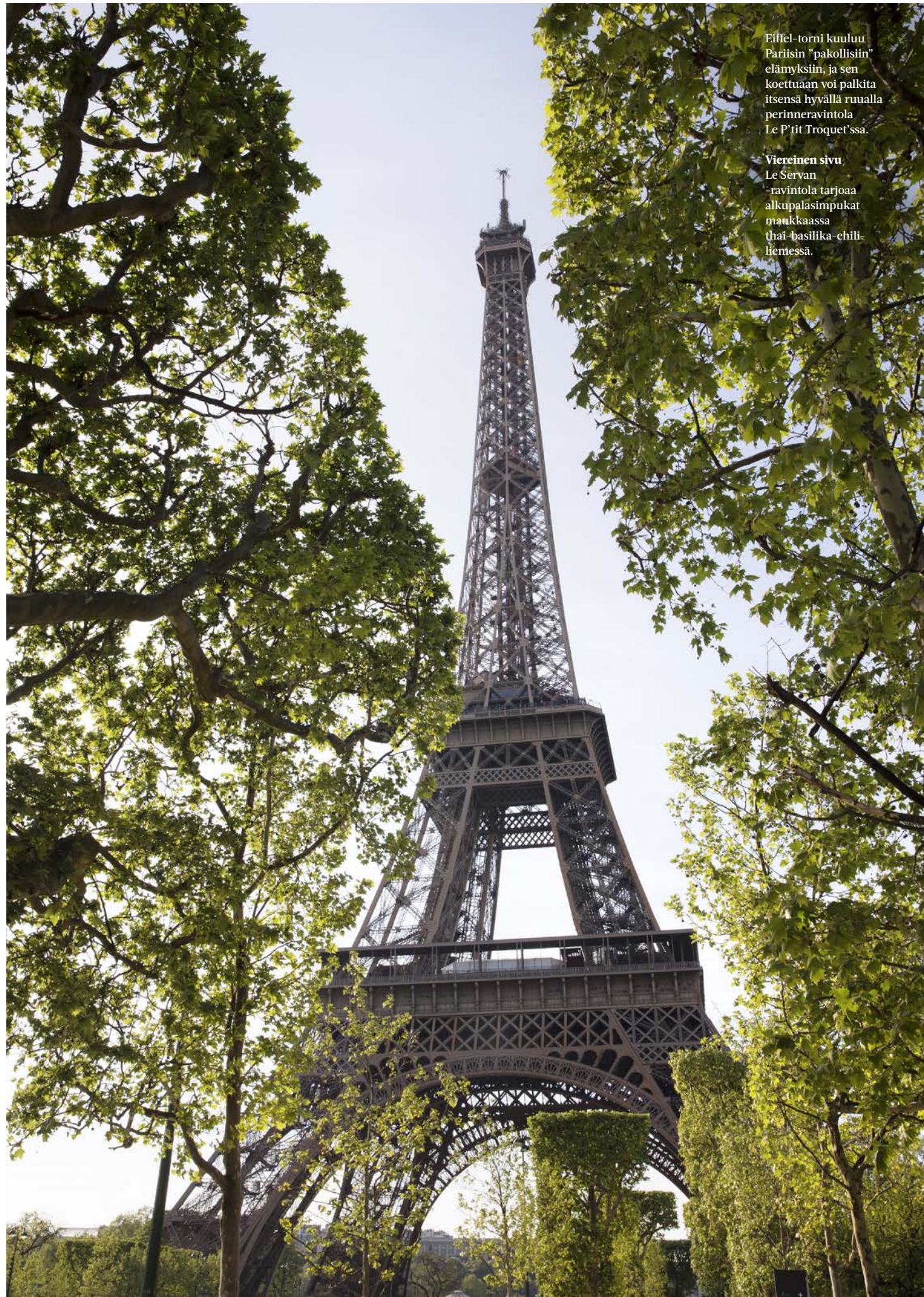
