

# Brooklyn Seinen rannalla



Jean Formigé, Benedetta Délia ja Arnaud Beseme kokkaavat Cantine California -ruokarekassa purilaisia ja tacoja.



Ali Hamzaoui ja Joevien Ortjens syövät hampurilaislounasta Le Camion Qui Fume -ruokarekalla.



Chris Robinson ottaa tilauksia Cantine California -ruokarekalla.



Menukin on konstailematon Le Camion Qui Fumessa.



## Brooklyn mahtuu Pariisiin

Pariisi on metropoli, jossa kaikenlaisille kulttuurin ilmiöille on tilaa – jopa amerikkalaisille, sanoo Pariisissa asuva vaatesuunnittelija **Anna Ruohonen**.

”Täällä asuu valtava määrä ihmisiä eri puolilta maailmaa. Turistikausi on jatkuva.” New York – niin ikään moni-ilmeinen metropoli – ei edusta ranskalaisten silmin ”amerikkalaisuutta” latteana ja tasapäistävänä, Ruohonen uskoo.

”Kun ruokakulttuuri on merkittävä, kaikkea ruokaa pidetään kiinnostavana. Toisaalta ruskalaiset ovat aika kriittisiä sen suhteen, mitä he syövät. Sen täytyy olla hyvää, terveellistä ja maukasta.”

Ruskalaiset eivät esimerkiksi pidä pikaruokaa varsinaisena ateriana, eivätkä aikuiset syö välipaloja.

Nuoret ruskalaiset eivät myöskään suhtaudu Yhdysvaltoihin tai englanninkieleen yhtä karsaasti kuin kenties vanhempiensa ikäpolvi, Ruohonen sanoo.

Olavi Koistinen HS

## Obaman lempiburgeri rekan luukulta

Puolenpäivän aikaan Boulevard de Raspail'n katutorin reunalla nököttää musta rekka. Sen kyljessä kiemurtelee kultaisin kirjaimin tekstit *Awesome Burgers* ja *Killer Milkshakes*.

Rekan vasen sivuseinä on auki, ja sisällä höyryn keskellä heiluu kolme partaista, pipopäistä nuorta miestä.

”Yksi Obama, kiitos!” **Jordan Feilders** huutaa rekassa ensin täydellisellä ranskalla ja perään täydellisellä englannilla. Sitten hän sinuttelee ranskaksi viisikymppistä rouvaa, pyytää rouvan nimen tilauspaperiin ja kertoo, että hampurilaisen voi noutaa vartin päästä.

*Très Brooklyn*, sanoi pariisilainen. Hetken sitä tosiaan kuvittelee olevansa Brooklynissa New Yorkissa. Siellä *food truckit* eli ruokarekat ovat kuuluneet katukävän jo 1800-luvun lopulta, kun

ne tarjosivat yölounasta duunareille. Viime vuosien ruokarekoista on tullut Brooklynissa trendikkäitä ravintoloita, joissa gourmet-kokit loivat purilaisia, tacoja, hot dogeja ja hummerileipiä.

Nyt ruokarekat ovat saapuneet myös Pariisiin. Toisin kuin brooklynilaiset esikuvansa, täällä rekat saavat parkkeerata vain määrättyille tontteille tiettyinä päivinä. Siksi ne on helppo löytää, eikä niitä tarvitse metsästä Facebookista tai muista sosiaalisista medioista.

