

Birgit og Ole Wiig

Bon appétit!

24 restaurantfunn i Paris

Hvor skal vi gå?

Hva skal vi spise?

Hvor finner vi de hyggelige restaurantene, med god mat, rimelig prisnivå og atmosfære?

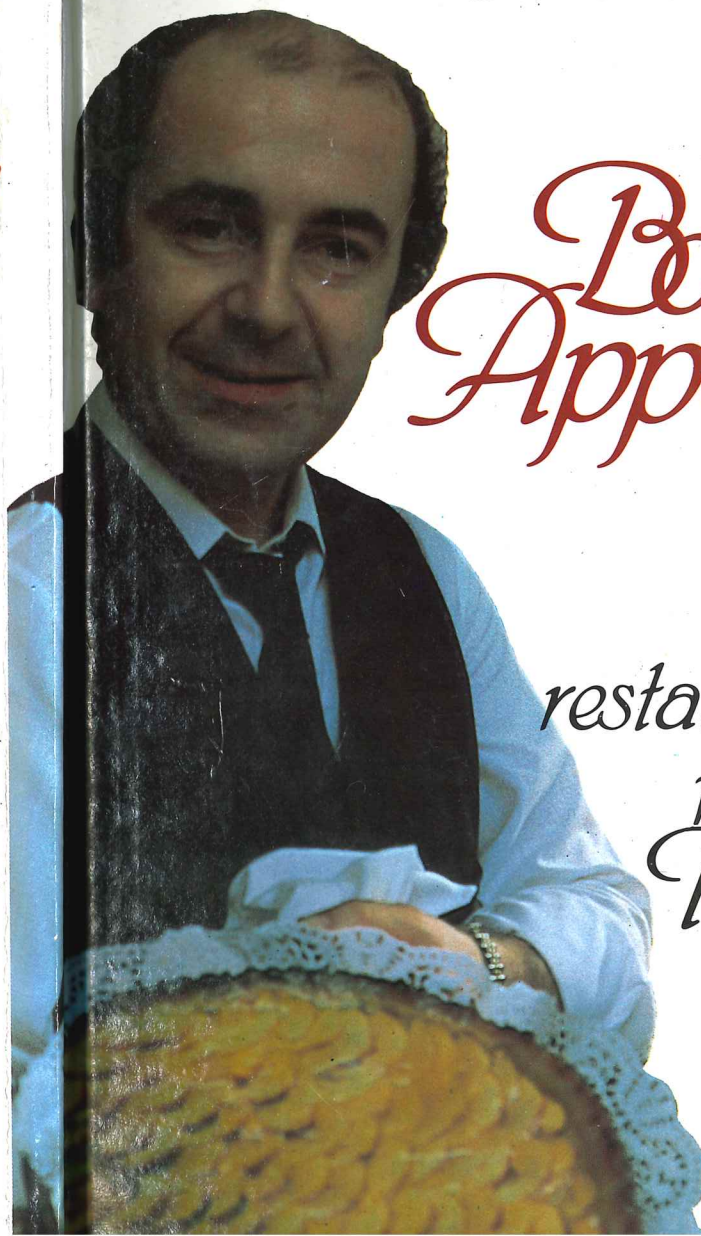
Mange utflukter i en fremmed by ender med en ørkesløs gatevandring på jakt etter et hyggelig spisested, inntil man sårpent og utslitt dumper inn på en tilfeldig restaurant.

Hvert år reiser 10.000 nordmenn til Paris, som turister eller i forretninger. Birgit og Ole Wiig kjenner byen og det franske kjøkken som få andre. De har gått utenom de vanlige turisttråkkene og funnet frem til de virkelig gode matstedene, der gastronomi er en kunst uten at prisen er uoverkommelig. Generøst deler de sine funn og sine smaksopplevelser med leseren – til glede både for den garvede Paris-kjenner og den som besøker verdensbyen for første gang.

CAPPELEN



Birgit og Ole Wiig



Bon Appétit!

24
restaurant-
funn i
Paris

BIRGIT og OLE WIIG

Bon appétit!

*24
restaurantfunn i
Paris*

J. W. CAPPELENS FORLAG A/S



Forord

I «en menneskealder» har vi reist på møter og på ferie til Paris og gledet oss over det franske kjøkken. Noen ganger har vi reist hver for oss, andre ganger sammen. Etter hvert har vi fått en fin «samling» av helt gode matsteder hvor en spiser rimelig, men hvor maten er laget med stor kunst.

Tusenvis av nordmenn reiser hvert år til Paris for å delta i møter og seminarer. Enda flere er turister. Mange har dårlig tid, og det ender med at de stikker innom en tilfeldig restaurant. Det er 10 000 av dem, og selv i Paris kan et slikt tilfeldig besøk bli en stor skuffelse for dem som virkelig har sans for mat. Vi synes vi vil dele våre «funn» med andre, og har derfor laget denne lille boken som kan puttes i lommen eller i vesken ved neste Paris-tur.

Maten er viktig. Atmosfæren både i restauranten og i dens omgivelser er like viktig. Vi har derfor søkt å gi et inntrykk også av den.

Det lønner seg å bestille bord. De fleste restauranter har stengt en eller to dager i uken, som oftest om man-

dagen. Svært mange er stengt hele august måned.

Paris er inndelt i arrondissementer. Restaurantene i boken er gruppert etter disse.

Drosjene er relativt rimelige. Men métroen (undergrunnsbanen) er billigere, vanligvis raskere, rekker overalt og er enkel å reise med. Dessuten kommer man pariserne mer inn på livet i métroen. Hendige métro-kart får du på métro-stasjonene.

På hotellet får du vanligvis et gatekart med de kjente turistattraksjonene inntegnet. Det holder ikke hvis du skal bli virkelig kjent i Paris. Skaff deg den lille hendige «Paris, Arrondissements Pratique», med detaljkart for hvert arrondissement. En annen kartbok, «Paris par Arrondissements», har i tillegg et stort utbrettbart kart.

Pariscope kommer ukentlig og koster bare noen få franc. Her får du en grei oversikt over alt som hender i Paris.

Når du også har de små kartskissene i denne boken, skulle du være godt rustet til å finne våre spesielle mat-hus.

Til slutt: Alle priser skriver seg fra oktober 1986. God reise og Bon appétit!

Restaurant Estel- Au Rendez-vous des Camionneurs

72 QUAI DES ORFÈVRES 1. ARR.

TLF. 43 54 88 74

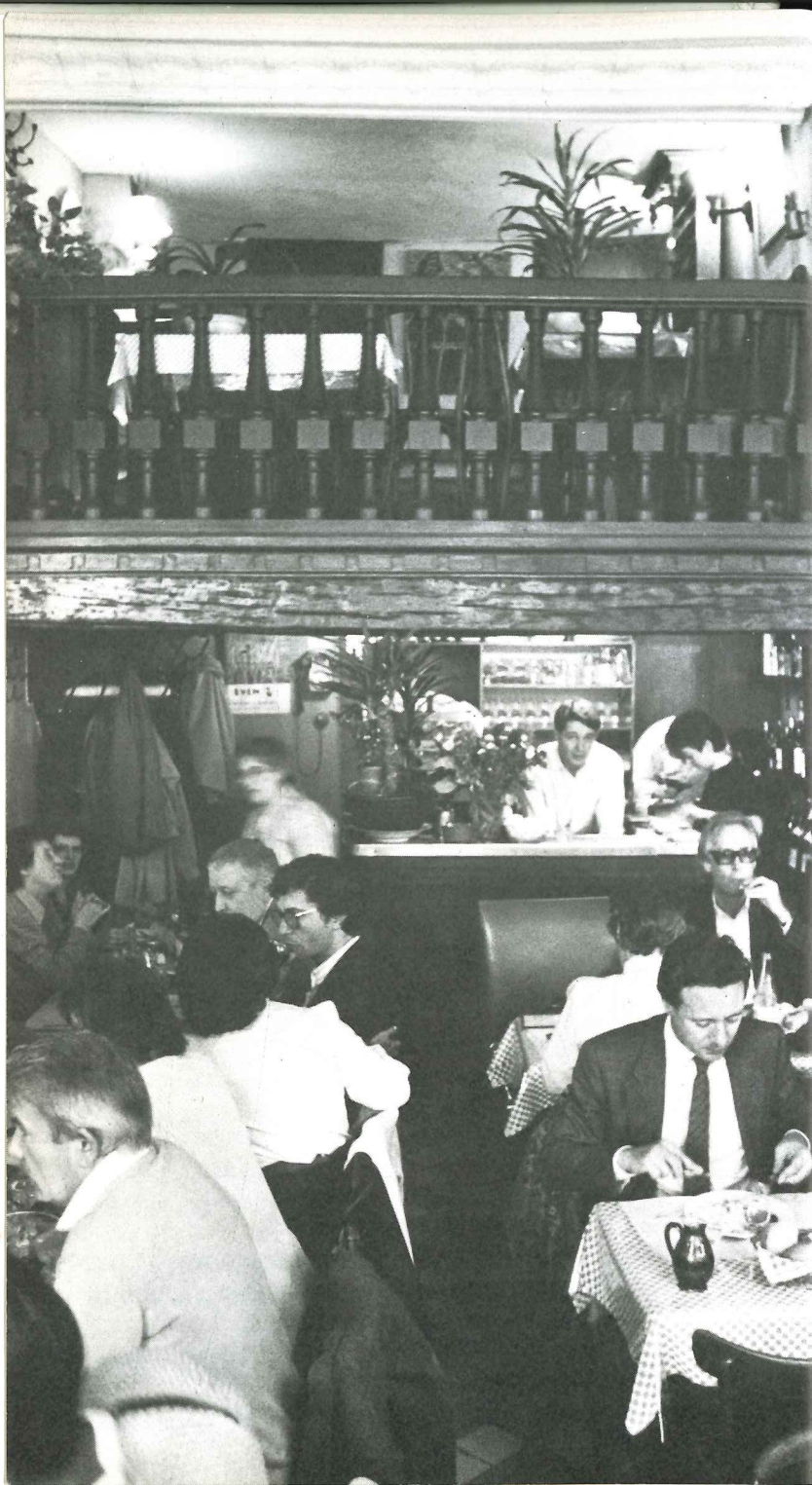
Quai des Orfèvres. Synes du at du kjenner adressen? Jo, riktig. Det er her Simenons Maigret har sitt hovedkvarter.

Hvis du baner deg vei forbi de franske tilsynelatende elegante og chevalereske lovens håndhevere på Quai des Orfèvres, og ikke stopper fordi du synes at her må det da endelig være slutt på Paris' restaurantliv, ja da kommer du til den absolutt mest fullsatte lille restaurant vi har sett i Paris. Bestill bord hvis du vil være sikker. Men det er håp ellers også. Du kommer nemlig til åpent hus og stor hjertevarme.

Paris' gode små matsteder går i arv. Den «patron» som har opparbeidet en trofast kundekrets, har som regel en sønn eller datter som vil overta. Au Rendez-vous des Camionneurs (lastebilsjåførenes møtested) har rett og slett navn etter lastebilsjåføren Jean Mimpontel, som for over 50 år siden fant ut at han ikke ville være lastebilsjåfør lenger. Kanskje trodde han det var mindre slitsomt å drive en liten bistro. Han oppdaget raskt at han hadde tatt feil. Til gjengjeld oppdaget både han og hans sjåførvenner at det bodde en matkunstner i ham.

