



Saksalaispari
Christina Bremer
ja Fabian Durst
piipahtivat Pariisin-
lomallaan Place des
Vosgesin puistossa.



Marais'ssa asuva
Marion Malabre
haki Soumsoum-
hummuskioskista
pitaleivän lounaaksi.

Sabih' le Sandwich Pita!

ORIGINAL

Houmous, aubergine, pomme de terre, oeufs durs,
cornichons, tomate, herbes fraîches, tehina, amba... 8,00

BATATA

Houmous, aubergine, patate douce, oeufs durs, tomate,
concombre, herbes fraîches, tehina, amba... 8,00

FOUL

Houmous, fèves, aubergines, pomme de terre, oeufs durs,
tomate, cornichons, herbes fraîches, tehina, amba... 9,00

BILO

Houmous, champignons mijotés, aubergine, oeufs durs,
tomate, concombre, herbes fraîches, tehina, amba... 9,00

BASSAR

Houmous, viande de boeuf, aubergine, pomme de terre,
oignons, tomate, herbes fraîches, tehina, amba... 11,00

W SOUMSOUM T'A

Boissons

CRITRONNADE "MAISON"..... 3,50

SOFTS..... 2,50

BIÈRES..... 4,50

VIN AU VERRE..... 5,00

12,00

12,00

2,00

4,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

5,00

Legenda nimeltä MARAIS

MARAIS ON RAKASTETUINTA PARIISIA.
SE ON ALUE, JOSSA ON KÄYTÄVÄ, JOTTA VOI TODELLA
TUNTEA KAUPUNGIN. KIERSIMME ETSIMÄSSÄ
SEN PERINTEIKKÄÄT JA UUSIMMAT LÖYDÖT.

RYHMÄ PITKÄPARTAISIA, SILIN-terihattuisia miehiä astelee ohi Saint-Paulin metroaseman kyltin, jonka alla lukee myös: Le Marais. Tuo nimi sanoo pariisilaisille paljon.

Vieressä rue de Rivolilla autot, bussit ja skootterit päristelevät keskustan suuntaan, ja kahviloiden terasseilla kaupunkilaiset hörppivät juomiaan ja lukevat sanomalehtiä. Kun pariisilaiset haluavat lähteä jonnekin syömään, juomaan, shoppailemaan, katselemaan taidetta tai vain flaneeraamaan eli kuljeskelemaan, he tulevat tänne, Marais’hen.

1200–1700-luvuilla kaupunginosassa asui ylhäisöä palatseissaan. Ranskan suuri vallankumous 1700-luvun lopulla teki säätyoikeuksista lopun, ja niin työläiset valloittivat Marais’n. 1800-luvulla tänne saapui pakolaisina aškenasijuutalaisia, ja ensimmäisen maailmansodan jälkeen tulivat kiinalaiset. 1980-luvulla Marais’sta sukeutui taidegallerioiden ja homoyhteisön koti.

Nyt se on Pariisin suosituimpia ja kalleimpia asuinalueita, jossa yhä näkyy kaupunginosan monimuotoinen historia.

MARAIS’N ETELÄLAIDALLA KULKIESSA TUNNISTAA HETI, ETTÄ ollaan Pletzelissä eli juutalaisten perinteikkäällä alueella.

Jugendtyylisen synagogan edessä kävelee kipapähkinettä käyttäviä poikia, ja lähellä on juutalaisvainojen muistomerkki. Kosher-ruokaa myyvien kauppojen ikkunoihin on maalattu hepreankielisiä kirjaimia ja Daavidintähtiä.

Täällä on myös museo nimeltä MahJ, eli Musée d’Art et d’Histoire du Judaïsme (71 rue du Temple). Se on lähes 400-vuotias kaupunkipalatsi, jossa on esillä Ranskan juutalaisten taidetta ja historiaa keskiajalta nykypäivään. Maaliskuulle asti siellä on esillä näyttely *Asterix*-sarjakuvista kuuluisaksi tulleesta käsikirjoittaja René Goscinnysta.

Näissä kortteleissa on helppo löytää hyvää israelilaista ruokaa. Rue des Ecouffesilta saa parhaat pitaleivät joko tel-avivilaisen kokin **Eyal Shanin** Miznon-ravintolasta tai Soum-soum-hummusbaarista. Soumsoumista voi napata mukaan bataattileipä *batata sabihin* ja kotitekoista limonaadia, tai nauttia baaritiskillä hummusannoksen marinoiduilla sienillä. Herkut voi popsia myös Pariisin vanhimmalla aukiolla, yli neljäsataavuotiaalla Place des Vosgesilla. Puistoaukiolla on penkkejä, joilla on mukava seurata paikallista arkea.

