luontokirjoja. Tästä putiikista saa mahtavia lahjoja, sanoo Camille Antoun.

Deyrollesta voi ostaa
upeita perhos- ja
hyönteiskokoelmia
vaikka tuliaisiksi.



Camille Antoun käy usein inspiroitumassa pikkupuodeissa. Ostoksille hän tulee kalleimpiin liikkeisiin sitten, kun niissä on alennusmyynnit.

Amah Ayivi pyörittää
Le Comptoir Général
-kuppilaa kanavan
varrella sisäpihan
perällä.



Le Comptoir Général -baarissa ei melkein uskoisi olevansa Pariisissa vaan etelän lämmössä. Paikka pursuaa yksityiskohtia ja tapahtumia.



Bulyn voiteet, saippuat ja hajurvedet ovat laadukkaita ja ne myydään kauniissa paketeissa.

Vanha, romanttinen apteekki onkin luonnonkosmetiikan kauppa. Sen kynttilävahan reseptin sanotaan tulleen Marie Antoinettelta.

”Kotikorttelini on joidenkin paikallisten mielestä tylsä ja porvarillinen. Mutta minä rakastan sitä. Tykkään olla iltaisin kotona takkatulen ääressä perheeni kanssa”, Antoun sanoo.

SAINT GERMAIN DES PRÉS’N METRON KULMILLA OHITAMME **La Hune -valokuva- ja designkirjakaupan** (16 Rue de l’Abbaye), jossa Antoun kävi taidekouluaikoinaan etsimässä inspiraatiota. Sieltä saa kansissa vaikkapa Elliott Erwittia, Robert Capaa ja Bruce Weberiä.

Place de Furstenberg taas on kaunis, pieni ja rauhallinen aukio, jonka keskellä kasvaa leveäöksäinen puu. Ympärillä on vanhoja tekstiililiikkeitä, kuten vuonna 1824 perustettu **Braquenié** (3 Rue de Furstenberg), joka on tunnettu laatu-kankaistaan ja -tyynyistään. Mutta on aukiolla muutakin.

Antoun osoittaa yhden kaupan vitriiniä, joka on täynnä houkuttelevia, eri värisiä pikkuleivoksia. **La Maison du Chou** (7 Rue de Furstenberg) on Antounille yksi syy käydä Furstenbergin aukiolla. Täältä saa parhaat chou-kermakohleivokset.

Kierros jatkuu **Michelle Aragon -kangaspuodin** (21 Rue Jacob) ja **Caravane-sisustusliikkeen** (9 Rue Jacob) ohi **Simraneen** (25 Rue Bonaparte), joka myy intialaista käsityötä. Täällä voi hipelöidä kukkakoristeisia peittoja, käsinmaalattuja ovinuppeja ja värikkäitä huiveja. Laatu-kankaista on tehty myös kasseja, joita saa kymptä.

Kulman takana ovi aukeaa **Buly 1803 -kosmetiikkakauppaan** (6 Rue Bonaparte), joka näyttää vanhalta, romanttisesti apteekilta. Puuhyllyillä on lasiruukkuja, joissa lääkkeiden sijaan tuoksuvat parfyymit. Myynissä on luonnonraaka-aineista tehtyjä hammas- ja viiksisarjoja, saippuoita ja rasvoja. Erikoisuuksia on valkoinen kynttilävaha, joka lepää vihreissä marmorivaaseissa. Vaasin hinta on 130 euroa.

”Kerrotaan, että Buly on ostanut Marie Antoinetten Versailles’ssa käyttämän kynttilävahan reseptin”, Antoun sanoo. ”Häissäni vieraat saivat lahjaksi kynttilän, jonka vaha tuli täältä, ja paketti oli kuin Diptyquen klassikkokynttilöiden.”

ANTOUN HALUAA PIIHAHTAA DRIES VAN NOTENIN MUOTIPUTIIKISSA (7 Quai Malaquais) Seinen varrella. Sisällä hän esittelee brodeerattuja nilkkureita samettisohvalla.

”Käyn täällä inspiroitumassa ja odotan alennusmyyntejä.”

Sympaattinen **Les Deux Abeilles -ravintola** (189 Rue de l’Université) on yhdeltä iltapäivällä aivan täynnä. Keskellä ravintolaa kasvaa vihreälehtinen puu, takahuoneen seinillä on kukkatapettia. Puheensorinasta vastaavat korttelin mummot sekä nuoret aikuiset luksuslaukut sylissään.