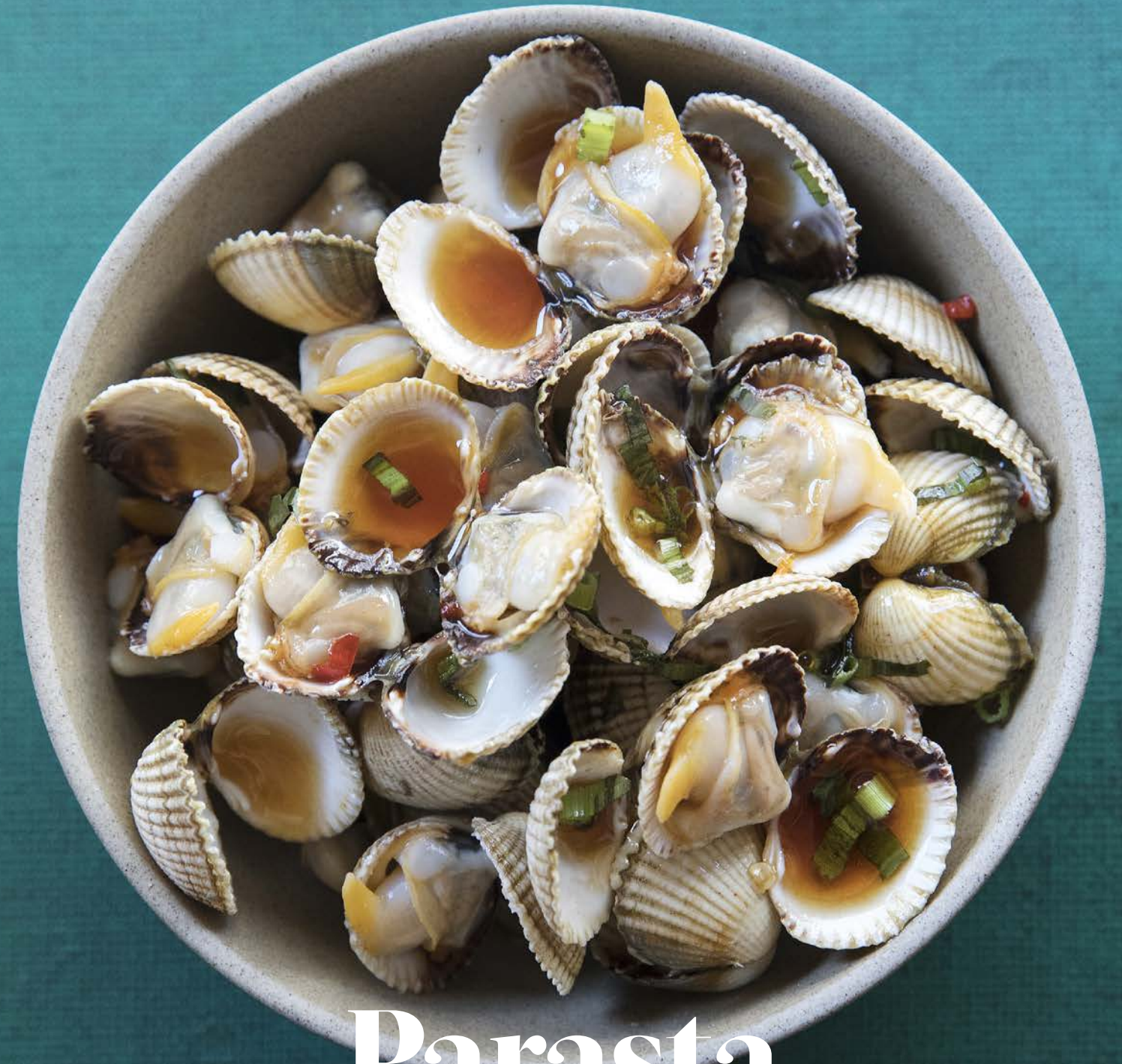