I dag er riktignok ikke lastebilsjåførene lenger i overvekt. Du møter en tverr-parisisk blanding av håndens menn med sterke, frodige barter, pene fruer med sans for god mat, ungdom og eldre, matmonser og gourmeter. Jean gikk salig bort for noen år siden, men hans datter Jaqueline, som har inngått ekteskap med Guy Estel, driver videre både i den gamle ånd og med bittelille Nadine som sin utrolig effektive hjelpesvenn. Guy er «patron». Restauranten heter nå Estel etter ham, men har beholdt Aux Rendez-vous des Camion-

RESTAURANT ESTEL • Smekkfullt og folkelig med tydelige innslag av finere gourmeter.



neurs i salig ihukommelse av svigerfaren. Guy dirigerer gjester til «5 minutters» ventetid, inntil han finner et innsmett i dette fullstappede lokalet, skjenker vin, ordner med bestillinger fra sin kommandobro – en ørliten bardisk.

Husk forresten: her kan heterofile bare spise til lunsj. Om kvelden er stedet reservert for homofile. Maten smaker utmerket uansett.

Bistroen vender ut mot Seinen. Den er knapt 30 kvadratmeter stor og kan romme 52 personer. Da sitter du hyggelig tett. Det er menneskene som er dekorasjonen i dette lokalet, med store speil som har sett bedre dager, tallerkner på veggene og kunstplakater i vinduet. Det er ingen som har tid til å tenke på dekoren når man hengir seg til de gode gryter.

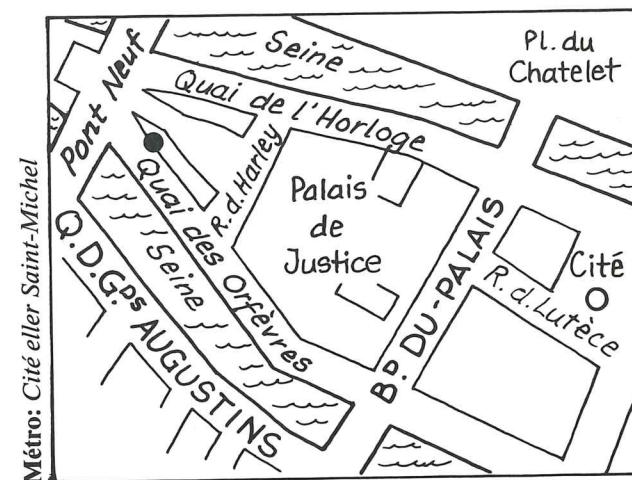
Servertingen går med voldsom fart. Her kommer stadig nye gjester. Ikke som de fleste andre steder, at det er smekkkfullt akkurat til topp lunsjtid og så tomt etterpå. Du kan nyte din lunsj og fortsette å kose deg med rødvin og kaffe, og fryde deg over det stadig skiftende parisiske folkeliv. Rundt god mat finnes det åpenbart ikke sosiale fordommer. Lastebilsjåfør og fin frue finner de samme gleder.

Her får du dagens meny med tre retter for 60,10 franc med hors d'œuvre, plat du choix og ost eller dessert.

På spisekartet finnes flere av de klassiske retter fra det franske kjøkken. Det finnes mange sorter patéer. Paté forestier (pris 11 franc) her er noe helt spesielt, med en anelse trøfler. Delikat. For grønnsakvenner er Céleri remoulade, selleri med en lett syrlig dressing, å anbefale. Så kan du heller vie deg til gledene av en meget god entrecôte i vinsaus til hovedrett (pris 40 franc), eller en Escalope à la crème til samme pris. Du får da en deilig biff av kalvekjøtt i fløte- og champignon-saus.

Mousse au chocolat og Crème caramel står på de fleste spisekart i Paris til dessert. Den ene bedre halvdel av oss har spist seg gjennom en uendelig rekke av mousser, og kan bedyre at *denne* står på topp. Vanligvis hopper vi over Crème caramel, men her i Aux Rendez-vous des Camionneurs må du ikke bare forsøke den, du må glede deg over denne hjemmelagede deli-

katesse. Ferdigkjøpt karamellpudding bør totalt avvises. Hjemmelaget som denne, er karamellpudding en fest. La oss føye til at husets vin er billig og god. Full lunsj med forrett, hovedrett og dessert for begge, med kaffe, øl og rikelig vin, kom på 157 franc. Mer trengtes så avgjort ikke den dagen.



Restaurant la Vigne

30, RUE DE L'ARBRE-SEC, 1. ARR.

TLF. 42 60 13 55

Stengt
lørdag
og
søndag

Upretensjøs, men eksklusiv. Denne restaurant har navnet etter sine tidligere eiere, monsieur og madame Lavigne som begynte der i 1952. Nye eiere, monsieur og madame Verger, har beholdt navnet med den ørlille forandringen at bistroen nå heter La Vigne istedenfor Lavigne, men adressen er den gode gamle: 30, rue de l'Arbre-Sec, like ved métrostationen Louvre, og det kan jo passe godt for en turist. I nærheten ligger også det kjente varehuset Samaritaine.

Monsieur Verger så ut som en skikkelig landsens skolemester. I stivetøy og sort dress trancherte han an-



RESTAURANT LA VIGNE • Det er som å komme hjem til tre sjarmende kvinner.

den som han selv hadde stekt og brast på mesterlig vis. Vi våger påstanden at han laget Paris' beste andestek. Madame var stiv og strunk med sterkt hennafarget hår. Etter 30 år måtte imidlertid dette hederskronte ekteparet unne seg sin velfortjente pensjon.

I deres sted er nå sjarmante Sabine Collin vertinne, hjulpet av to meget chice venninner. Men både ånden og duften fra det gamle kjøkken lever videre. Ingen vert som overtar en tradisjonsrik restaurant som dette ville våge å forandre stil. Det eneste søte Sabine har tillatt seg, er å dekorere lokalet med blomsteroppsatser. Men de gamle krakelerte speilene er der fremdeles. De

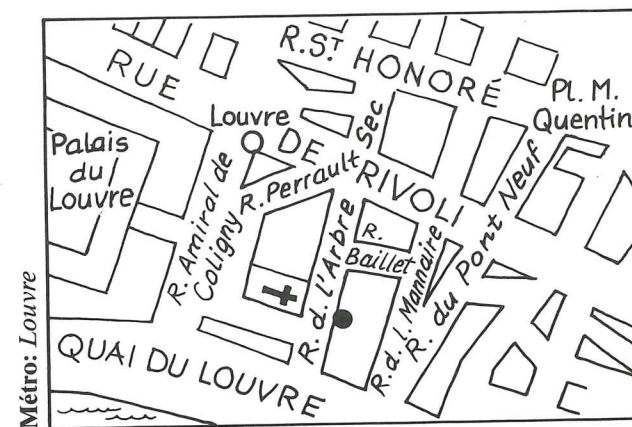
romantiske tallerknene med påfugler og blomsterkranser også.

Hele stilen bærer preg av at det er kvinnene som regjerer nå. På kjøkkenet lager Annie Lepogram de gamle rettene, anden like duftende nystekt som før (for 80 franc). Den bærer det fornemme navn «Magret de canard au miel mitte-fleurs, citron vert et gingembre». Sausene er lette og dessertene mer eteriske enn vanlig.

Til forretten spiste vi Demoiselle Tatin au fois gras til 55 franc. Etter anden valgte vi soufflé med appelsin, hvor appelsinsmaken satte en spiss på det hele sammen med Grand Marnier, rykende varm og som et pust løftet til de store høyder. Har du med bevende hjerte fulgt din egen sufflé i stekeovnen hjemme, forstår du å verdsette dette mesterstykke på La Vigne.

En nougatkake med kaffesaus eller en kake med ferske fiken er heller ikke til å kimse av.

Her finnes også en tre retters meny til 99 franc. Men vi synes oftest det er best å konsentrere seg om én førsteklasses rett. Her finnes rikelig utvalg av kjøtt- og fiskeretter. Huset har et fåtall, men etter prisen gode viner. Madame Sabins mann driver en annen restaurant, Caveau François Villon, ikke langt fra hennes, i 64, rue de l'Arbre Sec, altså samme gate, men lenger borte. Litt dyrere, men til gjengjeld har han en gitarist som underholder i de gamle kjellerhvelvene fra 1500-tallet.



L'Amanguier

110, RUE DE RICHELIEU, 2. ARR.

TLF. 42 96 37 79

Selvsagt kan man av og til trenge et måltid mat, passe veltillaget uten å bruke tid på å finne det rette stedet. Vi har holdt oss unna de mange kjede-restaurantene som dessverre mer og mer dominerer Paris.

Men nå går vi likevel til L'Amanguier, 110, rue de Richelieu, Paris 2. Métrostasjonen er Richelieu-Drouot, altså midt i sentrum. Det er fire restauranter i kjeden. Foruten den vi nå skal besøke, finnes det en i 51, rue du Théâtre, en annen i 43, avenue des Termes og den siste i 12, avenue de Madrid i Neuilly.

Restaurantene er smart innredet, med tydelig hånd av interiørarkitekt. L'Amanguier ligger inn fra gaten i en sjarmerende bakhage med blomster og grønne planter. Innendørs kan du tro du er kommet inn i en vinterhage fra La Belle Époque, med interiør i dypgrønt og hvitt, hvite stoler, runde bord, hvite duker med grønne lunsjbrikker og overdådig med grønne planter.

Nydelig, vil mange si. Synd hvis våre fordommer mot restaurantkjeder og seriefabrikerte interiører smitter over på vår dom over maten. Til entrée valgte vi: Le bisquit de saumon au poivre vert. Vel, laks med grønn pepper som ville ha vært en utsøkt kombinasjon hvis den ikke så utvilsomt var tatt ut av fryseren.

Den andre valgte Le feuilleté de tricorne au roquefort et aux noix, en butterdeigpostei med roquefortost og nøtter. Delikat uttenkt av mat-designeren, men også tydelig prefabrikert.

Hør ikke på oss. Prisene er utmerket lave, maten «designet» av mesterkokk. En Magret de canard des Landes au vinaigre de framboise som hovedrett kostet bare 58 franc. Oversatt til norsk: filet av and oppvokst

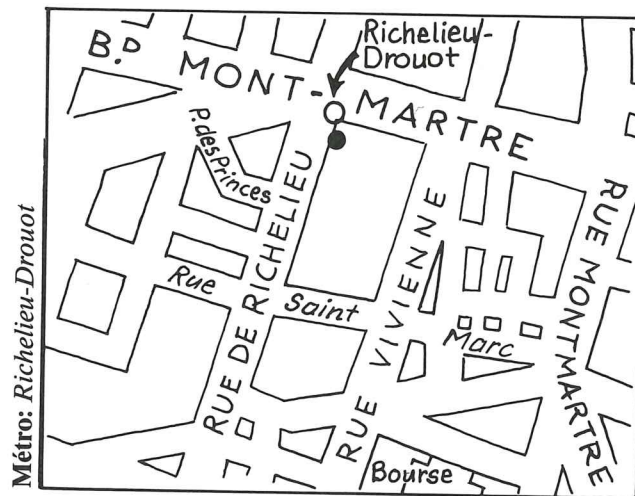
L'AMANGUIER • Fiks, moderne og parisisk kjede-restaurant.



på lyngmo i bringebæreddik. Den som ikke liker bringebær, bør passe opp for ordet «framboise». Bringebær brukes mye i det franske kjøkken. En av oss valgte La lotte au basilic en papillote d'épinards frais. Lotte er en middelhavsfisk, fast i konsistensen som steinbit eller breiflabb. Basilikum gir en pikant smak. Spinaten ble servert som hele blad, saftig og en behagelig overraskelse i forhold til den hakkede spinaten som kjøpes på boks i Norge.