Se Antounia paikassa viehättää.

”Nina Riccin entinen luova johtaja **Peter Copping** toi minut tänne. Muotiviikoilla tilasimme aina täältä toimistolle ruuat, joita söimme yöt ja päivät. Täällä käyvät myös Marc Jacobsin ja Diorin suunnittelijat”, Antoun kertoo.

Kanasalaatti, tomaattipiirakka ja vuohenjuustopaistos ovat täällä simppelein hyviä, juuri niin kuin Antoun on luvannutkin. Puhumattakaan ravintolan kakuista. On sitruunamarenkia, omena-crumblea, mantelisuklaata, marja-clafoutista ja tarte tatiniä.

”Kastanjakakku on suosikkini”, Antoun kertoo. Hän työntää lusikallisen suuhunsa ja sulkee silmänsä.

KUPOLIKATTO ON KULUNEITA MAALAUKSIA TÄYNNÄ. KORKEITA pyöreäreunaisia ikkunoita reunustavat italialaishenkiset koristetolpat, ja baaritiski on muodostettu valkoisista kärejellään olevista neliöistä. Pitkien puupöytien ympärillä nuoret tuijottavat tietokoneitaan.

”Uskoisitko, että 1980–90-lukujen vaihteessa tässä oli huvipuisto?” sanoo **Guillaume Rousseau**, 32.

Tatuoitu pariisilaismies hörppää kahvia **La Gaîté Lyriquen** (3 bis Rue Papin) toisessa kerroksessa. Se perustettiin 1800-luvun lopulla teatteriksi, jossa esitettiin oopperaa ja balettia. Huvipuistokausi ei kestänyt kauan, vaan paikka suljettiin.



▲ Camille Antoun käy La Hunessa selailemassa valokuvakirjoja.

▼ Guillaume Rousseau pelaa Red Housessa Metallica-flipperä, Thibaud Lefebvre seuraa tulosta.

Ison remontin jälkeen se avautui vuonna 2011 nykykulttuurikeskuksena.

”Täällä käyn keikoilla, elokuvissa ja hengaamassa”, Rousseau kertoo.

Hän opiskelee dokumenttielokuvaa Pariisin yliopistossa, heiluttaa baarimik-kona cocktail-shakeria pari iltaa viikossa ja soittaa levyjä trendibaareissa. Hän tietää kaiken olennaisen Pariisin oikean rannan cocktaileista ja katuruuasta.

Nyt talvella La Gaîté Lyriquessa järjestetään esimerkiksi Paris Music Club

-musiikkifestivaali. Kaksitoista pariisilaisen musiikkiskenen luovaa joukkoa saa vapaat kädet järjestää maisterikursseja, workshoppeja, konsertteja ja näytöksiä. Joka vuosi Rousseau osallistuu täällä maaliskuussa Film & Music Experience eli F.A.M.E.-festareille. On keikkoja, keskusteluja ja leffa-teattereissa musiikki- ja kulttuuridokumenttien näytöksiä.

Paras elokuvateatteri on Rousseau’n mielestä silti **Max Linder Panorama** Grands Boulevardsilla. Siellä näytetään vain yksi iso elokuva per viikko filmiltä. Moni elokuva saa ensi-iltansa tässä Pariisin kauneimmaksi äänestetyssä salissa.

MATKALLA SAINT MARTININ KANAVAN VARRELLE ROUSSEAU osoittaa pientä ruokapaikkaa. **Pizza Rossista** (24 Rue Bonnel) saa Pariisin parhaat pitsat. Seinillä on elokuvajulisteita, paikkaa pyörittävät nahistelevat veljekset, ja se on aina täynnä.





Calzonen ja neljän juuston pitsan vuoksi kannattaa jonottaa, Rousseau kertoo.

Sitten seisomme osoitteessa 80 Quai de Jemmapes. Mutta ei tässä mitään näy. Rousseau johdattaa meidät pimeälle kujalle. Sen päässä on avoin ovi, ja sisältä hohkaa pehmeä valo. Paikka on **Le Comptoir Général -baari**, jonka tiskillä ei enää uskoisi olevansa Pariisissa vaan tiki-baarissa etelän lämmössä. Vain hiekka puuttuu.

”Rakastan noita seinillä roikkuvia afrikkalaisia maalauksia eri elokuvatahdista, kuten vaikka tuota **Tom Cruisen** lähes kubistista kasvokuvaa”, Rousseau sanoo ja nauraa.