Vuoden ikäinen Cantine California on yksi Pariisin ensimmäisistä ruokarekoista. Tarjolla on neljä burgeria, aamiaistacoja possum tai tai kanan kera, frijoles-papumuhennosta, ranskalaisia, pikkuleipiä ja muffineita. ”Luin Valkoisen talon Twitter-

tilistä, että **Barack Obama** tykkää burgereista chipotle-majoneesilla. Syntyi Obama-burgeri, jossa on luomujuuhelihaa, goudajuustoa, rucolaa, avokadota, salaattia, punasipulia, tomaattia, maustekurkkuja ja sitä chipotle-majoneesia”, Cantine Californian perustaja Feilders sanoo. » Cantine California. Marché Raspail ti ja pe kello 11.30–14.15 ja Marché Saint Honoré ke ja la kello 11.30–14.30 tai 15.00. Hampurilainen ja ruskalaiset 11 euroa. Tacot papumuhennoksella 10 euroa. [cantinecalifornia.com](http://cantinecalifornia.com)

### KOKEILE MYÖS NÄITÄ RUOKAREKKOJA

**Le Camion Qui Fume – Jättihampurilaisia ja juustokakkua**  
Amerikkalainen kokki **Kristin Frederick** vaihtoi kahden Michelin-tähtien Apicius-ravintolan ruokarekkaan. Se tarjoaa muun muassa tuhtia 8 euron BBQ-,

chili con carne- ja sinihomejuustohampurilaisia. » [lecamionquifume.com](http://lecamionquifume.com)

**Le Réfectoire – Vuohenjuustopurilaisia ja perunapihvejä**  
Ruskalaisen **Valentine Davasen** ruokarekasta saa kymppiä purilaisia ja ruskalaiset. *Le Larry* -purilainen on pihvin lisäksi vuohenjuustoa ja pinjansiemeniä, Le Chossa paprikoita ja chorizo-makkaraa. Kasvisversioissa on perunapihvi. Leivät leivotaan käsin. » [le-refectoire.com](http://le-refectoire.com)

**Caravan Dorée – Ankkafocaccia ja rapubageleita**  
Ruskalainen **Martin Bazard** täyttää kuuden euron focacciat, seesamibageleit ja ciabatat ankkalla ja vuohenjuustolla, ravuilla ja tuorejuustolla tai sitruunakanalla ja avokadolla. Kymppiä saa leivän, keiton ja suklaakakun. » [caravane-doree.com](http://caravane-doree.com)



Le Camion Qui Fume suosituimmassa purilaisessa on pekonia ja barbecue-kastiketta.



Cantine Californian aamiaistacoissa on reilusti korianteria.

Pariisissa syödään ja juodaan nyt kuin New Yorkissa: haukataan hampurilaisista ruokarekasta, sekoitetaan kokeellisia cocktaileja ja nautitaan proteiinipirtelöitä ja vegaanipitsaa. *Très Brooklyn!*

Teksti: Pihla Hintikka, Kuvat: Maija Tammi



Olive Davoux varmistaa, että osterit ovat tuoreita.



Happy hourin aikaan osterit maksavat euron.



Kokeellisia cocktaileja saa Pariisista monesta paikasta.



Olive Davoux ja Simon Perich tarjoilevat Le Mary Célestessä ostereita ja cocktaileja arkisesti baaritiskiltä.



Emilie ja Marion siemailevat cocktaileja.

## Cocktailleja Williamsburgin tyyliin

Jos en varmasti tietäisi olevani Pariisissa, voisin kuvitella joutuneeni Brooklyniin.

Le Mary Céleste on cocktail-baari, jonka ilmetty esikuvana on La Maison Première Brooklynin Williamsburgissa. Kuppilat ovat kuin kaksi marjaa: molemmat tarjoilevat kokeellisia cocktaileja ja osteritea arkisesti baaritiskiltä.

Kun La Maison Première tarjoaa *happy hour* -ostereita dollarilla alkuillasta neljän ja seitsemän välillä, Le Mary Célestessä hinta on euron ja aika viidestä seitsemään. La Maison Premieren absinttilistaa sen pariisilaisella seurajalla ei sentään ole. Mutta erikoisia cocktaileja siis löytyy molemmista.

Vuoden sisällä Pariisiin on ilmestynyt lähes kymmenen vastaavaa uutta cocktailbaaria. Aiemmin erikoiscocktailleja sai vain hienoista hotelleista.