Eiffel-torni kuuluu Pariisin "pakollisiin" elämyksiin, ja sen koettuaan voi palkita itsensä hyvällä ruualla perinneravintola Le P'tit Troquet'ssa.

Viereinen sivu
Le Servan -ravintola tarjoaa alkupalasimpukat maukaassa thai-basilika-chili-liemessä.

Teksti
PIHLA HINTIKKA
Kuvat
HELI SORJONEN



Parasta Pariisissa

PARIISIN NÄHTÄVYYDET HURMAAVAT, MUTTA RAVINTOLAT NIIDEN LÄHELLÄ OVAT USEIN KALLIITA TURISTIRYSIÄ. EI HÄTÄÄ – ETSIMME LAATUATERIOIDEN PAIKAT SUOSIKKIALUEILTA.



Siskokset Katia ja Tatiana Levha yhdistävät ravintolassaan aasialaisia makuja ranskalaiseen keittiöön.



PÈRE LACHAISEN HAUTAUSMAA

LE SERVAN

Bistroruokaa aasialaisittain

MIKÄ Père Lachaisen hautausmaalla saa kävellä pitkään, jotta löytää **Jim Morrisonin** ja **Oscar Wilden** haudoille. Vähemmästäkin tulee nälkä. Onneksi lähikulmilla on Le Servan, yksi Pariisiin ihanimmista uuden tyylin bistroista. Koristeelliset friisit reunustavat kattomaa-lausta, jonka filippiiniläisranskalaiset siskokset **Tatiana** ja **Katia Levha** löysivät muuttaessaan vanhan kulmakuppilan ravintolakseen.

Nyt baaritiskiltä näkee avokeittiöön ja pöydistä kadulle. Musiikiksi riittää puheensorina. ”Le Servanin ruoka on kuin me: simppele sekoitus ranskalaista ja aasialaista”, 33-vuotias kokki **Tatiana Levha** sanoo.

On Puolasta nimensä saaneita *zakouskis*-alkupaloja, kuten simpukoita thai-basilikalla ja chilillä. On seitifilettä pistaasivoin kera sekä tulista tartaria.

”Saanen ehdottaa”, naapuripöydän rouva sanoo. ”Teidän *on* maistettava tätä suklaakakkua. Täyte on uskomattoman kevyttä.” Juomasuosituksista huomaa, että Le Servan erikoistuu alkuviineihin. **MAISTA AINAKIN TÄTÄ** Ota annoksia jaettaviksi. Simpukoita, kateenkorvaa ja kalaa saa aina. Lounasmeny 27 euroa, illalla pääruuat 25 e. 32 Rue Saint-Maur, leservan.com



LOUVRE

ELLSWORTH

Friteerattua kanaa tyyllillä

MIKÄ ”Täältä saa maailman parasta uppopaistettua kanaa”, ruokailija sanoo. Pakkohan sitä on maistaa. Ja totta se on: maukkaampaa ja sivistyneempää friteeratua kanaa saa hakea. Ellsworthissä se tarjoilaan pikkelssin, hapankaalin ja fermentoidun maitokastikkeen kera. Saa bistrosta muitakin moderneja herkkuja, kuten juuriselleriä tryffelillä, pihviä savustetulla luuytimellä tai parsakaalia anjovisvoilla. Ja tämä kaikki löytyy korttelin päästä Louvresta, Palais Royalin kyljestä, keskeltä kalliita, keskitasoisia brasserieita. Ellsworthin pyörittäjät ovat Pariisiin kotituneita amerikanranskalaisia, ja se näkyy yllättävinä yhdistelminä. Esimerkiksi maissitaikinalla kuorrutetun *corn dogin* sisällä on jäniksenpaistia. Annokset on kaikki tarkoitettu sikin sokin valittaviksi ja jaettaviksi. Se

on yleistä nykypariisilaisissa bistroissa, jotka rikkovat ranskalaisen keittiön pyhää alkupala-pääruoka-jälkiruoka-kolminaisuutta. **MAISTA AINAKIN TÄTÄ** Friteerattu kana vie kielen mennessään. Kannattaa valita oudoiltakin kuulostavia yhdistelmiä, sillä makuharmonia on taattu. Lounas alkaen 22 euroa, illallisannokset 9-15 euroa. Sunnuntaisin brunssi. 34 Rue de Richelieu. www.ellsworthparis.com

Ellsworthin savustettua taimenemätää polentalla, raparperilla ja mantelihillolla sekä paikan bravuuri, friteeratut kanafileet.