Godt, meget godt, ville kanskje noen si. Men husk våre fordommer. Her var i hvert fall smekkfullt hus til lunsj. Dessuten billig. Prisen rundt 50 franc omfattet både forrett og hovedrett. Apropos: Du kan starte med et glass champagne til 35 franc. Det finnes dessuten en Menu touristique til 82,50 franc. Men den inneholdt ikke annet enn det vi alt hadde spist, bortsett fra en dessert i tillegg. Men 25 franc er altfor dyrt for litt brie eller en kakaosorbet. Riktignok var det inkludert en carafon vin (23 cl) i turistmenyen. Skitt au. Turistene liker det. Kort sagt: Dette er en «ready-made» restaurant med høyst vanlige priser.

En overraskelse til slutt. Til kaffen spiste vi Le gâteau au chocolat amer. Fantastisk god. Det var nærmest en sjokolademousse med den rene smaken av mørk sjokolade som franskmennene foretrekker, og



som er svært fjernt fra Freias melkesjokolade.

Inklusiv øl, kaffe og kaker kom måltidet for to personer på 170 franc. Da betaler vi ikke for couverts. Hvis du skal skaffe deg billetter til operaen, passer det å spise her. (Se side 69 hvordan du bestiller billetter fra Norge.) Pariserne står selv i kø for å få billetter. Uavhentede billetter etter abonnement selges dagen i forveien kl. 13.30. Køen begynner ved 10-tiden, men folk med initiativ lager et lappesystem. Franskmennene er et disiplinert folk. Ingen protester eller trøbbel om du selv setter i gang et kølappsystem. Når billettluken åpner, kører folk seg tålmodig og villig etter ditt høyst selvlagede nummersystem. Da kan det være godt å ha en lunsjrestaurant som denne like i nærheten for å hente krefter.

Gérard

4, RUE DU MAIL, 2. ARR.
TLF. 42 96 24 36

Røde plyssofaer og dyprøde duker på bordet i denne bittelille, kvadratiske restauranten. Også husets fargerike assorterte utvalg av unge stamgjester kan gi assosiasjoner til «Röda rummet» og Strindbergs kaféglade kumpaner fra århundreskiftet. Men vi slipper heldigvis unna de demoniske sidene ved Strindbergs röda rum.

Tvertimot er det en varme her som omfatter både de overdådige, store porsjonene som serveres og madame Gérards feiende sjal og varme velkomstmil. Nesten alle gjestene kysser vertinnen på kinnet. Den mannlige halvdel av oss var mest fascinert av madame. Den kvinnelige kunne ikke helt rive blikket vekk fra de skjønne unge menn med krøller og store ringer på fingrene som svermet rundt madame og hennes retter.

Madame Gérard er svigerdatter av restaurantens



GÉRARD • *Monsieur Georgie passer vanligvis grytene, mens Madame får kyss på kinnet av husvarme gjester (mannlige).*

opprinnelige eier. Mens hun svinger seg moderlig rundt gjestene, passer monsieur Georgie grytene. Etter velkomstkysene kan kveldens varme gjestebud begynne. For her føler du deg som gjest. Vi befinner oss like ved pressesenteret Agence de France og Figaro. De mange unge menn hører ikke bare til pressens folk, men er like gjerne små og store artister fra et vidt spekter. Gamle teaterplakater på veggen gir hint om det. Théâtre Edouard med Strindbergs «Mademoiselle Julie», Théâtre de l'atelier med Cocteaus «Marais». Strøket kan virke litt skummelt. Men Gérard er så utvetydig Paris på sitt beste.

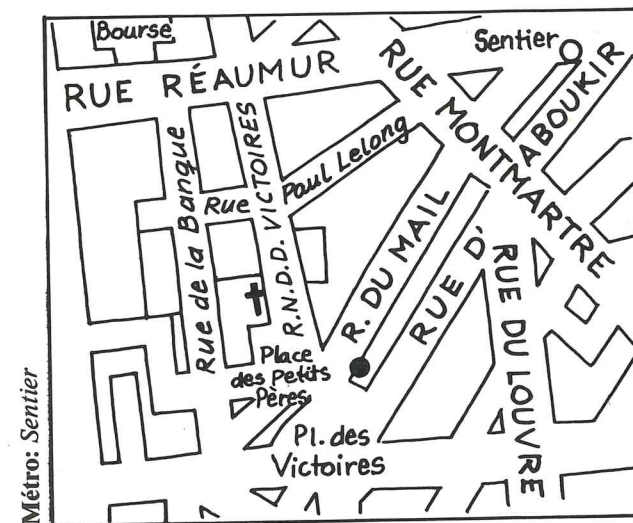
Maten holdt hva den varme atmosfæren lovt. Vi begynte med en paté av kramsfugl (Paté de grives) for to personer (45 franc), hver munnfull et himmelsk budskap. Men det fantes også en delikat Foie gras frais de canard. Svenskenes illeduftende surstrømming ble her servert som Hareng de la Baltique (16 franc), uten at Strindberg behøver ta det personlig ille opp.

Vi har allerede nevnt husets store porsjoner. Vi var reallt sultne og bestilte husets gryte (55 franc), en over-dådig kjøttgryte av førsteklasses oksekjøtt, margben, gulrøtter, purre og neper. En liten kokt potet var helt bortkommen i denne orgien av grønnsaker. Den synes kokt kjøttgryte ikke er parisisk, kan få overbevise seg om at kokt oksekjøtt i Norge og Paris er to svært forskjellige ting.

Men foretrekker du noe stekt, var Filet de boeuf au poivre flambé à l'Armagnac (70 franc) vidunderlig. Servert vel å merke med grønn frisk pepper, dette milde og inspirerende alternativ til den krasse sorte pepperen. Husets vin var rund og fyldig, kaffen god og billig.

Men la oss ikke glemme desserten. Siden vi er en slikkmunn etter vannbakkels, falt vi her for Profiteroles, to kjempestore vannbakkels fylt med iskrem og overdyngnet med mørk sjokoladesaus – rikelig nok for to og til en rimelig penge av 25 franc.

Fra veggen kikket puddelhunden Titi ned fra sin gullramme. Titi som i gamle dager danset for de mest utvalgte av gjestene. De som husker restauranten fra dengang, vet at den da het Germinal. Men altså Gérard idag.



Taverne Nicolas Flamel

51, RUE DE MONTMORENCY, 3. ARR.

TLF. 42 72 07 11

Åpen bare til lunsj og middag (fra kl. 19.00) La deg ikke skremme av den forferdelig snuskete gaten med søppel og smale fortau. Når du tumler inn i nr. 51 til Taverne Nicolas Flamel, er alt glemt. Du er på historisk grunn. Stedet har vært auberge siden 1407, og du har ingen grunn til å betvile at de tykke, eldgamle murene, de digre eikebjelkene og det grove stengulvet har vært vitner til århundrers ete- og drikkegleder. Med Breugel (vi går ut fra at det er kopier) på veggene, er du da også hensatt til dødssynden fråtseri, og har mange århundrers godt selskap.

Bli ikke forvirret. Stedet kaller seg Taverne Nicolas Flamel, men på skiltet på veggen står det Auberge Nicolas Flamel. Det går nemlig ikke an å fjerne det gamle skiltet på dette huset, som roser seg av å være det eldste i Paris. Det var Nicolas Flamel og hans kone Pernelle som fikk sitt skilt på huset. Så nå vet vi hvor Holberg har Pernille fra.

I dette kjeller-riket regjerer kvinnene. Som hekser besverger de sine gryter, og med deres gode grep på kundene er du helt i deres vold. La patrone er en midjesterk dame med to drivende dyktige medhjelperhekser.

Midt i all denne håndfastheten, som du ville tro resulterte i en real velkomstsnap, byr «huset» på et lite glass champagne, passe kald og tørr. På hvert bord en Paté de campagne, grovt og hvitt hjemmebakket brød og nykjernet smør. Alt på plass før måltidet du skal betale for begynner.

Vi kom aldri i nærheten av et spisekart. Madame kan det hele utenat og anbefaler resolutt og riktig dagens rett, en lammestek som serveres nystekt og vi hadde nær sagt nyfødt. Men først har hun lovt oss

TAVERNE NICOLAS FLAMEL • Her i Paris' eldste hus holder heksene til rundt grytene.

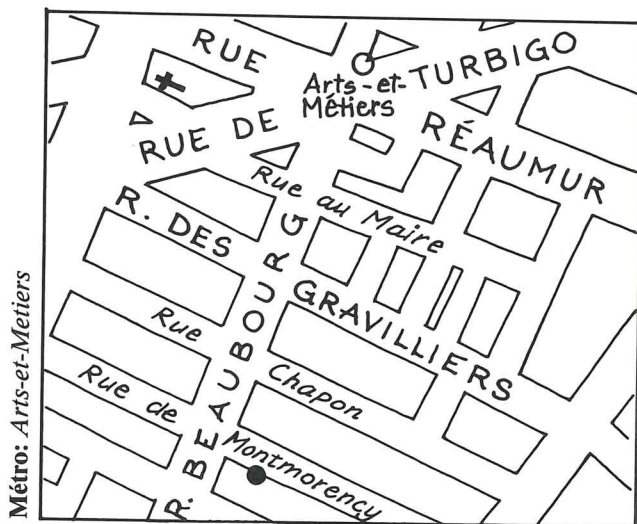


østers, og siden vi alltid er lette å lokke til nytelse av disse bløte munnfuller, måtte hun i tillegg forsikre at østersene var absolutt friske. Riktignok var de små, men likevel: Seks østers i disse østersdyre tider som forret og til den prisen var en behagelig overraskelse.

Husets brie kunne forøvrig konkurrere i kvalitet med den to år gamle Bourgolais-vinen – som lå på topp, enda prisen var halvparten av det vi var vant til.

Desserten var klassisk og ikke særlig oppfinnsom, enten Mousse au chocolat, Sorbet, Crème de caramel eller fruktsalat. Men vi forstår hvorfor. For her var en rørende blanding av gourmeter og hele familier med barn og besteforeldre, onkler og tanter (som om ikke de også kan være gourmeter).

Når gjestene er gått, står madame igjen med regnskapene – som hun har visse problemer med. Og da er det tid for kokken til å komme opp fra sitt hvelv: en enorm overraskelse, som målte minst 2 meter og fem. Et selsomt innslag i en vellykket middag. Madame har hatt en anstrengende dag. Her finnes nemlig også en annen etasje, og hennes ben bærer ikke godt. Så hvorfor ikke gjøre livet lettere for henne, og benke seg i første? Garantert 1400-talls omgivelser.



Métro: Arts-et-Métiers

Guirlande de Julie

25. PLACE DES VOSGES 4. ARR.

TLF. 48 87 94 07

Det finnes både matkunstnere og restaurantkunstnere i fransk restaurantverden, mange med stor artistisk sans. Restaurantene er ofte store oppdragsgivere for malere og billedhuggere. Det er fristende å kalle disse restauranteierne for skapende kunstnere på sitt felt, selv om oppdragene består i å kopiere gamle stilarter. Claude Terrail heter en av disse restaurantartistene som ved Place des Vosges har dekorert to restauranter. Place des Vosges er i seg selv verd et besøk. Den ligger i østre del av det historiske Marais-kvartalet. Her finner du Victor Hugos hus i nr. 6, her kan du vandre langs skyggefulle arkader i ekte 1400-talls-bygninger, som omkranser plassen med den vakre parken. Henrik IV anla bygningene, som på kardinal Richelieus tid ble senter for den fasjonable verden. Madame Sevigné ble født her i nr. 1. George Simenon begynte å skrive sine Maigret-bøker her.

