

Matka- ja ravintolakertomuksia Pariisista

Henry Ehrstedt kertoo:

Kevään 1969 teekkariyksikössä asuimme miinus yhden tähden majatalossa joskin yhdeksännessä kaupunginosassa. Sitä suurempi oli hämmästykseni, kun ensimmäisillä työmatkoilla (IDS-seminaari, GEIMS-workshop) neiti Björksten majoitti minut Grand-hotelliin. Tunsin ansiotonta arvonnousua.

Tämän jälkeen sitten kai valmistui Novotel Bagnolet -betonikolossi, jossa seuraavat 15 kertaa on asuttu. Olihan sentään vierestä metroysteys kaupunkiin. Gambetta tietysti on jäänyt mieleen. Mielestäni siinä oli ainakin symbolisia yhtymäkohtia Salmisaareen. Papelier tarjosi sitten joskus myöhemmin aikoina lounaan Gambettan kabinetissa. Ne olivat hyvinkin vaatimattomia pikkuisia koppeja, onneksi ei yleensä ollut asiakasta mukana.

Lounaat sinänsä olivat siellä ihan hyviä, ainakin punaviini. Jälkikäteen harmittaa, että tunsin sittenkin kaupunkia niin huonosti, että en pystynyt yleensä jälkikäteen paikallistamaan, missä olin ollut esimerkiksi Papelierin tarjoamalla illallisella, kun hänen autollaan mentiin ja tultiin.

Matti Partonen kertoo:

Pari ravintolamuistoa tulee mieleen latinalaiskorttelien seutuvilta. Yksi on jostain pikkuravintolasta, jota en pysty enää paikallistamaan. Mukana oli ainakin KOPin väkeä. Naapuripöydässä istui tuolilla leijona. Pieni leijona se oli, ja naru kaulassa, mutta ihan oikea leijona.

Toinen on ravintolasta, joka sijaitsi Boulevard Saint Micheliä vähän Seinen rannasta ylöspäin, Sorbonnen yliopistorakennuksen edessä olevalla aukiolla. Tämän paikan vetonaula oli ravintolasalissa omassa aitauksessaan majaileva aasi. Muistoksi ravintola antoi asiakkaan nimelle kirjoitettuja henkilötodistuksia, joissa oli tuon aasin kuva. Luulen, että sellainen vielä on jossain huushollin syövereissä.

Ja kolmas vielä, intialainen ravintola Maharaja osoitteessa 72 Boulevard Saint Germain. Olin kerran käynyt siellä ja ihastunut. Kun sitten tuli tilanne, että Pariisissa oli yht'aikaa kymmenkunta nokialaista ja pankkilaista, sain vaivalla houkuteluksi sinne koko tämän, osittain hyvin epäluuloisen, joukon. Poislähtiessä kaikki olivat tyytyväisiä valintaan.

Henry Ehrstedt jatkaa:

Le Procope (joka väittää olevansa kaupungin vanhin yhä toimiva ravintola) on kai semmoinen, jossa suht jokainen on joskus käynyt. Siellä tuli käytyä muutama kerta, muistuu mieleen korkeat vanhannäköiset nahkasohvat ja muutenkin tarkoituksellinen vanhannäköisyys. Ruoka oli kai melko hyvää eikä erityisen kallista. Sijaitsee muistaakseni lähellä St Germain -bulevardia.

Toinen samansuuntainen "pakollinen matkailunähtävyys" oli La Coupole Montparnassen seudulla. Kävin siellä varmaan useamman kerran ja aina oli paikka tupaten täynnä. Kun pöytiä alkoi tyhjentyä ehkä kello 23 aikoihin, niin niihin tuli heti uudet seurueet, joiden mielestä se oli oikein sopiva ruokailuaika. Täältä muistan myös, että kello 24 aikoihin illallisella mukana olleet pienet lapset juoksivat ja riehuivat, eikä kukaan kommentanut nukkumaan. Coupolessa oli yhtymäkohtia Helsingin Eliteen 30-luvun tyyliä.