Afghani-ravintolan ruuat tarjoillaan runsaina annoksina. Kasvisruokiakin löytyy, ja osan listan liharuuista voi pyytää kasvisversioina.



SACRÉ-CŒURIN KIRKKO

AFGHANI

Tuoreravioleja Lähi-idän tapaan

MIKÄ Pariisin parhaisiin puoliin kuuluu sen lukuisat eri etniset keittiöt. Yhdellä reissulla ehtii makumatkata melkein maailman ympäri, myös paikkoihin, joihin ei välttämättä muuten lähtisi, kuten Afganistaniin.

Kun on aikansa ihaillut Sacré-Cœurin basilikaa Montmartrella ja sen portailta avautuvia panoraamanäkymiä, on ihana käpertyä ravintola Afghaniin kirkon hiljaisella sivukadulla.

Lähi-idän tuoksut hurmaavat jo ovelta. Seinillä roikkuu afganistanilaisia perinnekkoja ja -soittimia, penkeillä istutaan koristeellisten tyynyjen päällä. Mikään täällä ei ole muuttunut vuosiin, ja hyvä niin.

Ystävälliset tarjoilijat puhuvat keinoa ranskaa ja englantia, mutta listalla on aina mainioita purjolla täytettyjä tuorepastaravioleja, kukkakaalipalleroita ja munakoisoa tomaatti-

kastikkeessa sekä vasikankylkeä, lihapullia ja lammaspataa. Kasvisvaihtoehtoja löytyy.

Annoksissa on paljon papuja, kuivahedelmiä, kasviksia, jogurttia ja minttua. Mausteita piisaa, ja minttutee kruunaa ruokailun.

MAISTA AINAKIN TÄTÄ Mausteiset alkuruokakasvikset (4-6 e) ovat herkullisia, lihapullat täyteläisiä. Tuhdit pääruuat maksavat 12-15 e. 16 Rue Paul Albert, puhelin +33 1 42 51 08 72



EIFFEL-TORNI

LE P'TIT TROQUET

Perinnekokien ystävälle

MIKÄ Eiffel-torni ja sen naapurikatu Rue de l'Exposition rakennettiin Pariisiin vuoden 1889 maailmannäyttelyä varten. Historiallista kadunpätkällä on myös 60-vuotias, entiseen lihakauppaan tehty ravintola Le P'tit Troquet. Se tarjoilee mainioita ranskalaisklassikoita.

Laatuliha on yhä kunniaissaan pikkubistrossa, jonka *bœuf bourguignon* eli punaviinissä haudutettu ja täällä kudoseton ja

läskitön lihapata on niin suosittu, että sitä valmistetaan kymmeniä annoksia päivässä.

"Pariisista ei ole helppoa löytää hyviä perinneravintoloita, kun moni keskittyy fuusiokeittiöön. Meilläkin menyy vaihtuu, mutta tarjoamme aina täällä tehtyjä terriinejä, pihvejä ja pataa", kokki Jose Madueno sanoo.