Her i restaurant Guirlande de Julie i Place des Vosges nr. 25 inntar noe av det høyere borgerskap sin lunsj.

Vi har en forkjærlighet for det enkle, friske bondekjøkken. For oss er det mer fransk enn f.eks. Grand Hotels bestrebelsler på å virke «fransk». Men vi er fullstendig klar over at den klassiske franske restaurant også har en livskraftig gren av forfinet, sterkt elaborert mat. Og hvorfor ikke prøve den, samtidig som man kan goutere eller ikke goutere den franske overklassen og hva de måtte ha av manerer?

Kort sagt, vi stiger her inn i herr Terrails drømmeverden av en restaurant. I nedre halvetasje er innredningen enkel med rustikke møbler. Men en halvtrapp opp går vi inn i en fantasiverden fra «Grand Siècle». Overdådig bemalt med amoriner, med blomstermedaljonger og malte søyler, mest i grønt og rosa på hvit bunn. Delikat. Her er borgerlige krystallsekroner og kelnere i korrekte svarte jakker med store hvite for-

4. arrondissement

klær på magen. En ting slipper man: å bli bevoktet av «fornemme» kelnerer. Her er det full fart og ingen har tid til å granske slips eller snipp. En meget søt, ung «directrice de restaurant», som kom rett fra hotellfagskolen til denne restauranten, hjelper til rette med bord og menyvalg – med et oppriktig hjertelig smil. Det kan trenges, for det mer fornemme parisiske borgerskap kan være ganske sure og misfornøyde. Huset vet å råde bot på det. Til hver meny hører en halv flaske rødvin. På to blir det en helflaske av meget høy kvalitet. Enten det var vinen eller maten, vi kom ut igjen meget fornøyd, både med maten og en service som var upåklagelig.

Bortsett fra en noe eldre professor som åpenbart var ute for å forføre en ung studentpике, var det her mest middelaldrende og eldre ektepar. Vi kan så menn forstå at det er fristende å nyte sin søndagslunsj i disse omgivelsene og med denne menyen. Inklusive vinen kommer menyen på 160 kroner – dyrt ja, men ærlig talt ikke mer enn du må betale bare for vinen på restaurant i Oslo. Selv her koster en helflaske fra 75–165 franc pr. flaske – hvis du ikke skulle ha nok med vinen som hører til menyen.

Som hors d'œuvre falt den ene av oss for friske asparges (de lengste vi noen gang har spist, med grønne topper og derfor en pikant smak), mens den andre valgte en fuglepaté ytterst finmalt, «en mousse» for å bruke det franske uttrykket. Himmelske munnfuller.

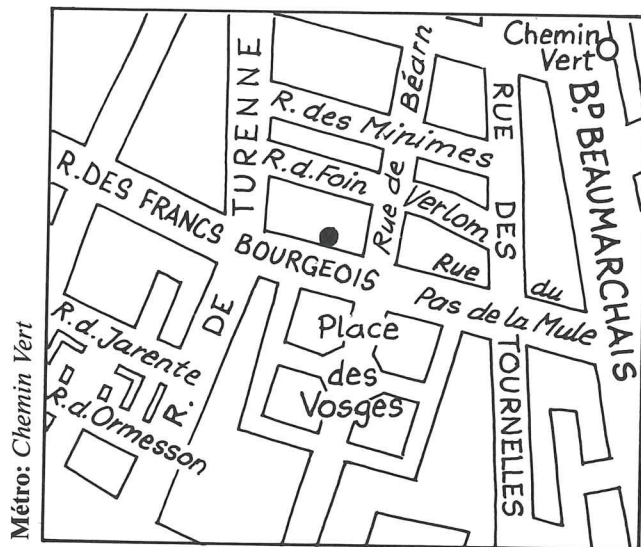
Som hovedrett prøvde vi henholdsvis stekt and med løkkompott (høyst originalt, men godt) og en Gourmandise de volaille du vieux moulin, altså «delikatesse-fugl gamle mølle». Det var en poularde, den beste vi har smakt. Tro nå ikke at franskmennenes hønsefugl poularde er det samme som kylling, for ikke å snakke om broiler.

Som dessert valgte den ene av oss en fromasj med bringebærsaus (sløyf gjerne sausen), mens den andre, som er en hund etter sjokolade, valgte en sjokolademousse som bare franskmennene kan lage den.

GUIRLANDE DE JULIE • Stedet for søndagslunsjen for det finere borgerskap.



På rødvinsskyer svevet vi ut av «Dager på en sky»-interiøret, og stakk nesen innom herr Terrails andre restaurant på den samme plassen. Her er det tungt 1800-talls interiør, med heltemalerier fra fransk historie – til forveksling lik de gamle mestere.



Le Pavé vous remarque

7, RUE DES LOMBARDS, 4. ARR.
TLF. 42 72 87 54

Ingen reiser til Paris uten et besøk i Pompidousenteret – dette fantastiske utstillings- og kunstsenteret som ligger i det gamle kvarter Marais, der historiens sus hvisker fra 1500-, 1600- og 1700-tallsbygninger mot det 20. århundres symbol som Frankrikes berømte president Pompidou har lånt navnet til. Vår drosjesjåfør som brakte oss til Trompe l'Oeil, sa med gaminaktig gravalvor: Jo, den ligger like ved raffineriet. Et oljeraffineri midt i seklenes Paris? Selv for en fra oljelandet

Norge måtte det fortone seg som den rene blasfemi.

Han mente selvsagt Pompidousenteret – som virkelig ser ut som et oljeraffineri, med fantastiske piper og tuber. På den ene side kjempe-luftkanaler malt i irrgront, fiolett, knallende blått. På den andre siden rul-trappene som går utenpå huset i plarextunneler. I denne verdens «kunstfabrikk» er det et sydende liv av avantgardekunst, teknikk, og bisarre innfall. Utstillingene skifter stadig. Her kan en kjenne verdens kunstliv på pulsen. Og ungdommen strømmer til.

På den store plassen foran kunstsenteret er det alltid «happenings» – dypsvarte negre fra Elfenbenkysten med jungeltrommer, gitarister fra hvorsomhelst – akrobater og gaternalere.

Før vi lar oss suge opp i plasttubene for å kaste oss inn i det 20. århundres elleville kunsteksperiment og det mer klassiske Frankrikes maleriskatter, må vi nyte denne fantastiske utfoldelse av ungdommelig kunstaktivitet. Vi velger Le Relais Beaubourg, som ligger akkurat på hjørnet på oversiden av plassen foran Pompidousenteret. Her nyter vi en diger iskaffe, Glace de Liège, som riktignok koster 22 franc, men til gjengjeld er et helt måltid med et fjell av krem på toppen. Selvsagt kan en også ta en av de helt billige små kopper espresso, som her i Paris så avgjort kan konkurrere med sitt italienske opphav.

Dermed skulle vi ikke sulte ihjel mens vi vandrer i Pompidousenteret. Vi anbefaler turen en ettermiddag. Mens kveldsskumringen kommer på, kan du nyte en fantastisk utsikt over Paris fra toppen av senteret – bedre enn fra Eiffeltårnet vil vi påstå, fordi en her får Paris' historiske kvarterer på nært hold.

De som har barn med til Paris, må dra til Pompidousenteret. Unger har særlig glede av moderne kunstoppfinnsomhet. Det ligger et fantastisk fonteneanlegg langs sydsiden av senteret. Alskens fabeldyr og Reodor Felgen-innretninger drives av vannspruten – et hurlumhei av farger og bevegelse som henrykker barn i alle aldre, fra 2 til 102.

Et opphold i Pompidousenteret kan gjerne vare hele dagen. Men da trengs det mat. I kvartalet mellom senteret og St. Pauls-katedralen finnes mange sjarmerende restauranter.



LE PAVÉ VOUS REMARCHE • Folkelig, billig, men trivelig ved Pompidouseret.

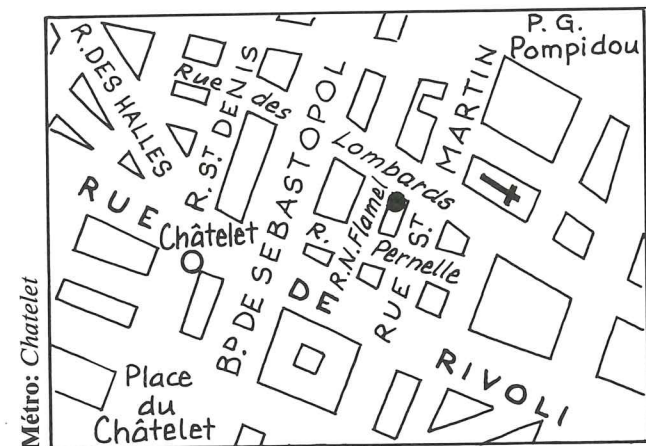
Vi tar deg med til Le Pavé vous remarque i 7. rue des Lombards for å spise lunsj. Her er det alltid proppfullt, og forklaringen er enkel: Utrolig billig og god mat. For 39 franc får du en to-retters lunsj av ypperlig kvalitet. Først og fremst fordi verten forstår å kjøpe inn råvarer. Det er gleden ved billige restauranter av det rette slaget i Paris: Den gode kokk kan sine råvarer.

Du får friskt smør, nylagte egg, absolutt friske grønnsaker, passe møret kjøtt, fersk fisk, modne oster og frukter.

Som forrett valgte vi Avocat vinaigrette, akkurat passe moden avocado med reker og dressing. Og en andepaté, også perfekt. Men det fantes også mulighet for å velge Terrine de saumon au confit de tomate (laksepostei) eller varm chèvre på toast som forrett.

Til hovedrett valgte vi Escalope de dinde à la crème et au riz (kalkunbryst med fløte og champignonsaus og ris). Nam-nam. Og Magret de canard. Friskt pepret andebryst. En førsteklasses lunsj til 39 små franc. Deserten kostet her omkring 10 franc, ølet 12 franc for et glass og kaffen 4 franc.