Hän tilaa pienpanimo-olutta ja vie meidät toiseen baari-tilaan. Lehtipuut kurkottelevat kohti puukattoa, joka puolella on vanhoja matka-arkkuja, radioita, vinyylejä ja leffajulisteita. Yhden sohvaloosin edessä on kasa kuvaputkittelkkareita.

”Tuossa pyöritetään koko ajan videonauhailta afrikkalaisia indieleffoja, kuten etnologi **Jean Rouchin** elokuvia. Hän filmasi ensimmäisenä ranskalaisena shamaanirituaaleja Afrikassa”, Rousseau kertoo.

Hän käy täällä usein eksoottisella viikonloppubrunssilla. Silloin paikassa pyörii afrikkalaismies kitaransa kanssa laulamassa. The Breakfast Club -elokuvaklubi esittää takavuosen hittielokuvia, ja iltaisin on senegalilainen disco.

ULKONA ROUSSEAU KERTOO, KUINKA PARIISI ON VIIME VUOSIEN aikana muuttunut. Kanavanvarresta on tullut uusi Marais, ja sekin alkaa jo paikallisten mielestä menettää charmiaan.

”Kannattaa kävellä Jaurèsin metrolta **Villetin puistoon** ja ohi. Siellä näkee erilaista arkkitehtuuria, asuntolaivoja ja niiden asukkaita”, Rousseau sanoo.

Gare de l’Estin kulmilla hänellä on meille hyvä yllätys. **El Nopal -kioskia** (3 Rue Eugène Varlin) pitää kolme hymyilevää miestä, ja katossa roikkuu meksikolaisia painijamaskeja. Rousseau tilaa *campechana*-juusto-kaktus-avokadoleivän ja tacoja: ”Parasta meksikolaista ja darraruokaa Pariisissa.”

Sulattelemme ruokaa puolen tunnin kävelyllä kauemmas itään ja etelään, kohti hyviä cocktailbaareja. **Red House -baarissa** (1 bis Rue de la Forge Royale) soi kova rokki. Tiskin takana ahkeroi pariskunta, amerikkalainen Joseph Boley ja britti Jen Riley. Rousseau on saanut juomaoppinsa Boleylta.

”Täällä alkoholit maustetaan ja uutetaan itse, reseptit ovat omia, ja lista vaihtuu sesongeittain. Vain ikisuosikki pysyy, tequila-kurkku-lime-chili-minttuinen Wild West Side.”

► Guillaume Rousseau käy Medusa-baarissa cocktaililla, oikealla baarin toinen omistaja Guillaume Tomasso.

▲ La Gaité Lyrique -kulttuuri-keskuksessa on myös kahvilabaari.

▼ Joseph Boley ja Jen Riley pyörittävät Red House -baaria.

Baarin toisessa huoneessa esitetään sunnuntaisin jalkapallo-otteluita ja joskus nuorten leffantekijöiden lyhytelokuvia. Jukeboksista löytyy vain Metallicaa.

KORTTELIN PÄÄSSÄ ON LOKAKUUSSA AVATTU **Medusa-baari** (48 Rue Basfroi). Sen simpeli drinkkilista on kaiverrettu laudanpätkiin. Tuorepuristetusta ananasmehusta tehty *piña colada* käy jälkiruuasta.

”Tänne voisin tuoda deitinkin, sen verran *chic* tämä mesta on”, Rousseau sanoo.

Sitten on hypättävä taksiin, Rousseaula on kiire töihin. Pian olemme Pohjois-Marais’ssa. Pienen meksikolaisen **Can-dalaria-ravintolan** (52 Rue de Saintonge) ainoa pöytä on täynnä. Kävelemme suoraan valkoiselle takaovelle, joka vie salabaariin.

Rousseau kävelee siellä dj-pönttöön ja laittaa soimaan MF Doomiin biisin *White Willow Bark*. Hetkeksi voi kuvitella itsensä 1960-luvulle aurinkorantojen loputtomiin bileisiin tanssimaan **Serge Gainsbourgin** kanssa. 



Le Comptoir Généraliin voi tulla kahville, viikonloppubrunssille, iltaperolletille tai tanssimaan senegalilaiseen diskoon.

Guillaume Rousseau tuntee kaikki olennaiset baarit ja klubit. Pariisi on muuttunut, hän sanoo: kanavanvarresta on tullut uusi Marais.