



5X

JUHLAT PARIISISSA

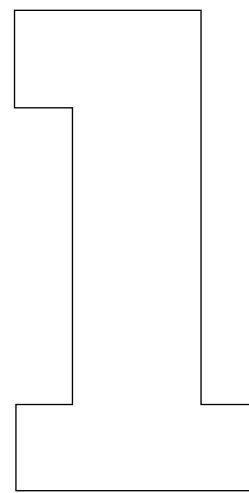
**PARIISI ON
YHÄ PARIISI.**
Moulin Rougen kat-
toterassilla käy iltai-
sin kuhina kuin ala-
kerran kabareessa
vuosisata sitten.

Pariisissa pidetään kiinni elämästä,
viinistä ja ruoasta nautiskelun jalosta,
historiallisesta taidosta.

TEKSTI PIHLA HINTIKKA + KUVAT ELINA SIMONEN



HOTELLIELÄMÄÄ.
Danieliin mennään romanttiselle iltapäiväteelle, Grand Pigalleen tyylikkääälle aperitiiville ja Grand Amouriin tunnelmalliselle illalliselle.



Päivä hotellissa

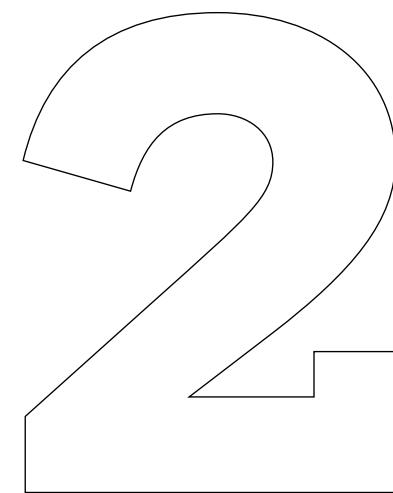
PARIISILAISET SYÖVÄT, juovat ja hengailtavat nyt hotelleissa. Niissä pääsee irti arjesta, juomaan hyviä viinejä ja syömään huippullista kohtuuhintaan.

Esimerkiksi Hotel Danieliin pariisilaiset pujahtavat iltapäiväteelle meluisalta Champs Élyséeltä. Pöytiin katetaan kolme kerrosta sormivoileipiä, skonsseja ja La Patissérie de Révesin leivoksia sekä teetä ja lasi samppanjaa. Uniikilla vihreällä seinätapetilla juoksee puiden oksia, lintuja ja riisihattuisia aasialaisia, ja tyylikkäätkä paikalliset rupattelevat vanhojen backgammon-pöytien ääressä.

Hotel Grand Pigalleen taas mennään 24-sivuisen viinilistan, 13 eri samppanjan ja cocktailien vuoksi. Mustaan baaritiskiinkin nojailee aperitiivilla olevaa pariisilaista design- ja kulttuuriväkeä, pikkupöydissä ollaan treffeillä. Mikään ei päästä pitkää, lämmintä iltapäivää paremmin kuin lasillinen ikkunapöydässä, josta voi katsoa ja kuunnella pirskahtelevaa Pigalle-korttelia seinän kokoisista kadulle avautuvista ikkunoista.

Illalla päämäärä on Hotel Amourin sisar Hotel Grand Amour, jonka brasserien baaritiskillä voi juoda lasin Chablis'ta näyttelijätär **Adèle Exachopolouksen** tai Air-bändin **Jean-Benoît Duncckelin** vieressä. Pikkupöytien ääressä tai sisäpihalla syödään simpukkapastaa, gourmet-purilaisia ja lihatartaria alle parillakymppillä yli puolenyön.