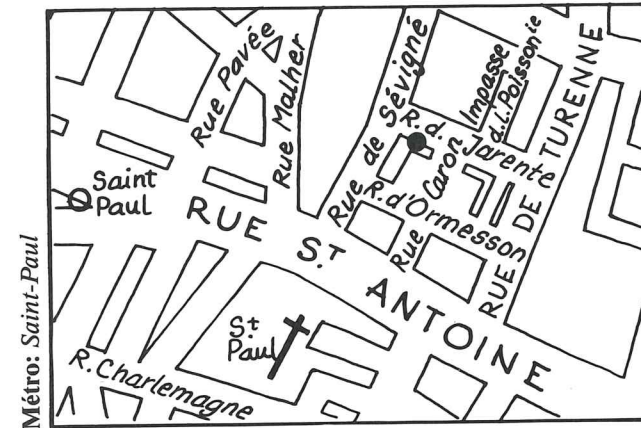
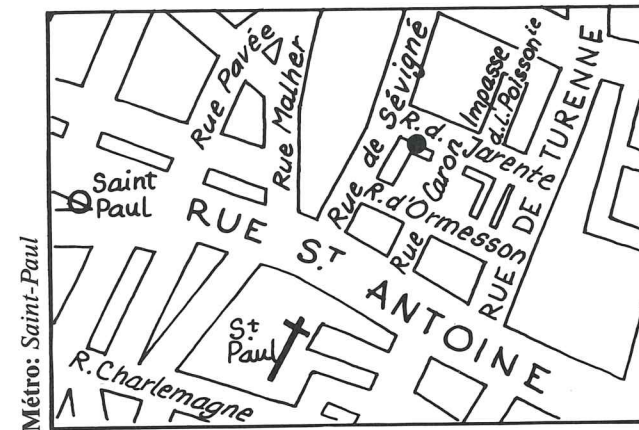
Etter lunsj kan du gå tilbake til Pompidouseret eller fortsette å rusle i den historiske bydelen. Om kvelden slenge innom Le Studio, en piano- og videobar som også serverer rimelig mat. Kanskje ikke så mye for matens skyld denne gangen, men for beliggenheten. Baren holder til huse dypt i kjelleren i det fredede huset i nr. 15, rue Quincampoix. Gaten er liten og husnummeret står med svært liten skrift ved siden av en underlig teatermalt inngangsdør. I de gamle kjellerhvelvene finner du et publikum av Paris' modeller, filmfolk og journalister. Et slags Paris' Tostrupkjeller. Men ha ikke for store forventninger når det gjelder matkunsten.



Auberge de Jarente

7, RUE DE JARENTE, 4. ARR.

TLF. 42 77 49 35



Vi blir ikke fort ferdig med området Marais, som ligger på Rive Droite, rett nord for Île de la Cité (der Notre Dame kneiser), fra Pompidouseret og østover til den fredelige Place des Vosges. Her skal vi møte to av våre aller beste kulinariske opplevelser, én i hver klasse: det «hjemmelagede» mesterkjøkken som vi selv setter mest pris på, og det mer borgerlige «bourgoise-kjøkken» som grenser mot kokekunstens «haute-couture», det som ofte i hotellkretser ellers i verden oppfattes som «det franske kjøkken».

Vi skal først ta deg med til Annie og Martin Charriton i Auberge de Jarente. Det var rene slumpen at vi kom over denne restauranten i en helt anonym gate og med en like anonym fasade. Rue de Jarente er en smal sidegate til rue de Sévigné, ca. 10 minutters gange fra Pompidouseret. En bitteliten fredelig plass, riktignok i to etasjer med fem små bord i første etasje og tilsvarende smått i kjelleren.

AUBERGE DE JARENTE • Ingen steder spiser du så gode stekte vaktler som her.

Annie og Martin Charriton er fra baskerprovinserne, den franske siden av Pyrenéene. Derfra har de tatt med seg sine spesialiteter, og dit vender de tilbake to ganger i året for å treffe slekt og venner og nyte vinen og maten i hjemlige trakter.

Det står i Bibelen at Gud lot det regne stekte vaktler og duer over sitt arme folk i ørkenen. I Auberge de Jarente kan du spise stekte vaktler med monsieur Charritons saus. Den sausen vi fikk til våre stekte vaktler (les: Cailles à la façon du chef, 34 franc) var intet mindre enn himmelsk. Etter vårt lange og ærbødige måltid hvor monsieur etterhånden ble vår venn, fikk vi også vite oppskriften. Herr Charriton er ellers ikke av den anmasende «franske» gestikulerende typen.

Nærmest beskjeden steller han i sin «vingård», holder en hånd og et øye med grytene, sysler med sine små regnskaper mellom vaktlene (du får to i én porsjon). Vaktlene tilberedes med en saus spedd med kalvekraft, søt fløte og grønn pepper (ikke paprika, men de grønne pepperkornene som kan kjøpes hermetisk på boks eller tørket fra Malaysia).

Men herligheten begynte meget tidligere i måltidet. Vi bestilte en hel meny. Den koster bare 79 franc uten vin og 88 franc med ½ flaske Pichet, og besto av fire retter: entrée, hovedrett, salat eller ost og dessert. Som entrée (forrett) valgte vi stekte froskelår (Cuisses de grenouilles), og hvilke froskelår! Ikke de knastørre forstekte pinnene som andre kaller froskelår, men saftige med air av hvitløk og persille – noe i nærheten av kylling, men så uforfalsket froskelår.

Deretter fikk vi vår allerede omtalte Caille, mens den andre valgte en lekker sprøstekt and (Confit canard landais) uten kruseduller, men så vidunderlig som en and kan være når den ikke er overføret og fet, men har beholdt sin spenst og friskhet.

Herr Charritons oster er uforlignelige, eksakt modne, aromatiske og delikate. Denne dagen var det camembert som vi nøt i fulle drag. Endelig kom vi til desserten, en kake fra baskerprovinserne (Gâteau basque) med en syrlig friskhet som åndet av ren fjelluft. Den



Annie og Martin Charriton er baskere og glad i sine gjester.

damen Hélène på høyde med vaktlene. Til måltidet nøt vi en baskisk vin, valgt av verten selv, som vi bare har lovord å si om. Men du har flere valg: en Bénarn, Madiran, Irouleguy eller Jurançon, alt sammen baskiske vinsorter som vi ikke har møtt før.

Det var fullt i herr Charritons bittelille vertshus. Vi sier «herr», fordi fru Annie er hjemme om kvelden og passer barna. Men du treffer henne ved lunsjtid. Restauranten stenger klokken 22 – en utpreget matrestaurant der man nyter sitt måltid i stillhet og fred. Vidunderlig.

Auberge de Jarente har også en såkalt «stor meny» for 150 franc. Vi finner ingen grunn til å velge den hvis det ikke er fordi man ønsker utelukkende det aller dyreste. Menyen består av Cassolette d'escargot som for-

Chez Toutoune

5, RUE DE PONTOISE, 5. ARR.

TLF. 43 26 56 81

«My home is my castle,» sier engelskmennene, men Toutoune eller Colette Dejean sier: «Min restaurant er mitt hjem.» Fra tidlig morgen på markedet (hvor hun munnrappt sikrer seg siste «nyheter») til langt på natt er hun høyt og lavt i sin restaurant. Gjestene strømmer til, for her er alltid overraskelser. Menyen skifter ofte, alt etter Madames fantasi. Hun er stolt av sitt «hjemmelagede» kjøkken med provençalsk stil.

Ingen grunn til å trykke meny under slike omstendigheter. Madame skriver den på tavle, én på fransk og én på engelsk.

Du hilses velkommen utenfor av to bjerkestrær plantet i potter, og inne i restauranten finner du en hel vegg kledd med bjerkepanel. Her er rødretete duker og servietter, en kjempestor trebjelke fungerer som bardisk i den ene enden av lokalet. Midt oppi dette rustikke miljøet er det typiske franske voilegardiner sydd med brede striper av rynker på langs.

Det summer av liv og blusser i kinn av varm mat og vin hos Toutoune. Madame tar seg av deg og hjelper deg med menyen, mens en snill hvit suppeterrin med dampende suppe kommer på bordet «av seg selv». Utrolig hvor god en mild blomkålsuppe kan bli. Du kan spise så mange porsjoner du vil.

Menyen ligger på 85 franc, men siden rettene stadig skifter, spiller det mindre rolle akkurat hva man spiser. Vi fikk i hvert fall to lekkrier som entrée: en herlig paté og en rykende varm gratinert form med ferske artiskokker og sopp overhelt med bernaisesaus. Lamme- steken som fulgte var perfekt rosa inni. Mange blir kanskje ikke så begeistret for husets torskefilet i fløte. Når franskmennene spiser fisk, skal det virkelig sma-



ke fisk. Og torsken som var bakt i ovnen og surret i fløte, smakte skikkelig fisk, langt på vei tørrfisksmak. Men trolig er det bare vi norske som vil ha torsken blodfersk og kjønnsløs.

Vår nabo spiste en kjempeporsjon blåskjell dampet i hvitløk og vin. Vi utvekslet smaksprøver, og måtte bare bekrefte at blåskjellene var førsteklasses, samtidig som vi vil sitere Albert Engström: «Disse djur krever en snaps», i fransk omskriving: «Disse djur krever en av husets velvalgte viner (fra 40–50 franc pr. helflaske), en Crozes Hermitage, en Côteaux du Fracastat, en Côtes du Bourg, en utmerket Muscadet og en Sancerre.»

De som liker biff med løk, kan få det her (til ære for turistene). Franskmenn ødelegger vanligvis ikke sin biff. Desserten, en sjokoladesoufflé, kan man neppe lage bedre, og brien som vi spiste til slutt var perfekt.

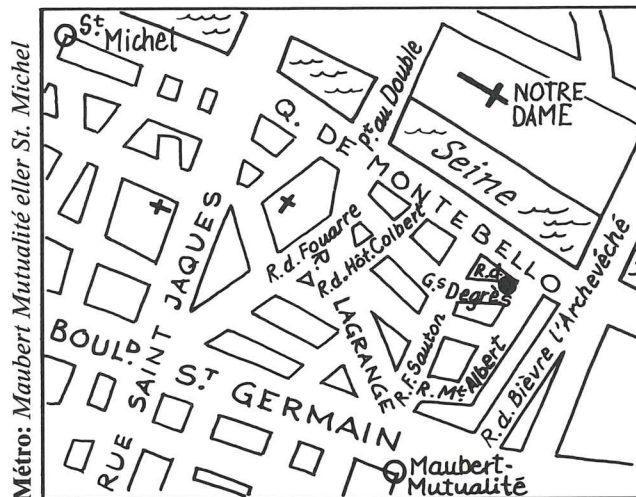
Med det tempo Colette Dejean arbeider i, og den vekten hun legger på kvalitet, skulle du ikke tro hun ville holde ut mange år. Men Colette forsikrer at dette er hennes liv, og her akter hun å bli. Matglade, tilfredse gjester er hennes belønning.



Le Montebello

QUAI MONTEBELLO, 5. ARR.

TLF. 43 54 38 37



Det er søndager også i Paris. Og hvis du reiser på billett, må du ta søndagen med på kjøpet. Så hvorfor ikke flanere med pariserne langs Seinen på quai Montebello med storslagen utsikt til Notre Dame?

Særlig sjarmerende til lunsjtid er restaurant Le Montebello som også har en Salon de thé og en bar. Overalt har du utsikt til den solbelyste Notre Dame og til bokkassene langs Seinen.

Her er ikke det helt store kjøkken. Men maten er god i forhold til prisen. For 54 franc får du lunsj med entrée (forrett) og plat (hovedrett). Rikelige porsjoner. Som entrée kan du sågar velge en stor porsjon røkelaks. Fire retters middag koster 82 franc.

Vertene, to menn i 30-årene, Jean François og Pat-



Den forrige verten, Yves Moutier, slet seg antagelig ut på arbeidstid fra klokken 9 om morgenen til 2 om natten. Nå ligger han ved en elv og fisker, påstår hans etterfølgere. Uansett, restauranten har ikke skiftet utseende. Den har særdeles trivelig beliggenhet ved en nydelig liten plass med småbord ut mot Seinen. Men du kan også sitte innendørs, ved lav glassfasade med smårutete vinduer ut mot elven. Her er et gammelt strøk med typisk parisisk sjarm.