Pohdin vielä Ile Saint-Louisilla ollutta kellariapaikkaa, jossa kävin monta kertaa 70- ja vielä 80-luvullakin. En muistanut millään nimeä, mutta se löytyi juuri äsken yllättäen käden ulottuvilla olleesta Pariisin turistioppaasta. Paikan nimi on Nos Ancetres Les Gaulois eli Asterix-henkinen ravintola. Turistiopas vahvisti, että siellä on tarjolla vain yksi menu, jota sai syödä niin paljon kuin jaksoi, ja jokainen sai hakea karahviinsa

viiniä suurista viinitynnyreistä niin paljon kuin halusi. Ainakin jotkut asiakkaat halusivat. Kellari oli aina täynnä ja metakka hirmuinen.

Jonne Sääski kertoo:

Seuraavat ravintolat muistan nimelta tai ilman:

Roger la Grenouille sijaitsi Latinalaiskortelissa, hiljaisella sivukadulla, käynti oli porttikongista suoraan keittiöön, jonka molemmin puolin sijaitsivat salit. Erikoisuutena tarjottiin sammakon reisiä ja jälkiruokana ollutta jäätelöannosta, jossa jäätelötoppaa koristivat persikan puolikkaat. Tätä annosta tarjoilija aina yritti työntää naispuolisen asiakkaan suuhun. Täällä tuli käytyä useinkin asiakkaiden ja työtovereiden kanssa.

Brasserie Flo sijaitsi Rue St. Dennisin poikkikujalla, Cour des Petites Ecuries (pienen oravien kuja). Tämä oli varmaankin hienoin paikka, jossa tuli käytyä. Vinkin tähän olin saanut erältä Suomen työnantajajärjestöjen lakimieheltä. Ei siis ollut nokialaisten paikka.

Olutta kävimme juomassa St. Dennisin alkupään aukion laidalla olevassa Au Trappiste -ravintolassa, joka mainosti valikoimiinsa kuuluvan yli 300 olutta, joukossa "erikoinen" (Lahden Erikoinen).

Ollin kanssa kävin aperitiivilla St. Dennisin varrella olevassa Pariisin pienimmässä kuppilassa: noin 10 m2. Siellä oli baaritiski ja kaksi pöytää, asiakkaina paikalliset tytöt työvuorojen välissä rentoutumassa.

Le Bon Bock sijaitsi Pigallen poikkikadulla. Sieltä sai tavallista pariisilaisruokaa. Viini tarjottiin suurista (kolmen litran?) pulloista, joihin merkittiin viinin pinta ruokailun alkaessa ja sitten veloitettiin menekin mukaan. Paikka on jäänyt enemmänkin mieleen hyvän illallisseuran takia.

Citen saarella oli paikka, kaakkoisosassa lähellä rantaa. Siellä tarjottiin alkuruuaksi suuri ruukku, joka oli täynnä juureksia ja kurkkuja. Viiniä tarjottiin ilmaiseksi niin paljon, kuin seurueelle maistui. Meitä oli neljä miestä asialla, en muista keitä, mutta muistan, että henkilökunta tuli katsomaan, kun olimme tilanneet viidennen punaviinipullon.

Le Procopessa tilasin mielestäni lammasta ja sainkin lampaan munuaisia. Tämä oli tapa, jolla opettelin ranskaa, ainakin ruokailuun liittyvää sanastoa.

Kerran olin liikkeellä **Tolosen Paulin** kanssa. Pitkään kaupunkia kierrettyämme meille tuli tietenkin kova nälkä. Siinä osassa kaupunkia ei ollut oikein ravintoloita ja nekin, jotka löysimme olivat jo kiinni, koska hetki oli myöhäinen. Vihdoin löysimme erään, jonka ovi oli auki. Menimme sisään. Henkilökunta oli kokoontunut syömään ravintolan suurimman pöydän ääreen. Muu osa ravintolaa oli pimeänä. Menimme kuitenkin sisään. Joku tarjoilija tuli vastaamme ja selitti kovasti. Emme tuosta ihmeemmin piitanneet, kun emme ymmärtäneet, vaan istuimme valitsemaamme pöytään. Tarjoilija sytytti saliin valot ja toi meille ruokalistan. Tilasimme siitä sitten meille alkupalat ja pääruuan. Kokki nousi henkilökunnan pöydästä ja kävi valmistamassa meille ruuan ja tarjoilija tarjoi. Muita asiakkaita ei ravintolassa ollut. Kun lopulta palasimme kadulle maittavan aterian nautittuamme, arvelimme, että ehkäpä ravintola oli jo suljettu.