WWW.GRANDPIGALLE.COM/FR
WWW.HOTELDANIELPARIS.COM
WWW.HOTELAMOURPARIS.FR/GRANDAMOUR



Moulin Rougen uusi yöelämä

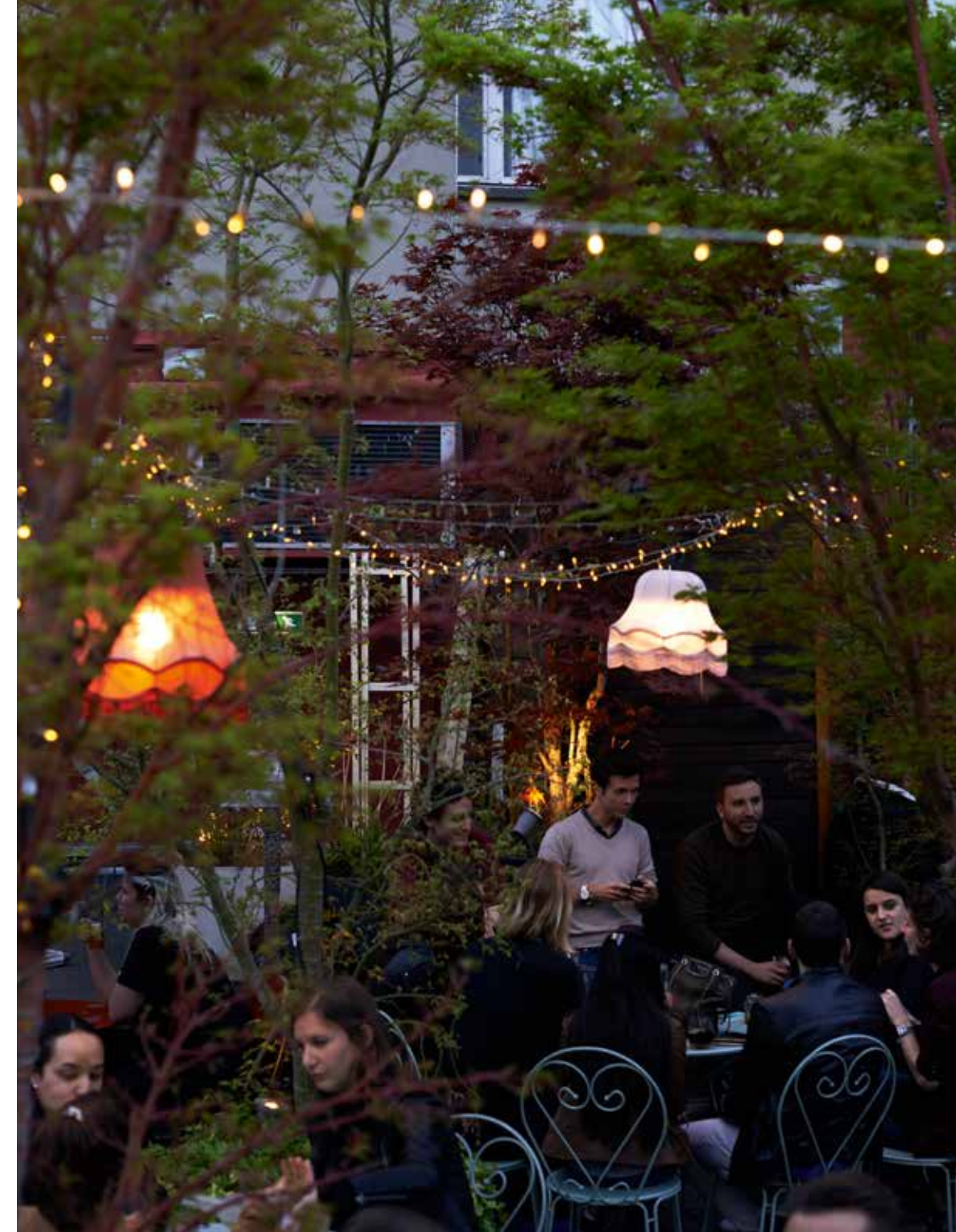
PUNAINEN MYLLY halkoo taivasta, ja turistit kävelevät kabareen ovesta sisään. Vieressä pariisilaiset katoavat Cité Véron -kujalle toivoen, ettei kukaan huomaa. Sen verran hyvin pidetty salaisuus parivuotias Moulin Rougen kattoterassibaari Bar à bulles on.

1950-luvulla Cité Véronilla asuivat runoilijat **Boris Vian** ja **Jacques Prévert**. Nyt täällä soi elektro ja nuoret pariisilaiset hörppivät viiniä, olutta ja cocktaileja vehreällä terassilla värilamppujen ja lampunvarjostimien alla.

Sisällä on vintage-sisustus, baarissa itsepalvelu ja ruokalistalla tapaksia kuten avokado-crostineja. Viinit ovat hyviä, edullisia ja roseeta lukuun ottamatta luomua. Suosituin cocktail on Mojito Moulin Rouge, johon tulee korttelin historiaa kunnioittaen absinttia ja samppanjaa. Viikonloppuisin täältä saa brunssia, joskus pidetään lehtijulkareita, minikonsertteja ja ateljeita.