Men nå til maten: Den faste menyen gir deg valget mellom ni forretter og åtte hovedretter. Billig er det også. «Les varités de terrines sur table» inneholdt et digert stykke «terriner» og to enda større skiver paté. Et måltid i seg selv.

Husets fiskesuppe med croustonges var et studium i krydder, liflige dufter og smak. Om våren serveres asparges, og her er en fantastisk Mousse de foie de canard au porto.

Nå begynner det å spøke med magemålet. Vår Steak au poivre cocotte var likevel ikke til å motstå, mens naboen smattet velbehagelig over Le coq au vin grand-mère. Enda godt så lenge han ikke koker bestemora. Dette måltidet til å sprekke av ble avsluttet med rundhåndede skiver ost. Vi fant en fin utgave av vår yndlingsost, chèvre, og husets brie var akkurat passe moden. Noe som er sjelden, svært sjelden, i Norge.

Vi måtte avstå fra Tarte maison, men den fantes i mange varianter, epler, plommer, kirsebær, ja sågar blåbær. En av kakene, Gateau Charlotte, er oppkalt etter Jean Francois' forlovede. Den var søt.

Le Petit Saint-Benoît

4, RUE SAINT-BENOÎT, 6. ARR.

TLF. 42 60 27 92

Stengt «I Barrière da la Santé ligger en ydmyk liten kafé»,
lørdag skrev Welhaven i sitt kjente dikt «Revolusjonen». Fak-
og tisk finnes det samme miljø i Paris idag, med unge stu-
søndag denter og kunstnere med glødende ideer. Ja historien
gjentar seg i uhyggelig grad: Også idag er det Polen
som kjemper for frihet, – akkurat som på Welhavens
tid. Du treffer polakker, som du treffer flyktninger fra
hele kloden, her i verdensbyens Paris.

Vår studentrestaurant ligger selvsagt i Saint-Germain-des-Prés, i en liten sidegate til Boulevard Saint-Germain. Mange har oppdaget at Montmartre ikke lenger er Paris, men turisme. Det ekte Paris finner du i dette området, selv om kunstnere og litterære størrelser også har lokket turister hit.

Sartre og Simone de Beauvoir, som har gjort fortauskafeen Flore verdenskjent, møter du riktignok ikke lenger. Men like ved Flore ligger den like berømte Aux Deux Margots – foruten et utall andre fortauskafeer langs denne boulevarden som samler nesten flere promenerende enn selveste Champs Elysées. Men her er de promenerende mer hår- og skjeggfagre. Her finnes flere fantastiske hatter, turbaner, elegante negre og skjønne indiske kvinner. Her møtes «hele verden» i «verdens største landsby», som en må kalle dette kvartalet med de gamle husene, det ærverdige universitet og den charmerende kirken Saint-Germain-des-Prés, som har lånt boulevarden navn.

Det koster et par franc mer, men la oss tross alt slå oss ned på Flore eller Aux Deux Margots og innta vår lille drink. Apéritif kaller franskmennene det, og det er et navn til å få appetitt av. Hvorfor ikke velge noe billig og fransk? Pernod f.eks., som blir hvit som melk når en slår vann i. Den smaker som hostesaft. Men du kan jo også prøve noe mer raffinert og farlig: bitter f.eks., vermouth eller for den slags skyld whisky, selv om det røper at du er utlending.

6. arrondissement

Det er deilig å sitte her i skumringen, mens livet syder utenfor. Er det vinter eller småhustrig, kan du sitte innendørs og se ut av de store vinduene. Men det er da alltid vår i Paris, ikke sant?

I dette strøket vrirler det av små og store restauranter, svært mange er «fremmede», fra greske restauranter med greske priser til mauritsiske med parisiske priser.

Men vi skulle jo på den ydmyke studentkafé. Gå forbi restaurant Vagenenne. Den er bare blitt dyr og dårlig de siste årene. Gå opp til kirken St. Germain, og stikk ned andre gate til høyre. Den heter rue Saint-Benoît. Du skal til Le Petit Saint Benoît – akkurat den som ser så anonym og fattiglig ut, som har det smaleste fortau med de enkleste bord og stoler, men hvor det nesten alltid er proppfullt både inne og ute.

Her er det ingen som undrer seg om du slår deg ned ved samme bord der det sitter ivrig diskuterende studenter eller farlig utseende «revolusjonære». Tvert imot: Etter et øyeblikk er du infiltrert i heftige diskusjoner – det går utrolig godt på fransk – særlig siden huset selger sin absolutt beste rødvin, en Côtes du Rhône, til 24 franc flasken og du gladelig kan få en flaske til halve prisen. Her er itt'no knussel.

Bestiller du reddiksalat, får du en kjempetallerken sarte små reddiker – bare *de ville* i Norge koste 25 kroner innkjøpt på torget. Her får du grønnsaksuppe til 6 franc. Paté de campagne (den deilige grovhakkede patéen med liflig duft og smak av alle slags krydder) til bare 9 franc. Her får du en stor Sole meunière til 30 franc, friske asparges til 16 franc og en Foie de veau, kalvelever, til 28 franc.

Er lever noe godt da? spør en dåre, som i Norge ikke får kjøpt annet enn okselever eller svinelever, til nød lammelever. Kalvelever er en av de store kulinariske nytelser. Her er den så frisk, så akkurat passe stekt, at vi langt foretrekker den framfor biff, som selvsagt også finnes på kartet.

Hvis du ikke er mett – men det er du – så kan du av-

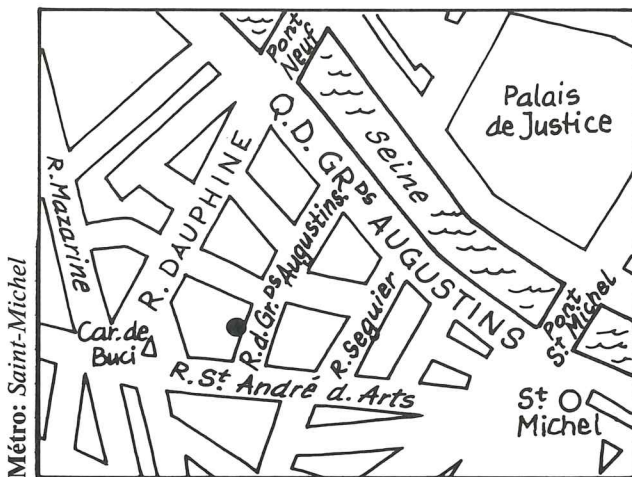


Syd-Frankrike, han fra Alsace. Nå driver hun stedet alene, og arvefølgen er uviss. Det kan være en fare for at stedets særpreg dør ut med henne.

Og maten? Førsteklasses og slett ikke dyr. Frityrsteekte froskelår, helt ferske fra Normandie, koster riktignok 60 franc. Men det må man spandere som forrett for en gangs skyld. De er en delikatesse, stekt i hvitløk-olje. Andre gode, men rimeligere forretter koster 20-30 franc.

Menyen er skrevet på en stor tavle som henger i enden av hvert lokale. Den er lang og inneholder de fleste vanlige franske retter, som and stekt med appelsin, Coque au vin, pepperstek o.s.v. Hovedrettene koster gjennomgående ca. 60 franc og smaker fortreffelig. Fiskerettene tar imidlertid prisen. Ørret fra Skottland (man beklaget at den ikke var fra Norge) og Dourade, en karpfisk, koster det samme: ca. 60 franc. Vinene er gode og rimelige. Sist drakk vi en Beaujolais Village fra 1985 til 50 franc for en helflaske. Den kan anbefales.

Fromage - ost - hører med til et fransk måltid. På La Grenouille lærer du også hvordan du skal spise den. Som alt annet i matveien i Frankrike, er det en kunst å velge den riktige osten. I vår ukyndighet bestilte vi en camembert. Nei, hvilken proletarsmak. Forakten lyste ut av øynene på servitrisen. (De er alle ferme,



moderlige kvinner som har vært her en menneskealder.)

For det første var camembert altfor alminnelig. Dessuten var det ikke den rette årstiden. Vi fikk istedet et helt ostebrett og spiste de enkelte ostene i en bestemt rekkefølge. Først et stykke Maroilles, deretter Livarot og endelig Pont l'Évêque. Perfekt. Men vi holder likevel fast på at intet er som en riktig modnet camembert - på den riktige årstiden - når *det* måtte være.

En av dessertene vil vi advare puritanere mot. Det er en reist ispinne, dandert med to eggeplommer.

Ha en hyggelig aften.

La Porte Fausse - Une vraie Cuisine Niçoise

72, RUE DU CHERCHE-MIDI, 6. ARR.

TLF. 42 22 20 17

Stengt søndag og mandag og måneden august + påske Leseren må ha oss tilgitt at vi ofte befinner oss på venstre bredd av Seinen. Selv unngår vi turiststrømmen på Montmartre, Sacré-Coeur og «kunstnerkvarterene» der, det halvprofesjonelle, for ikke å si halvprostituerte miljøet. Det har slett ikke lyktes å finne det gode kjøkken til den rimelige pris der. Nei, la oss heller ta deg med til Jeannine Louise, en kokekunstens «Mor Godhjerta», nær Latinerkvarteret. Igjen må vi vandre i 6. arrondissement, like vest for Luxembourghaven. Og hvilken vandring! Den lange, smale rue du Cherche-Midi er skritt for skritt en opplevelse av små butikker og charmerende snirklede bygninger. Like i begynnelsen av gaten har den berømte Poilane sitt bakeri. Et brød fra hans bakeri er like eventyrlig som bakeriet selv. En bitteliten bakerbutikk i et bittelite gammelt hus. Bakeriet, tro det eller ei, har vært bakeri helt siden 1300-tallet. Under de samme buede kjellerhvelv dypt nede står i dag to mann (i shorts) og baker

brødet som sendes over hele verden til spesielt utvalgte. En riktig brød-«kaku» er det, rundt og brunstekt og grovt i deigen. Skipsreder Onassis var blant dem som lot seg sende Poilane-brød, samme hvor han befant seg i verden.

Spør hyggelig og du får en tur ned i bakeriet. Ikke noe moderne tull her med elektrisk bakerovn. Hver natt fyres det opp med solid ved i den kjempestore, gammeldagse ovnen (den er riktignok nymurt siden 1300-tallet) og når de glødende kull har gjennomhetet de tykke ovnsveggene, er det tid for å rake ut glørne og gi plass både til Poilane-brød og hans lekre wienerbrød, som får den ekstra lille liflige smak av trekull. Prøv selv.

Du skal nemlig få smake Poilane-brød hos Jeannine lenger borte i gaten i rue du Cherche-Midi nr. 72. Men stikk først innom den utrolige kattevenn-butikken tvers overfor Poilane. Her er alt i katteform eller dekorert med katter, fra paraplyhoder til kosedyr – riktignok utstoppet.

Men nå er vi sultne. Hvis du har spist tungt noen dager, er det særlig grunn til å besøke La Porte Fausse. Med kvinners sans for det raffinerte og lette boltrer Jeannine Louise seg i grønnsaker, men du kan også få det mest velsmakende kjøtt. Jeannine er i uoppørlig aktivitet fra klokken ni om morgenen til ett om natten. Hun har 30 år fra restaurantbransjen bak seg, og vet at det gode måltid starter med innkjøpene om morgenen. Bare det friskeste og beste er godt nok.

Jeannine er fra Nice-området, vokst opp i et vertshus. Fra det solfylte Nice har hun tatt med seg morens og bestemorens beste oppskrifter. Hennes lille matsted ser helt anonymt ut utenfra. Men la deg ikke lure.