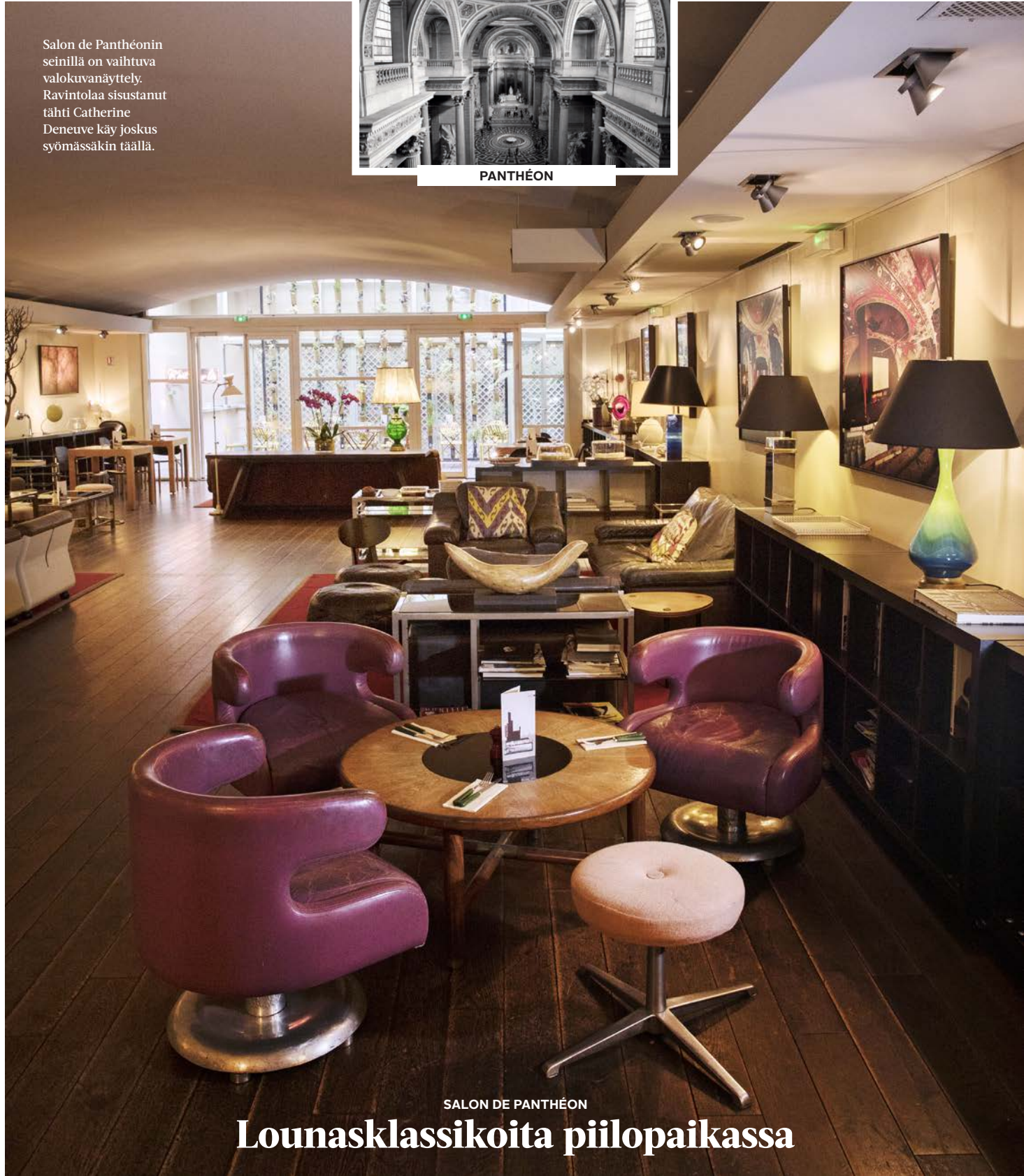
"Täällä käy toimittajia, johtajia ja poliitikkoja, yksi entinen ministerikin", hän kertoo.

Kaksi illallisserviisiä varmistaa, että matkailijat saavat mahansa täyteen jo kello 18.30 ja pariisilaiset aterioivat puoli yhdeksältä. **MAISTA AINAKIN TÄTÄ** Alkupalaksi sopii papukeitto chorizolla ja viiriäisenmunalla. Burgundinpata on suuri herkku. Crème brûlée pohjalla piilee ihana yllätys: *gianduja*-suklaa-pähkinätyte. Lounas- ja illallismenyyt 35 e. 28 Rue de l'Exposition. www.leptitroquet.fr

Salon de Panthéonin seinillä on vaihtuva valokuvänäyttely. Ravintolaa sisustanut tähti Catherine Deneuve käy joskus syömässäkin täällä.