Bar à bullesin alakerrassa Machine du Moulin Rouge jatkaa paikan historiaa yöllisen Pariisin mekkanä. Lähes tuhat ihmistä nielevässä keikkasalissa tanssitaan hiphopin, rockin ja elektron tahdissa jo kahdeksatta vuotta. Nyt yhdessä sen saleista Bar à bullesin sommelier pitää kerran kuussa viininmaisteluita, joissa puhutaan myös englantia.

WWW.LAMACHINEDUMOULINROUGE.COM/LE-BAR-A-BULLES
WWW.LAMACHINEDUMOULINROUGE.COM
WWW.FACEBOOK.COM/BARABULLESLAMACHINE



PIILOPAIKKA PIGALLELLA.

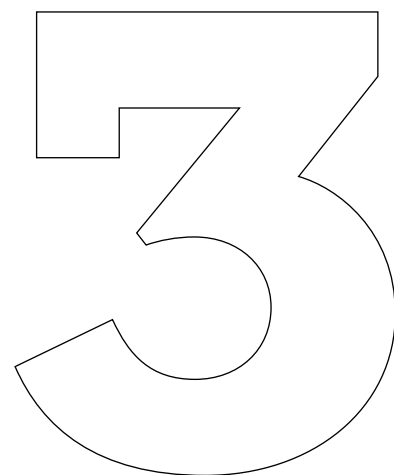
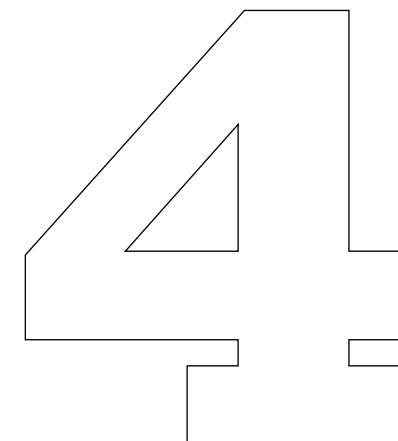
Moulin Rougen rennolla kattoterassilla voi tilata samppanjacocktailin, roseesamppanjaa tai vaikka piscinen eli samppanjaa jäillä. Kaveriksi saa juustoja, leikkeleit ja tapaksia.





KIPPIS KORKEUKSISSA.

Michaela ja Herbert Meyer saivat Eiffel-tornin ylimmässä kerroksessa kaksi nautintoa yhdellä iskulla: maisemat Pariisiin yllä ja lasit samppanjaa.



Lasi samppanjaa Eiffelissä

ILMASSA ON kerran elämässä -henkistä taikaa, kun hörppää samppanjaa lähes 300 metrin korkeudessa Eiffel-tornin ylimmässä kerroksessa. Edessä siintää Pariisin kattojen panorama, eikä Eiffelin kolmannessa ole toiseen kerrokseen verrattuna ruuhkaa.

Jos toisen kerroksen kalliiseen Jules Verne -gourmetravintolaan ei pääse lenkkareissa tai shortseissa, ylimmän kerroksen samppanjabaarista hienostelu on ihastuttavan kaukana. Bar à champagne on nimittäin pieni neonvaloinen kiosk,

jonka takaa mustapukuinen herrasmies kaataa kuplivaa välkkyviin tai tavallisiin muovipikareihin.

Kokemus on kaikessa vaivattomuudessaan turvatarkastusten, jonojen ja hissimatkojen väärä, eikä sitä ole täysin hinnallakaan pillattu. Edullisimman Alain Ducassen samppanjalasillisen saa 13 eurolla, kalleimman 22 eurolla. Kolmanteen kerrokseen pääsee 17 euron lipulla. Kerrankos sitä.

WWW.RESTAURANTS-TOUREIFFEL.COM/FR/BAR-A-CHAMPAGNE.HTML

Muodikas Belleville

ENSIN TULI trendikahvila Cream ja Brûlerie de Bellevillen kahvi, sitten viinikaupparavintola La Cave de Belleville ja kasvisravintola Le Primeur. Kun Au Passage -ravintolan entinen kokki ja sommelier perustivat Le Grand Bain -bistron Belleville-metroaseman kupeeseen tammi-kuussa, oli Pariisin chinatownin muutos trendikortteliksi sinetöity.

Parasta uudessa Bellevillissä on entisen apteekkarin, ohjaajan ja galleristin perustama La Cave de Belleville, jossa intohimo viiniin näkyy, maistuu ja kuuluu. Noin tuhannesta

eri viinistä lähes kaikki on luomua, puolet alkuvinejä ja suurin osa kohtuuhintaisia. Tähän tullaan jo alkuyöllä kuohuviinille ja syömään juustoja, leikkeleitä tai sardiineja.