Når du kommer inn, finner du en høyst sjarmerende «spisestue» med 12 små bord og maks 43 stoler. På bordene friske grønne duker, og midt imot slår bakveggen inn mot kjøkkenet imot en som et sollysende provençalsk vindu med grønne planter. På veggen slipper unge kunstnere til med sine bilder – utstillingene



skifter. Da vi var der, frydet friske akvareller fra en ung debutant-hånd, Corie Baudouy, oss.

Men så til bordets gleder. Restauranten var full til lunsj – mange måtte gå med uforrettet sak. Så ring gjerne og bestill bord på forhånd. Lunsjen ble en hel smakssymfoni.

Først kom en proppfull skål med de bittesmå oliven fra Provence sammen med Poilanes grove landbrød. Som forrett en Platée – Assiette de hors d'oeuvre niçois – 49 franc. Vi delte en Platée, men hadde man spist en alene, hadde det vært rikelig lunsj.

For hva fant vi på denne usedvanlige hors d'oeuvre? Et digert stykke løkpizza, med oliven! Helt uforlignelig både med sin sprø, lette deigbunn og sin fine smak av saftig løk (forsøk for all del ikke å sprøsteke løken). Ved siden av: kokte paprika og kokte agurker (lyder besynderlig, men smaker herlig). En stor skive grønnsakpaté – helt annerledes og varmt overraskende enn andre patéer som ellers gleder oss i Paris. Dertil en stor bolle salat – vanlig bladsalat, men med persille, løvetann og grønn karse – selvfølgelig med fransk vinaigrette (husk, uten sukker i marinaden) og olje. Endelig en tomat med egg og en herlig «saus» av ansjos, olivenolje, kapers og sure agurker. Etter dette valgte den ene av oss å fråtse videre i Jeannines herlige grønnsakpaté, mens den andre viet seg en Poche de veau farcie, med en fargesymfoni av grønnsaker hakket inn i det farserte kalvekjøttet, kalvekjøtt som vi avgjort aldri får kjøpt maken til i Norge.

Vår mage ble snill og mild av alle disse frisksmakende, aromatiske grønnsakene. Til dette drakk vi husets vin – fra en av Jeannines venners vingård – en vin med en rik middelhavssmak, rundere enn de mer nordlige vinene. Vinen het V.D.Q.S. Coteaux de Baux-de-Provence. V.D.Q.S. står for Vin D'limité Qualité Supérieur, altså beste kvalitet. Og til slutt en uforlignelig Tarte de blette. De fleste restauranter serverer en tarte, en kake – oftest med frukt. Jeannine er særlig stolt av sin kake, med mandler og rosiner bløtet i rom og plommer, de blandede fruktene ligger på en terte-

av rettene. Hvis du ikke velger «assietten», koker Jeannine en fantastisk suppe, Soupe au Pistou, 35 franc, en suppe krydret med basilikum og med alle slags grønnsaker og hvite bønner. Til suppen serveres en diger skål revet ost (parmesan). Sammen med Poilanes brød er det et helt måltid i seg selv for 35 franc.

Jeannine Louis ble oppriktig glad da vi roste hennes mat. Selvsagt har hun hørt det før – omtrent alle hennes gjester var på nikk med henne, men hun er en kunstner som går opp i sin matkunst med stor vitalitet, energi og engasjement. Hvor lenge kan man enda finne et slikt matsted i Paris? Jeannine er nå nøyaktig 59 år – hun gir seg ikke så lenge helsa holder.

Se kart s. 48.

La Fourchette en Habit

75, RUE DU CHERCHE MIDI, 6. ARR.

TLF. 45 48 82 74

Snu ikke i døren. Kanskje synes du dette litt langstrakte lokalet med speil langs veggene og underlige strandscener malt i sterke farger med herrer i stripedede badedrakter og damene skikkelig påkledd à la århundreskiftet, ser litt merkelig ut.

Men her kommer du til en av de virkelige «store» familie-restauranter der kjøkkenet er førsteklasses og prisene meget rimelige.

Jean Marque, som står for grytene i det penaltrange kjøkkenet, er fra Normandie. Han vet alt om fisk og får sine forsyninger fra en venn som arbeider ved de nye fiskehallene utenfor Paris.

Råvarene er med andre ord førsteklasses, og du kan derfor hengi deg til en virkelig stor aften i denne spe-

6. arrondissement

Moules de bouchot à la crème (blåskjell) kunne du få for 30 franc, fiskesuppe for 30 franc, en Sole belle meuniere til 70 franc, en Filets de barbue fourchette til 70 franc. I det hele tatt: Her er fiskesorter du kanskje ikke kjenner fra Norge, og de smaker herlig. Franske fiskerestauranter kan ellers ha en tendens i retning av å tro at god fisk skal smake skikkelig fisk, kort sagt være aldri så lite gammel.

Slikt finnes ikke her. Fisken er absolutt fersk, og frossenfisk en umulighet.

Vi forsøkte husets østers, som også lå mange hakk over det som vanligvis finnes i Paris nå til dags.

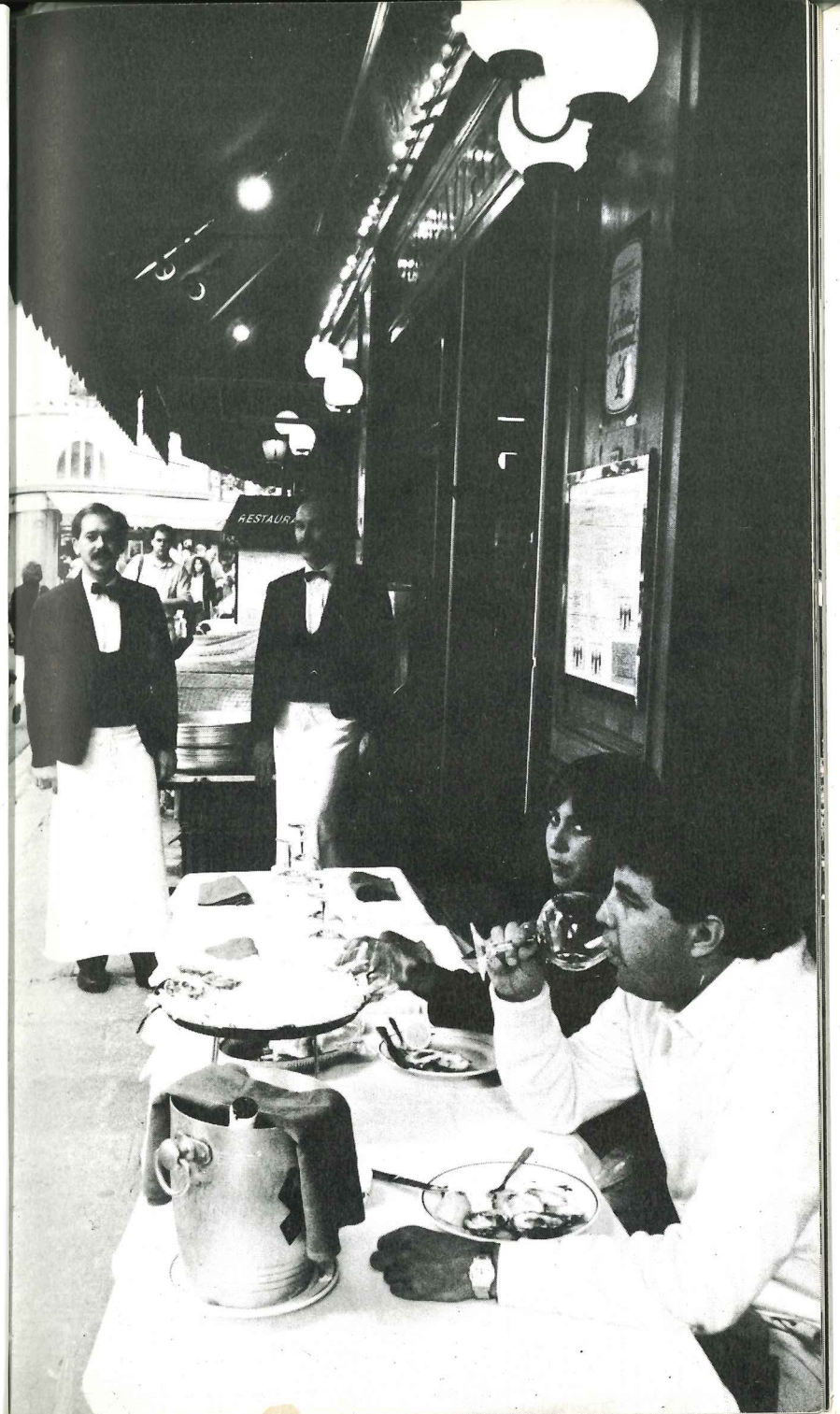
Dessertene var overdådige. Husets hjemmelagede sorbet (is krem med frukt og uten kremfløte), deilige Profiteroles au chocolat (to vannbakkels med is og varm sjokoladesaus, et måltid for seg selv). En stor aften.

Le Petit Zinc

25, RUE DE BUCI, 6. ARR.

TLF. 43 54 79 34

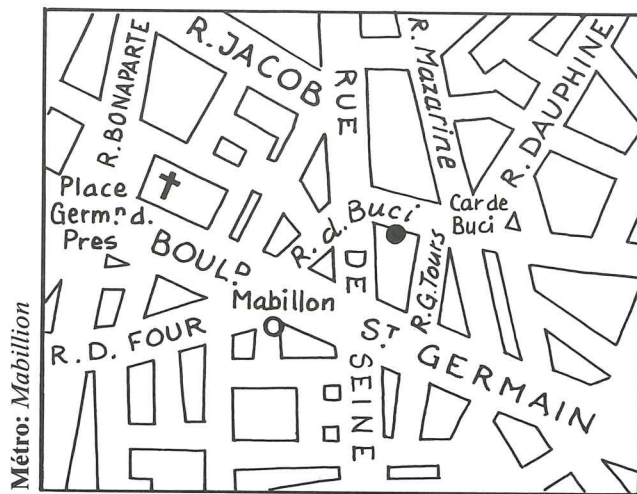
Vi må stadig tilbake til Latinerkvarteret - Saint-Germain og Saint-Michel. Snuse inn atmosfæren, forbauses over de utrolige variasjoner som finnes av homo sapiens, og den store oppfinnsomhet i klesdrakt, fra hippiepreget nonchalansé til høyeste eleganse. Så hvorfor ikke spise så å si på åstedet, slik at du kan nyte både det brokete gatelivet og etterpå ha tid til å rusle til Saint-Michel før du tumler om i hotellsengen for å hente nye krefter til kveldens innsats. På hjørnet av den livlige markedsgaten rue de Buci, med overdådige bugnende bord av blomster, stikker vi innom Le Petit Zinc for en bedre lunsj.



Her er bitte smått og tett med bord for oss som vil spise billigere. Men har du en noe rommeligere pung, kan du dra opp i annen etasje til enda et «rødt rum», denne gangen med røde, grove tekstiltapeter og en hel hær av kelnere i sorte jakker og flagrende, lange hvite slakterforklær. Her er det smekktfullt, men som sagt litt dyrt.

Le Petit Zinc opererer med faste priser for meny med forrett, hovedrett og dessert, 126 franc. Du har en lang rekke retter å velge mellom. Restauranten reklamerer særlig for sine østers, direkte hitført fra Bretagne. Men også Moules d'Espagne, små spanske blåskjell, er vel verd en smak.