Kulman takaa rue du Roi de Sicileltä löytyy Tavline-ravintola. Sen vaaleansininen julkisivu ei ehkä näytä kummoiselta, mutta oven avautuessa mausteiset tuoksut aivan huumaa-



▲ Rue des Barres on hyvä paikka flaneeraamiseen ja istuskeluun Etelä-Marais’ssa.

vat. Ruuasta vastaavat täällä Keren Benichou sekä kokkiguru Alain Ducassen opissa kouliintunut Kobi Villot-Malka.

Kun he kantavat pöytiin tahinilla höystettyä uunikukka-kaalia, mausteista karitsankoipea, kalapullia jogurttisitruunalinssipedillä ja *shaksukaa* eli kananmuna-tomaattipaistosta, voi hetken melkein tuntea olevansa Tel Avivissa.

Parinsadan metrin päässä on puolestaan pâtisserie Maison Aleph (20 rue de la Verrerie). Konditorian vitriinissä lepää kauniissa riveissä modernisoituja itämaisia leivoksia, joista vastaa Aleppossa kasvanut Myriam Sabet.

”Halusin perustaa putiikin nimenomaan Marais’hen”, Sabet kertoo. ”Rakastan alueen ajan hermolla olevaa energiaa ja asiakkaita, jotka haluavat aina tutustua uutuuksiin.”

Konditorian suosikkeja ovat vermiselliä muistuttavasta *kadaïf*-taikinasta tehdyt *nid*-leivokset. Ne on täytetty kermalla, jota on maustettu vaikkapa sitruuna-kardemummalla tai tummasuklaa-sumakilla. Sabet sai idean Maison Alephin

Kun pariisilaiset haluavat syödä, shoppailla, flaneerata tai katsella taidetta, he tulevat usein Marais’n kortteleihin.

perustamisesta, kun hän kerran vei ystäviensä juhliin itse tekemiään leivoksia. Kaikki rakastivat niitä, ja niin näyttävät tekevän nyt maraislaisetkin.

RUE DES ARCHIVES’LLE KÄÄNTYESSÄ TUNNELMA MUUTTUU yllättävästi. Kadun alkupäässä on vieri vieressä huippumuodin kauppoja, kuten Fendi, Valentino, Givenchy ja Gucci.

▼ Marais’n juutalaishistoria näkyy rue des Rosiersin ruokakaupoissa, kuten boulangerie Murcianossa.



Mutta hetkinen – missä ovat kaikki kuuluisat homobaarit? Niistä kadunpätkä on kaupungissa tunnettu. Kun kävelee pidemmälle, yksi homokapakka sentään löytyy. Rue Sainte-Croix de la Bretonnerien kulmassa toimii jo kolmatta vuosikymmentään l’Open café (17 rue des Archives).

Vaurastuminen ja keskiluokkaistuminen ovat syöneet osan Etelä-Marais’n perinteisestä charmista, ja siksi sieltä kannattaa ennen pitkää siirtyä rue Vieille du Templea pitkin alueen pohjoisosaan. Siellä pariisilaisetkin viihtyvät nyt parhaiten.

Matkalla kulmakuppila La Perle houkuttelee kulkijaa pysähtymään terassilleen ja Yvon Lambertin kirjakauppa designkirjojen vitriinilleen. Breitz Cafén ovesta lehahtaa vastapaistetun crêpe-ohukaisen tuoksu. Jotkut paikalliset tulevat tänne vintageostoksille Yūkiko-kauppaan, mutta edullisempia löytöjä voi tehdä muissa puodeissa, kuten Free’P’Starissa, Kilo Shopissa ja Tilt Vintageassa. Ne löytyvät rue de Rivolin ja BHV-tavaratalon kulmilta.



Miyoko Yasumoto pitää Marais'ssa ihanaa kuiva-kukkakauppaa nimeltään Une Maison dans Les Arbres.



Empreintes-kaupasta saa vain laadultaan valvottua ranskalaista keramiikkaa ja käsityötä.

Täältä löytyy baareja, joissa käy trendiväkeä ja julkkiksia. Ja Pariisin vanhin katettu tori, jossa on mahtava ruokakioski.

Korttelin kiinnostavin uusi putiikki, kaksikerroksinen Front de Mode (42 rue de Volta), löytyy vähän kauempaa. Kaupan rekeissä roikkuu ekovaatteita ja -asusteita, viidenkymmenen nuoren ranskalaissuunnittelijan luomuksia. Kassan vieressä on pinokaupalla muotilehtiä maailmalta, ja alakerrassa on vintage- ja miestenvaatteita.