PANTHÉON



SALON DE PANTHÉON

Lounasklassikoita piilopaikassa

MIKÄ Edessä kohoaa Pariisin yksi vanhimmista yhä toimivista taide-elokuvateattereista. Harva tietää, että Cinéma de Panthéonin yläkerrassa on Cathérine Deneuve'n ja lavastaja Christophe Sape't'n sisustama 150 neliön loft-ravintola terasseineen. Kun olet ensin nähnyt Marie Curien ja Voltaire'n haudat Panthéonin kirkossa tai kävellyt lähellä Luxembourgin puistossa, istahda aterialle Salon de Panthéoniin.

Paikka tihkuu glamouria. Sohvat upottavat, hyllyillä on elokuvalettiä ja Bowien musiikki soi. Looseissa istuu tämän "ravintola-salaisuuden" tuntevia pariisilaisia ja yksi koiria. "Tämä on kanttiinini", kertoo ruokailija Pierre ja rapsuttaa spanieliaan. "Nautin täällä terveellistä ruokaa rauhassa ystäväni kanssa." Tarjolla on ranskalaisen lounaan kulmakiviä, esimerkiksi *quiche*-piirakoita,

kylmäsavutaimenta ja *charcuteries*-leikkeleitä ruokaisissa salaateissa. Kokin marokkolaisvaikutteet näkyvät: on *chermoula*-porkkanoita ja kana-*tajinea*, sahrami ja inkivääri tuoksuvat. Juusto- ja *matcha*-teekakut houkuttelevat. **MAISTA AINAKIN TÄTÄ** Tajinet ja quichet ovat paikan bravuureja, mutta muukin on hyvää. Lounas maksaa 17–20 euroa. 13 Rue Victor Cousin. Puhelin +33 1 56 24 88 80



SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

Le Comptoir du Relais -ravintola terasseineen on syystä suosittu. Se on avannut kulman taakse myös viinibaarin L'Avant-Comptoir du Relais, josta saa pikkunaposteltavaa.



LE COMPTOIR DU RELAIS

Maalaisherkkuja terassilla

MIKÄ Jono alkaa muodostua jo puoli tuntia ennen kuin Le Comptoir du Relais aukeaa. Ravintola ei ota pöytävarauksia, vaikka pariisilaiset ja matkailijat haluavat maistaa paikan kuulua *boudin noir*-mustaamakkaraa ja muita maalaisherkkoja. Ranskalainen keittiö on usein parhaimmillaan hyvistä raaka-aineista valmistettua yksinkertaista ruokaa. Le Comptoir du Relais

on siinä mestari. Ravintola sijaitsee historiallisessa Saint-Germain-des-Prés'n korttelissa, jonne tullaan ihaillemaan keskiaikaista kirkkoa, gallerioita ja kirjakauppoja sekä juomaan kahvia intellektuellien ja taiteilijoiden aikoinaan suosimaan Café de Floreen. Le Comptoir du Relais tarjoaa *croque monsieur* -leipiä, jänis-*rillettes*iä, *brandade de morue* -kalaperunamuusipaistosta,

sucrine-salaattia, retiisejä voilla, lihatartaria... Pysyvän listan lisäksi on päivän annoksia, jotka on kirjoitettu isoon peiliin. Mieleenpainuvan yksinkertaista ja hyvää ruokaa. **MAISTA AINAKIN TÄTÄ** Valitse klassikko: boudin noir, brandade de morue tai tartar. Vihreillä pavuilla ja greipillä tehostettu *sucrine*-salaatti on myös maukas. Pääruuat 18–25 euroa. 9 Carrefour de l'Odéon.