Le Mary Céleste täytyy mukavasti maantait-iltaanakin. Ison, ympyränmuotoisen baaritiskin sisällä parikymppinen baarimestari ravistaa cocktail-shakeriä soulin tahdissa. Siinä hajujuu bourbonviskiä, italialaista amaro Diesusia, hiusaniaisia ja appelsiininkukka-vedestä tehtyä siirappia ja sitruunaa. Kellertävän drinkin nimi Rain Dog.

Vieressä kokki napauttaa pientä Kumamoto-osteria ja ujuttaa lyhyttä veistä sen kuorten väliin. Veitsi kääntyy, osteri aukeaa ja kokki haistaa. Pyöreä metallilautanen alkaa täyttyä osteriteista jäämurskan päällä.

”Yhtenä maaliskuuisena lauuantaina kaksi kokkia avasi 899 osteria yhden illan aikana”, sanoo **Joshua Fontaine**, yksi Le Mary Célesten kolmesta omistajasta.

Se on iso määrä pienessä baariravintolassa, jossa voi myös tilata

naposteltavaa kuten korealaista *kimchiä* eli mausteista kiinan-kaalta, beef jerky -naudanlihasnacksejä ja maa-artistokkapiikkelsiä sekä kiinalaisia crêpe-lättyjä tai nachos-maissilastuja. Annokset maksavat 3–10 euroa.

Parasta ovat kuitenkin kahdentoista euron cocktailit. Alkoholiton La Madonna eli inkiväärioluusta ja greippi-kraanaatiomenasiirapista tehty drinkki sopii kaikille.

Suosituin on pinkki Single Ladies, johon tulee vodkaa, muscadet-siirappia ja sitruunaa, yllättävin Oliver's Twist, jossa on sitruunaa, Tabascoa, amaro Nardini Rabarbaroa sekä Brooklyn Lager-olutta.

Tuosta brooklynilaisen panimon suosituinta olutta saa Le Mary Célestessä hanasta. Muuta olutta ei sitten saakaan, paitsi saman panimon East India Pale Alea.

Helmikuun puolivälissä Brooklyn Brewery-panimo järjesti täällä juhlat Pariisiin tulonsa kunniaksi. Nyt sen oluita myydään jo 36 paikassa ympäri Pariisia.

» **Le Mary Céleste**. 1 rue Commines. Joka päivä kello 17–02. [lemaryceleste.com](http://lemaryceleste.com)

### KOKEILE MYÖS NÄITÄ COCKTAIL-BAAREJA

**Le Coq – Cocktailleja pimeässä**  
Ikkunattomassa Le Coqissa mustien seinien sisällä olo on kuin brooklynilaisessa salakapakassa. Täällä voi nojata nahkasohviin tai istua baaritiskillä. Takahuoneessa baarimestarit tislavat omia retikka- ja sinappivodka cocktailejaan varten. » [barlecoq.com](http://barlecoq.com)

**Candelaria – Salabaari meksikolaisittain**  
Pariisilainen taqueria on kuin Ca-

fe De La Esquina Williamsburgissa. Molemmissa saa hyviä tacoja ja margaritoja, mutta pariisilaisesta versiosta puuttuu puutarha.

Candelaria näyttää ulospäin piskuiselta kanttiinilta, mutta sen takaoven takaa paljastuu trendikkäs cocktailbaari.

» [candelariaparis.com](http://candelariaparis.com)

**Glass ja Dirty Dick – South Pigal- len cocktail-kaksikko**  
Jotkut kutsuvat Etelä-Pigallea eli South Pigallea jo SoPi-nimellä. Siellä on piilossa kaksi uutta hyvää Brooklyn-henkistä cocktailbaaria.

Glass-baarista saa cocktailleja ja hot dogeja. Entisen bordellin tiloihin muuttaneessa Dirty Dick -tiki-baarissa juodaan cocktailit suoraan ananaksesta täytettyjen eläinten keskellä.

» [glassparis.com](http://glassparis.com) ja [dirtydick.com](http://dirtydick.com), 10 rue Frochot