SIMPPELI RUOKALISTA, EDULLISTA VIINIÄ JA TERASSI, JOSSA on pyöreäselkäiset punotut tuolit. Sellaisia ovat peripariisilaiset *brasseries*, ja Marais'n rue de Bretagnella niitä on vierieressä.

Yksi kaupunkilaisten suosikeista on tupakkakauppakuppila Le Progrès. Muotiväki taas istuu Café Charlot'ssa. Niiden molempien terasseilla silmä alkaa nopeasti etsiä asiakkaiden joukosta julkkiksia. Istuuko tuolla *Gossip Girl* -sarjasta tuttu näyttelijä Clémence Poésy?

Täältä löytyy myös Pariisin vanhin katettu tori Le Marché des Enfants Rouges (39 rue de Bretagne).

"Punaisten lasten" tori on saanut nimensä aikoinaan lähellä toimineesta orpokodista, jonka lapset puettiin punaisiin. Hedelmien, kukkien ja ruokatarjonnan lomasta torilla on hyvä bongata ainakin suosittu Alain Miam Miam -ruokakioski. Sen luona ilmaan nousee höyryä, kun kuumalle pan-

▼ Eettisen muodin Front de Mode -putiikissa Clarissa Acario (oik.) ja Marylène Magnaud myyvät Wylde-kierätyksmerkkiään. Gilles Baudoux'n Sempervivum-vaatteet valmistetaan ilman hävikkiiä.

▲ Alain Miam Miam -kiskasta saa parhaat täytetyt kasvislätyt.

nulle kaadetaan kauhallinen tattarilettutaikinaa. Tiskin takana häärii omistaja herra Alain, joka tunnetaan erikoisista Pariisi-t-paidoistaan.

Kioskin nimi tarkoittaa suomeksi *nam nam*, eikä ihme. Herra Alain latoo paistetun letun päälle raastettua fenkolia ja porkkanaa, avokadoa, sitruunaa, salaattia, vuohenjuustoa ja hunajaa. Alle kymppin *corvet vege* -lätty on herkullinen, ja se vie nälän tunneiksi. Niin tekee myös kioskin patonki, jonka runsaat täytteet voi valita itse.

PERROTININ GALLERIAN (76 RUE DE TURENNE) SISÄPIHALLA seisoo koristeellisten portaikkojen välissä naispatsas. Se pitelee olallaan vaasia ja katulamppua. Portaiden yläpäässä avau-



Israelilaisravintola Tavlinen bravuurit ovat shaksuka-tomaattimunapaistos sekä ktsitsot daguim, eli kalapyörykät jogurttilinssipidillä.



Argentiinalais-norsunluu-rannikkolaisten omistajien Carbón-ravintolassa ruotsalainen kokki valmistaa tasokasta ruokaa hiilloksella.



Inès de Villeneuve työskenteli vuosia Louis Vuittonilla, kunnes toteutti unelmansa Ineko-kahvilaravintolasta.



Maison Alephin syrialaisleivoksissa on maustettu kermatäyte.



tuvat ovet gallerian valkoiseen tilaan täynnä nykytaidetta ja sitä tutkivaa yleisöä.

Sivukorvalla voi kuulla, kuinka kaupunkilaiset ihastelevat tanskalaisen Jesper Justin videoita. Korttelin päässä sijaitsee taidegalleriaa harvinaisempi kulttuurielämys: metsästykselle ja luonnolle omistettu museo Musée de la Chasse et de la Nature (62 rue des Archives). Amerikkalainen tiede- ja kulttuurilehti *Smithsonian* on kiitellyt paikkaa yhdeksi Pariisin parhaista käyntikohteista.

Lähettyviltä löytyy upouusi, omalaatuinen kahvilan, ravintolan ja kaupan yhdistelmä. Mallorcalaishenkisen ja kotoisan Café Inekon (13 rue de Gravilliers) seinillä roikkuu viherkasveja, ja asiakkaiden kupeissa höyryää cappuccino. Täällä

▼ Florian Vaz tarjoilee iltapäiväteetä ja -kakkua Grand Café Tortonissa.



”Rakastan tätä Marais’n kulttuurien sekamelskaa”, kertoo kahvila-kaupan pitäjä Inés de Villeneuve.

on hyvä pitää lepoetki istuskellen afrikkalaisella kankaalla pehmustetussa rottinkituolissa.

Marseillessa kasvanut kahvilan pyörittäjä Inés de Villeneuve istuu seuraan toviksi mutta huokailee kiireitään.