Matti Partonen kertoo:

Jatkan vielä muistoilla, joita Henryn ja Jonnen viestit kaivoivat jostain esiin.

Bon Bockin tulini tuntemaan nimellä Au Bon Bock, mutta netissä näytetään tuntevan myös Jonnen kirjoitusasu. Minulle se markkinoitiin Picasson entisenä kantapaikkana. Miten tahansa, se oli usealla Pariisin matkalla ensimmäisen illan ateriapaikka.

Siitä mäkeä ylös Montmartren turistipyöryalueella oli taiteilija-aukiolta katsoen jonkin nurkan takana Le Grenier, jonne menin kerran etupäässä KOPin väestä koostuvassa neljän henkilön seurueessa. Paikka oli jostain syystä perin suosittu. Koko ajan oli ulkona väkeä pyrkimässä sisään, ja sisällä pysyäkseni piti ruuan jälkeen jatkaa tilaamista. Kuudennen viinipullon jälkeen luovutimme.

Vähän eri suuntaan samalta aukiolta oli ravintola, jonka nimeä en muista: joukko norjalaisia sai minut kerran sinne houkutellessi. Jossain vaiheessa iltaa tarjoilija keräsi passit niiltä, joilla se oli mukana, ja toi ne kohta takaisin. Passeihin oli lisätty pyöreä leima "Republique Montmartre."

Ja sitten oli tietenkin karvahattukuppila Chartier, 7 rue du Faubourg Montmartre. Hinta oli taatusti halpa, makuelämyksiä taatusti ei, sisustus kuulemma 1900-luvun alun tyyliä. Ravintolasali mahdollisesti Pariisin suurin. Ilman Itävallan **Christian Wöhrlä** en olisi ikinä mennyt sinne.

Henryn listalta Nos Ancetres tuli tutuksi, Le Procopesta en ole ihan varma.

Liitän nimeen jotenkin tällaisen muistijäljen: sijainti Bd Saint Germainilta vähän Seineen päin, sisäänkäynti sivukadulta tai sisäpihan kautta tai molempia. Menikö sinne päinkään?

Henry Ehrstedt jatkaa:

Matti, muistinvaraisesti Le Procopen sijoituksesi on oikea. Tarkistin vielä asian: rue l'Ancienne-Comedie on ihan lähellä Saint Germainia ja siitä todella Seineen päin. Tämä on aika pieni kuja josta ravintolaan mennään sisään.

Sammakonreisiravintola oli Jonnelta hyvä lisäys. Se oli kai silloin 70-luvun lopulla hyvin suosittu paikka, johon ainakin uudet Pariisin kävijät vietiin.

Tämä Brasserie Flo on siis eri paikka kuin samanniminen ravintola Printempsin suuren lasikattokuvun alla. Samoin se on ilmeisesti eri paikka kuin Cafe de Flore Bd St Germainin varrella (siis se Sartren duunipaikka).

Olli kertoo:

Ensimmäinen Pariisin matkani oli syksyllä 1969. Se oli ensimmäinen yksin tehty ulkomaanmatkani, aiemmin olin käynyt ryhmämatkalla Leningradissa ja Skellefteåssa.

Suosikkiravintolani silloin oli ravintola SELF, joita löytyi sieltä täältä, kerran taisin uskaltautua Wienerwaldiin. Vasta paljon myöhemmin oivalsin, että meidänhän on määrä asioida ihan oikeissa ravintoloissa.

Antero Saari oli kerran isäntänä, kun KOP-porukan kanssa kävimme lähellä Republiqueta olevassa itämaisessa Maharadja-ravintolassa. Tarjoilija kysyi, että miten maustetaan "hot, medium vai mild". Kaikki valitsivat hotin tai mediumin, mutta ruokailun jälkeen tuntui kuin suu palaisi. Mietimme, että olisiko ollut syytä valita astetta lievempi. Tarjoilija kertoi, että porukkamme nähtyään hän oli ottanut tämän huomioon ja hotin tilaajat olivat jo saaneet mediumin ja mediumin tilaajat mildin.