Le Grand Bainissa taas syödään pidemmän kaavan mukaan jaettavia tapaksia, kuten savustettuja ostereita, retiisialaattia, vasikkaa tai tonnikalan päätä. Viinipullot poksahattelevat, puheenparsi on räiskyvä ja paikan päällä leivottua maalaisleipää saa aina lisää.

WWW.FACEBOOK.COM/LACAVEDEBELLEVILLE
WWW.LEGRANDBAINPARIS.COM

KIINALAIS-KORTTELIN UUSI AIKA. Edouard Lax (oik.) vastaa Le Grand Bainin luomupainotteisesta viinilistasta. Aux Folies -baarin terassilla (ylh. vas.) jahdataan illan viimeisiä auringonsäteitä.





KATUELÄMÄÄ. Cave à Michelin Romain Tischenko parkkeeraa skootterinsa viinibaarinsa eteen. Vieressä hymyilee Romainin veljen naapurissa sijaitsevassa Le Galopin ravintolassa työskentelevä Léa Seror.



JUTTUTUOKIO. Cave Paul Bertin omistajalla Max Jonesilla on aina aikaa vaihtaa kuulumiset asiakkaiden kanssa.

5

Koe alkuviinit!

PELKKÄ PITKÄ baaritiski ja nuori sommelier, joka rakastaa alkuviinejä. Se on yhteistä kahdelle Pariisiin söpöimmälle alkuviinibaarille, Cave à Michelille ja Cave Paul Bertille. Molemmat ovat piskuisia viinikauppabaareja, joissa juodaan luomu- ja alkuviinejä tennarit jallassa baaritiskillä notkuen sekä syödään simppeleitä, hyviä ja pieniä ranskalaisannoksia, joita paikkoja pyörittävät valmistavat kuin kotonaan.

Kodikailta Cave à Michel ja Cave Paul Bert heti tuntuvatkin, vaikka sommelierit saattavat ensi alkuun vaikuttaa kliseisesti pariisilaisen työkeiltä. Mutta he ovat vain hitaasti lämpeneviä, ja se kuuluu osaltaan baarien charmiin, kuten kuuluu myös molemmissa soiva hyvä musiikki, oli se sitten Cave Paul Bertissä **David Bowieta** tai Cave à Michelissä isolla jytkyttävää elektrorockia.

Molemmissa baareissa viinilista vaihtuu pari kertaa viikossa ja ruokalista joka päivä. Siksi kannattaa antaa sommelierien ehdottaa maistiaisia. Kaikkia myytäviä pulloja saa ostaa mukaan, kun vähentää hinnasta 7–8 euron pullonavausmaksun.

WWW.FACEBOOK.COM/LACAVEPAULBERT
WWW.FACEBOOK.COM/LACAVEAMICHEL

MATKAFAKTAT

Perille

Finnair ja Norwegian lentävät Pariisiin Helsingistä suoraan. Jälkimmäinen lentää edullisemmin ja Orlyn kentälle, mutta Finnairia rajatumminkin lentoaikoihin. Menopaluliput saa 150–300 eurolla.

Liikkuminen

Pariisissa kannattaa kävellä omin jaloin niin paljon kuin pystyy, koska pienet pittoreskit kadunpätkät ja kuppilat löytyvät monesti niihin sattumalta eksymällä eli pariisilaistyyliin flaneeraamalla. Metrolla matkustaa myös kätevästi. Silloin kannattaa ostaa 10 lipun *carne*, joka on kertalippuja halvempi.

Nuku ja syö

Näissä hotelleissa yövyt, syöt ja juot itsesi tyytyväiseksi.

HOTEL GRAND PIGALLE. Tyylikäs design-hotelli kuhisevassa Pigallen korttelissa, jossa saa hyvää aamiaista, lounasta, viiniä ja illallista. Ravintolaan kannattaa varata pöytä etukäteen. Parihuone noin 220 euroa.

WWW.GRANDPIGALLE.COM/FR

HOTEL DANIEL. Libanonilaispariskunnan pyörittämä pieni boutique-hotelli, jota pari sisustaa jatkuvasti matkoiltaan keräämillään tavaroilla. Iltapäivätee on auki kaikille päivittäin kello 15 eteenpäin, viikonloppuamuisin on brunssi, ja baariin voi tulla aperitiiville. Parihuone noin 330 euroa.