”Rakastan tätä Marais’n kulttuurien sekamelskaa”, hän kertoo. ”Asun 10 minuutin päässä Picasso-museon vieressä, ja täällä Inekon ympärillä on puolestaan kiinalaisia kauppoja.”

Aiemmin Louis Vuittonilla projektipäällikkönä työskennellyt de Villeneuve on saanut kuppilan sisustuksessa apua arkkitehtimieheltään. Pariisin muoti- ja designpiirit ovatkin jo löytäneet historialliseen käytävätilaan rakennetun Inekon.

Mutta kaikki on vielä vähän kesken, de Villeneuve sanoo. Valaisimia puuttuu, ja tiskin paikkaa pitää muuttaa.

Jotenkin keskeneräisyys sopii Inekoon, joka on ihana sekoitus designia, vintagea ja inhimillistä lämpöä. Sama näkyy ruokalistalla, jossa ovat kunniaksaan luomukasvikset, hyvä kahvi sekä biodynaaminen viini. Ja laatujuuhoja, joita de Villeneuve hankkii Korsikalta ja Sisiliasta. Huippuravintoloissa kannuksensa ansainnut kasviseksikki Julie Bavan luo Inekossa simppeleitä coca-perinnekasvisleipiä, spelttikasvisannoksia ja skonsseja. Paikasta puuttuu enää vain Välimeren leuto tuuli.



Little Red Doorista saa vaikka Modernismo-samppanjagini-cocktailin tai martini-pohjaisen Brutalismen kukkakoristeilla.



Inekon mallorcalainen coca-oliiviöljyleipä kasviksilla, hummuk-sella sekä scamorza-savumozzarellalla.

TÄSSÄ SEN PITÄISI OLLA. PIENI PUNAINEN OVI. LITTLE RED Door -salabaari on äskettäin valittu maailman parhaiden baarien kärkijoukkoon, mutta sen ovea ei hoksaakaan ihan hetkessä. Kun syvennykseen piilotettu ovi löytyy, se ei aukea-kaan. On tiedettävä painaa seinää oven vasemmalla puolella, ja kas, niin pääsee sisälle.

Mustaksi maalatun baarin drinkkimestarit tervehtivät iloisesti. Yksi veistää jääkuutiosta palloja, toinen kaataa shakerista lasihin cocktaileja, jotka on nimetty arkkitehtuuri-suuntausten mukaan. Tarjolla ovat esimerkiksi Brutalismo, Art Nouveau ja Minimalismo. Näin alkuillasta paikassa on hiljaista, mutta baarimikot kertovat, että puolenyön aikaan alkaa olla jo täyttä.

▼ Audrey Onolfo ja James Anderson tanssivat lindy hopia kadulla soittavan jazz-bändin tahdissa.



Missä se punainen ovi on? Little Red Door -salabaari on valittu maailman parhaiden baarien listalle.

Marais'ssa vierähtää helposti kokonainen päivä aamusta iltamyöhään. Kun tulee illallisnälkä, varma paikka on Pohjois-Marais'n tuorein tyytiravintola Carbón (14 rue Charlot). Siellä kaikki ruoka kypsennetään puutulella. Annokset on tarkoitettu jaettaviksi, ja niin kalassa, lihassa, kasviksissa kuin kastikkeissa tuoksuu ja maistuu savu.

Kulman takaa löytyy moderni Soma-japanilaisbistro (13 rue Saintonge), ja BigLove tarjoaa hyvää italialaista (39 rue Debelleye). Klassikkopaikka Chez Janou (2 rue Roger Ver-lomme) tekee periranskalaista maalaisbistroruokaa.

MARAIS ON PARHAITA PAIKKOJA NAUTISKELLA ELÄMÄSTÄ kuin pariisilainen. Sen kortteleissa elää eri kulttuurien ja aikakausien henkeä, ja siellä syntyy jatkuvasti uusia trendejä. Luksuskaupoista huolimatta alueella on oma ilmapiirinsä.

Tämä on hyvä paikka aistia Pariisin pitkää historiaa ja väkevää nykyelämää. Niitä voi pohtia, kun etsii auringonlaskun aikaan istumapaikan BHV-tavaratalon Le Perchoir -kattoterassilta (33 rue de la Verrerie). Tarjoilija kaataa lasiin viiniä, ja hämärän laskeutuessa kaupunkiin syttyvät valot.

Maisemasta erottuvat kaupungintalo, Notre Dame ja Eiffel-torni. Sydäimestä kouraisee vähän, juuri sopivasti. 🍷



Marais'ssa vietetyn päivän lopuksi kannattaa nauttia maisemista BHV-tavaratalon Le Perchoir -kattoterassibaarissa.