Tässä tulee hurja muisto Pariisista. Kuljimme Jonnen kanssa St Michelin kulmilla, kun meitä lähestyttiin ja kysyttiin, että mistä maasta. Vastasimme, että Suomesta ja he sanoivat, että menköön, kun on hätätilanne. Osoittautui, että eräs Sorbonnen yliopiston venäjän opiskelija vietti syntypäiviä opiskelijaboksissaan ja oli tarkoitus saada vieraaksi venäläisiä. Se opiskelijaboksi oli noin 10 huonetta, ehkä 200–300 neliötä ja sinne menimme Jonnen kanssa kutsuttuina. Paikalla oli ehkä satakunta vierasta, ruoka- ja juomatarjoilu pelasi loistavasti. Tuoleja oli vain viitisenkymmentä, joten Yvonne ja Charlotte joutuivat istumaan minun ja Jonnen

polvilla aina välillä paikkaa vaihtaen. Lähtiessämme kysyimme, että kuinka tämän ylenpalttisen tarjoilun voi korvata, johon vastaus oli, että vuoden kuluttua taas juhliitaan, tulkkaa silloinkin.

Leena kertoo:

Olin kevästä syksyyn Neuillyn toimistossa töissä. Tuona kesänä en muistaakseni tavannut muita nokialaisia, kai muut eivät edes tienneet, että olin Pariisissa ja aika yksin.

Kävin monissa pikkuravintoloissa, aina yksin. Huomasin, että ranskalaiset tarjoilijat alkoivat suhtautua yksinäiseen naiseen ystävällisemmin, kun kävi samassa paikassa toistuvasti. Usein ensimmäinen käynti tuntui olevan heillekin hämmentävä. Silloin opiskelin ranskan alkeita, mutta ranskan kielen käyttöön ei ranskalaisten käytös oikein kannustanut. Usein tuntui siltä, että oli enemmänkin loukkaus puhua heidän hienoa kieltään huonosti.

Monet ravintolat, joita olette maininneet, on minullekin tuttuja. Muistan sammakonreidet – hyviä, Maharadjan, Chatierin, Montmartren ravintolat (ainakin kerran olin muistaakseni Matin kanssa samassa porukassa). Muistan myös latinalaiskortteleista löytämäni japanilaisen, jossa kävin usein (nimi on hukunut) ja jossain Odeonin suunnalla olleen erinomaisen libanonilaisen. Etsin sitä joskus uudestaan, mutta ei löytynyt – oli jäänyt koordinaatit kirjaamatta haltioituneena. Jossain Republicin lähellä oli myös bouillabasse-paikka, jonka koordinaatit myös hukkuivat. Muistaakseni sielläkin käytiin jonkun nokialaisten porukan kanssa. Kerran käytiin myös keuhussa lihapaikassa, joka oli kuuluisa suurista pihveistä. Ne olivatkin valtavia, ainakin puoli kilo per annos, ja jos halusi, ne sai bleu eli lähes raakana. Moni ei uskaltanut, mutta siten se oli kyllä parasta.

Niin kuin huomaatte, muistan enemmän makuja ja tunnelmia kuin paikkojen nimiä. Onkohan se sitä naisellisuutta vai muuten vain luonteenpiirre?

Henry jatkaa:

Hienoa että saamme muistelua tältäkin alalta... taas tuli mieleen välillä jo unohtuneita asioita.

Elämäni ensimmäisellä Pariisin matkalla toukokuussa 1969 olimme (teekkariseurue) illallisella ravintolassa Henri IV . Tämän nimisiä ravintoloita lienee Ranskassa aika monta. Saatan löytää vielä jostain osoitteenkin.

Ruokailu kesti yhtään liioittelematta klo 20 –02. Ruoka oli erinomaista ja runsas viinitarjoilu päihdyttävää. Aina kun luuli aterian loppuneen, saapui jonkin ajan kuluttua seuraava ruokalaji. Kokemuksen puutteesta johtuen en tiennyt, että vasta kun juustot ja jälkiruoka on nautittu saattaa loppu hämmöttää. Sitten kun vihdoinkin oli syöty, ravintolaan saapui suuri joukko (kymmeniä) tyttöjä. En tiedä ketä olivat ja mistä tulivat. Sitten tanssittiin ja laulettiin. Ravintola aloitti siivouksen klo 05, mutta teki sen hyvin hienovaraisesti, ettei se tuottaisi häiriötä viininjuontia jatkaville asiakkaille.