WWW.HOTELDANIELPARIS.COM

HOTEL GRAND AMOUR. Hotel Amourin tekijöiden uusin hotelliravintolatulokas, jossa voi yöpyä minihuoneessa tai sviitissä, jossa on kylpyamme keskellä huonetta. Ravintolaan kannattaa varata pöytä etukäteen. Parihuone alkaen 138 e.

WWW.HOTELAMOURPARIS.FR/GRANDAMOUR

HOTEL EDGAR. Tyylikäs hotelli keskeisellä sijainnilla ja pienellä, hiljaisella aukiolla. Ravintola auki koko päivän. Iso terrassi täyttyy keväisin ja kesäisin nopeasti apéro-aikaan. Parihuone alkaen 170 e.

WWW.EDGARPARIS.COM

Maistele

CAVES DU LOUVRE. Jos kaipaat ranskalaisista viineistä, lajikkeista ja valmistustavoista perustietoa, mene Les Caves du Louvre -viinikellariin Louvren naapuriin. Kännykkään ladattavan sovelluksen avulla kierretään huoneesta toiseen ja opitaan viineistä kaikkien aistien avulla. Kauniissa maisteluhuoneissa järjestetään viinimaistelua sekä ateljeita, joissa voi valmistaa itse oman viinin paikan päällä. Baarin puolella sommelier maistattaa kolmea eri viiniä tai samppanjaa.

WWW.CAVESDULOUVRE.COM

DILETTANTES. 25 eri tilaa, 130 eri samppanjaa. Niitä pääsee maistelemaan samppanjaa erikoistuneessa Dilettantes-samppanjakellarissa Seinen vasemmalla rannalla. On perinteistä samppanjanmaistelua, teemamaisteluita ja viinitilallisten tapaamisia.

WWW.DILETTANTES.FR

Alkuviinibaareja

LA CAVE PAUL BERT. Kello 12–24 joka päivä auki oleva viinibaari on osa Paul Bertin ravintolakatua, johon kuuluu Bistrot Paul Bert sekä kokeellisempi 6 Paul Bert, jonka keittiössä maistelumenyyitä vielä hetki sitten valmistti Kööpenhaminan Noma-ravintolan kokki.

16 RUE PAUL BERT.

SEPTIME LA CAVE. Kuuluisan Septime-ravintolan tunnelmallinen, viinikellarilta näyttävä viinibaari, jossa viinin kyytipojaksi otetaan juustoja, leikkeleit ja pieniä valmistettuja aterioita.

3 RUE BASFROI.

LA BUVETTE. Pieni, vaivaton viinibaari ilman tuoleja ja pöytiä. Syötäväksi hyviä pikkutapaksia kuten retiisejä suolaisen voin kera. Ei saa sekoittaa Buvetteen, joka sijaitsee Pigallessa.

67 RUE SAINT MAUR.

FRENCHIE BAR À VIN. Tapaksia ja usein vaihtuvia viinejä Frenchie-ravintolaa rennommassa viinibaariversiossa.

5 RUE DU NIL.

LA CAVE DE BELLEVILLE. Mietön valikoima viinejä, samppanjaa, juustoja ja leikkeleitä.

51 RUE DE BELLEVILLE.

Eiffel-torni

Vastikään remontoituun Eiffel-torniin kannattaa ostaa pääsyliput etukäteen nettisivuilta. Paikan päällä pitää varata aikaa kahteen turvatarkastukseen. Ilman lippua mene paikalle kello 8.30, niin pääset sisään n. 9.30. Kolmannen ja ylimmän kerroksen samppanjabööri aukeaa kello 12 joka päivä. Ensimmäisessä ja toisessa kerroksessa on ravintoloita, peruskahvila ja turistikrääsäkauppoja.

WWW.TOUREIFFEL.PARIS

Muista!

Pariisissa ollaan kohteliaita ja teitellään oli kuinka rento viinibaari, ravintola tai kuppila hyvänsä. Tervehdi paikkaan saapuessa, muista sanoa *s'il-vous-plaît* tai *please* ja kiitä niin usein kuin mahdollista. Kippistellessä pariisilaiset sanovat usein *santé* eli terveydeksi, *à la votre* tai *à la tienne* eli teidän tai sinun terveydeksesi.

Ruokarytmi

Pariisilaiset syövät lounasta kello 12.30–15 ja illallista kello 19–23 välisenä aikana. Suurin osa ravintoloista on kiinni kello 15–19. Sopeudu siis ranskalaiseen rytmiin, jos haluat syödä Pariisissa hyvin. ❖