Olli kertoo:

Pariisi on samankokoinen kaupunki kuin Leningrad eli Suomen kokoinen. Tuntuu järjenvastaiselta, että olemme joutuneet samoihin kuppiloihin, etenkin kun osa jo mainituista ei ollut edes hinnalla pilattu.

Jos joku kirjailija tai taiteilija tai säveltäjä on pitänyt paikkaa kantapaikkanaan, niin en silti usko, että Suomeen tulevat turistit ryntäisivät Kämpiin tai Cosmokseen tai vastaaviin.

Kun lähdin eka matkalleni Pariisiin syksyllä 1969, niin matkaoppaassa sanottiin, että Pariisissa on noin 5 000 hotellia ja 20 000 ravintolaa. Miten voikaan sattua siten, että kun 40 vuoden jälkeen niitä muistelemme, niin moni on monille tuttu. Voiko vaan olla niin, että jotkut noista 20 000:sta ovat erityisesti suomalaisen tai pohjoismaiseen makuun.

Olin minäkin siellä sammakonreisipaikassa, enkä ole yhtään varma siitä, että oliko se suupala jäätelö vai banaani. Sen muistan, että siellä oli ohjelmaa, naisia kutsuttiin lavalle esiintymään. Viime vaiheessa oli tanskalainen turisti, jolle tarjottiin sitä sun tätä hänen vähitellen stripatessaan. Viimeinen tiukka paikka oli 500 frangia ja kaikki pois, ja niinpä näimme 500 frangia rikkaamman tanskalaisen turistin.

Jonne kertoo:

Olli ihmetteli, että miksi moni Pariisin ravintoloista on meille monille kovin tuttu. Siksi tietenkin, että aina seurassa oli joku ennen paikalla käynyt ja hän sitten esitteli tuntemiaan ravintoloita uustulokkaille.

Muistan hyvin erään retken, jolla **Kraftin Vesa** oli mukana. Meitä oli paikalla 5–6 kurssilaista: saattaisin muistaa, että Leena, **Kraftin Vesa**, **Poutiaisen Riitta** ja pari muuta minua unohtamatta. Oli varmaan Leenan ehdotus, että mennään hyvään paikkaan, jossa saadaan kalakeittoa (bouillabasse). Paikka oli jossain Rue Taylorilla. Leena johti joukkoa. Ensin ajettiin metrolla syrjäkaupungille. Sitten kuljettiin pitkin pimeitä ja autioita katuja. Lopulta päädyimme Leenan kalapaikkaan. Paikka oli pieni (noin 5 pöytää) ja kovin vaatimaton. Henkilökuntana oli kaksi vanhusta (!), arviolta 75 ikäinen pariskunta. Nainen oli keittiössä ja mies hoiti tarjoilun. Istuimme kahteen pöytään, kun emme yhteen sopineet. Kaikki tilasivat bouillabassea.

Kun tilaamamme ruoka saapui, olimme kaikki kovin yllättyneitä (ehkä Leenaa lukuunottamatta). Mies toi suurilla vadeilla useita erilaisia kaloja, jotka hän siinä nähtemme perkasi ja annosteli lautasillemme. En muista, oliko annoksissa äyriäisiä, niinkuin olen joskus saanut vaikkapa Marseillen turistipaikoissa. Kun kalat oli jaettu, päälle annosteltiin oranssin väristä lientä. Bouillabassen kanssa tarjoiltiin tietenkin tuoretta patonkia. Ruoka oli paras bouillabasse, mitä koskaan olen saanut. Liemi oli tulista, kalat maittavina. Todella hieno ruoka.

Jos nyt Pariisiin joutuisin (pääsisin), ehkäpä vierailisin siinä sammakkopaikassa, bouillabasse-paikkaa tuskin on enää olemassa, sitten Brasserie Flossa ja sitten siellä kaksikerroksisessa halvassa paikassa, missä tilaus ja lasku kirjoitettiin pöytäliinaan, siinä, jonka Matti mainitsi taannoisessa viestissään. Ja sitten siellä latinalaiskorttelissa, mutta ei sellaisessa paikassa, jonne päädyn näyteikkunanäkymän perusteella ja joudun lopulta tyhjään kellarikerroksen saliin.