Menyen gir som sagt mange valgmuligheter. Den ene av oss prøvde et lammelår (Gigot d'agneau flageolets) til 65 franc, mens den andre spiste Poule au pot et des legumes. Mens mannen ved nabobordet skrøt av restauranten i høye toner, vil vi karakterisere den som god, sågar meget god. Men siden vi nå egentlig er på jakt etter det helt spesielle, vil vi i denne sammenhengen si at restauranten fortjener et besøk først og fremst på grunn av de sjarmerende omgivelsene.



La Varenne École de Cuisine

34, RUE ST. DOMINIQUE, 7. ARR.

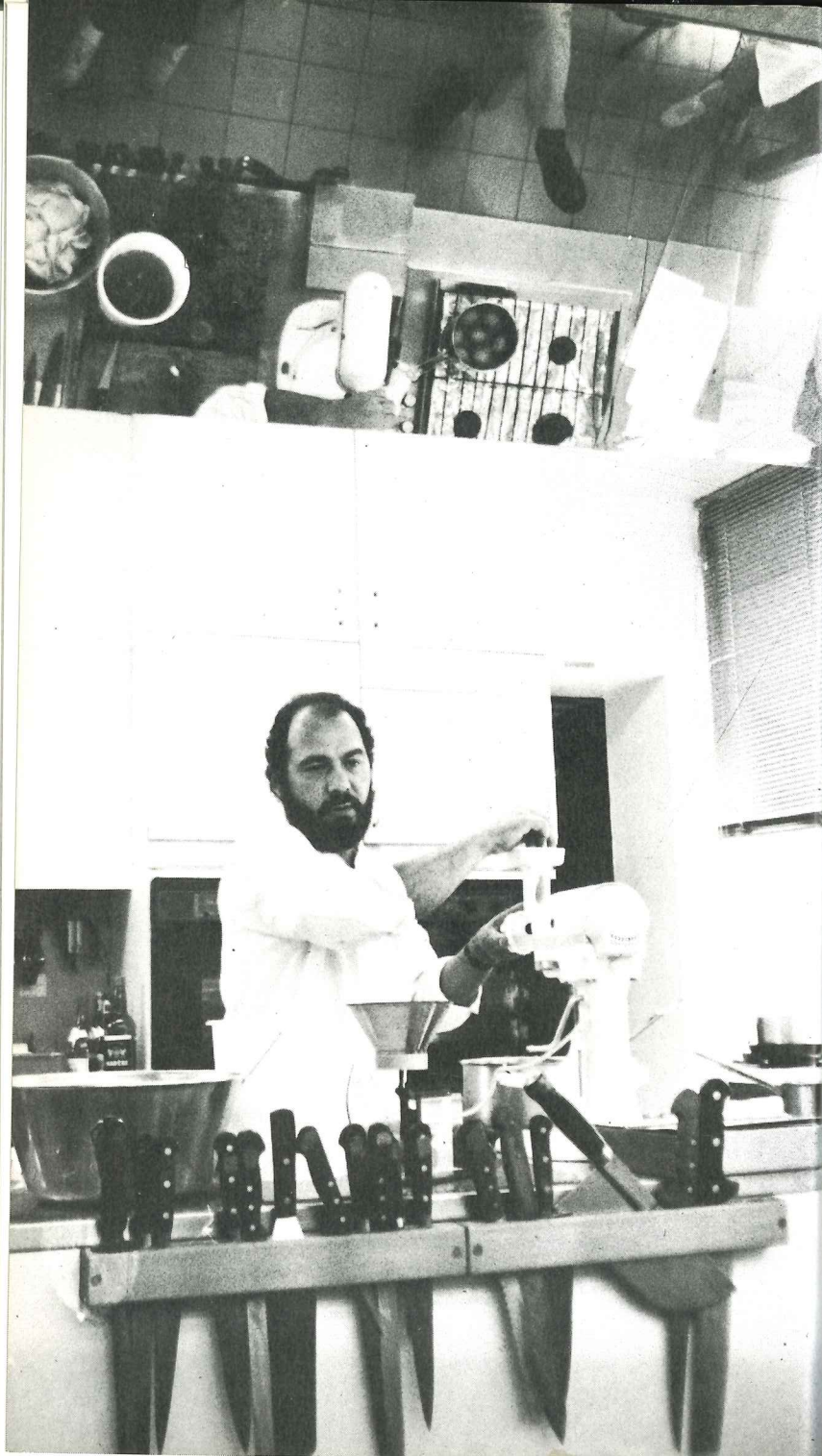
TLF. 47 05 10 16

Glade matvenner vil kunne ha en morsom og lærerik ettermiddag på La Varenne. Vi har ofte drømt om å kunne gå på fransk skole for de innvidde i den edleste matkunst. Så plutselig oppdaget vi at muligheten var der. På de vanlige kursene for hotellfagfolk (med oversettelse til engelsk til og med) tas det inn noen «hospitanter» hver dag. Ring 47 05 10 16, bestill plass, betal 100 franc (endel av pengene får du igjen i naturalier ved å smake på dagens kokekunst etter at timene er over), og mathimmelens porter åpner seg for tre timer.

Vi suget inn kunnskap sammen med (fortrinnsvis amerikanske) restauranteiere, cateringbossen, unge oppadstrebbende kokker som trenger å smykke seg med fransk diplom, og en for oss helt ny profesjon: kokker ombord på amerikanske lystyachter. For de faste elevene koster det (hold deg fast) 46 400 franc for et 12 ukers kurs. 9 måneders kurs koster 116 000, mens vi betalte 120 franc for en ettermiddag.

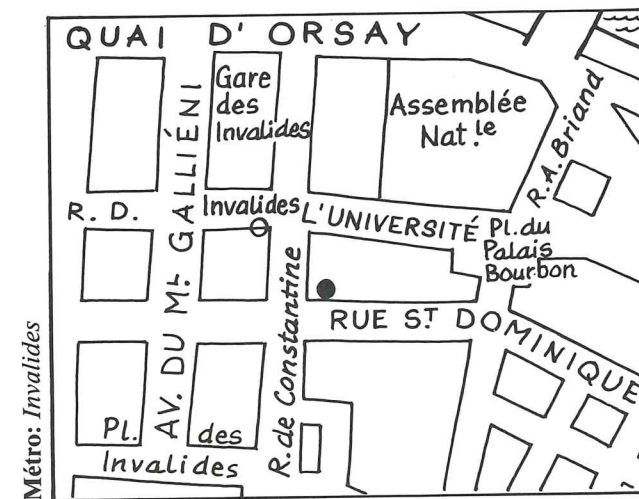
Det er utrolig hvor mange små og store finesser vi fikk inn i løpet av de tre timene. Poulet sauté au paprika (kylling i paprika), Le hochepot (noe som kan ligne fersk kjøtt og suppe, bortsett fra den store variasjon av kjøtt i retten), Bouchées aux champignons (de utrolig lekre butterdeigposteiene), Linzer torte (den østerrikske mørdeigkaken, som har fast bopel i Frankrike også). Alle disse fire rettene ble gjennomgått og laget fra scratch. Vi startet sågar med å hogge hodet av kyllingen. Programmet var fantastisk effektivt lagt opp. Alle retter ble ferdigstekt og kokt, og kunne etterpå smakes i all sin vellykkethet.

Den som synes det er vanskelig å lage butterdeig, kan lære det her. Det er opplagt at vi i Norge vanligvis gjør en del bommerter. Deigen skal ha seks dreininger (altså seks utkjevlinger). Husk å dreie en halv omdreining for hver gang. Men bare smør på den første utkjevlingen. La det ikke gå lang tid mellom utkjevlinge-



ne. Det bryter ned gluten i melet, og deigen blir seig. Det fører for langt å gå gjennom alt vi lærte. Men både de som lite eller ingenting kan på forhånd og de som trenger å korrigere sin egen matløype, kan lære mye. Visste du forresten at litt pepper i pannekakerøreren og i annet bakverk bringer fram søtsmaken på en raffinert måte?

Stemningen på kurset ble varm og hjertelig. «Klasserommet» er bittelite med store speil i taket, så du kan følge med i det som skjer. Mesterkokken som demonstrerte var en artist, og hans to hjelpere utrolig behendige til å lyde hans minste vink. Det hele greit og tydelig oversatt til engelsk, mens konversasjonen med kokken foregikk på fransk. Etterpå var det en runde med smaksprøver for hele klassen. Nam nam.



La Petite Chaise

36-38, RUE DE GRENELLE, 7. ARR.
TLF. 42 22 13 35

Grunnlagt i 1680. Det høres som et eventyr. Men faktisk har det vært vertshus, restaurant (kall det hva du vil) her sammenhengende siden dengang. Navnet betyr slett ikke «den lille stol», som du kanskje tror. Restauranten har navn etter gaten, rue de la Chaise (Henrik IVs sekretær het Jaques de la Chaise).

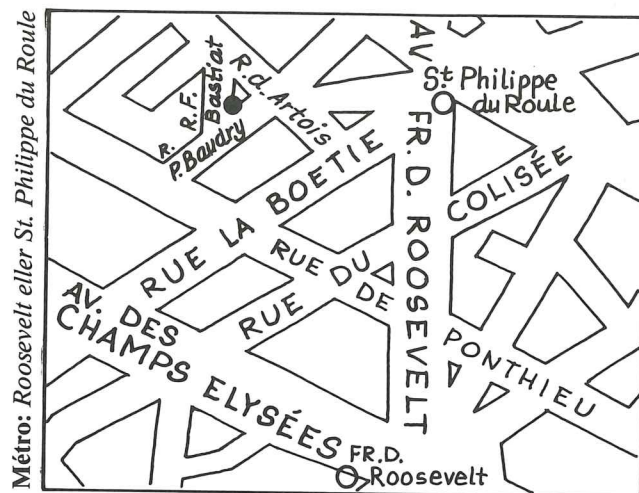
Rekker av historiske personer har vært gjester på restauranten siden Pierre Carteron åpnet herberge her i 1680. Philippe av Orleans samlet sine venner her, Robespierre frekventerte stedet. Under «la commune» og hungersnøden i 1871 serverte madame Le Perouse rotte-paté og stekt hundekjøtt her. I nyere tid har blant andre den store Colette og forfatteren André Gide ofte besøkt stedet med besøk.

I dag er de historiske omgivelsene stadig levende i det lille firkantede rommet i første etasje, med røde tapeter og plass til tolv bord. I annen etasje er det to litt større rom. Man spiser godt og billig. En meny til 83 franc inkludert ½ flaske vin gir deg mange valgmuligheter. Førsteklasses Hareng de la Baltique à la crème (surstrømming med fløte), flere utmerkede patéer og terriner.

Til hovedrett spiste vi en Poulet à la Mentonaise og Noisette d'agneau grillées en brochettes haricot verts, utmerket oksekjøtt grillet på spidd, med grønne bønner. Men ellers kunne man valgt entrecôte, ørret, tournedos og bryst av fugl av flere slag. – Vår meget hyggelige patron Jessel anbefalte forøvrig sin Crottinnade tiède sur lit de Salade som forret og sin Blanquette de veau à l'ancienne (en slags filet mignon med roquefort) som hovedrett.

LA PETITE CHAISE • Tradisjonsrik, grunnlagt i 1680.
Under «La Commune» ble det servert rottepaté og stekt hundekjøtt her.





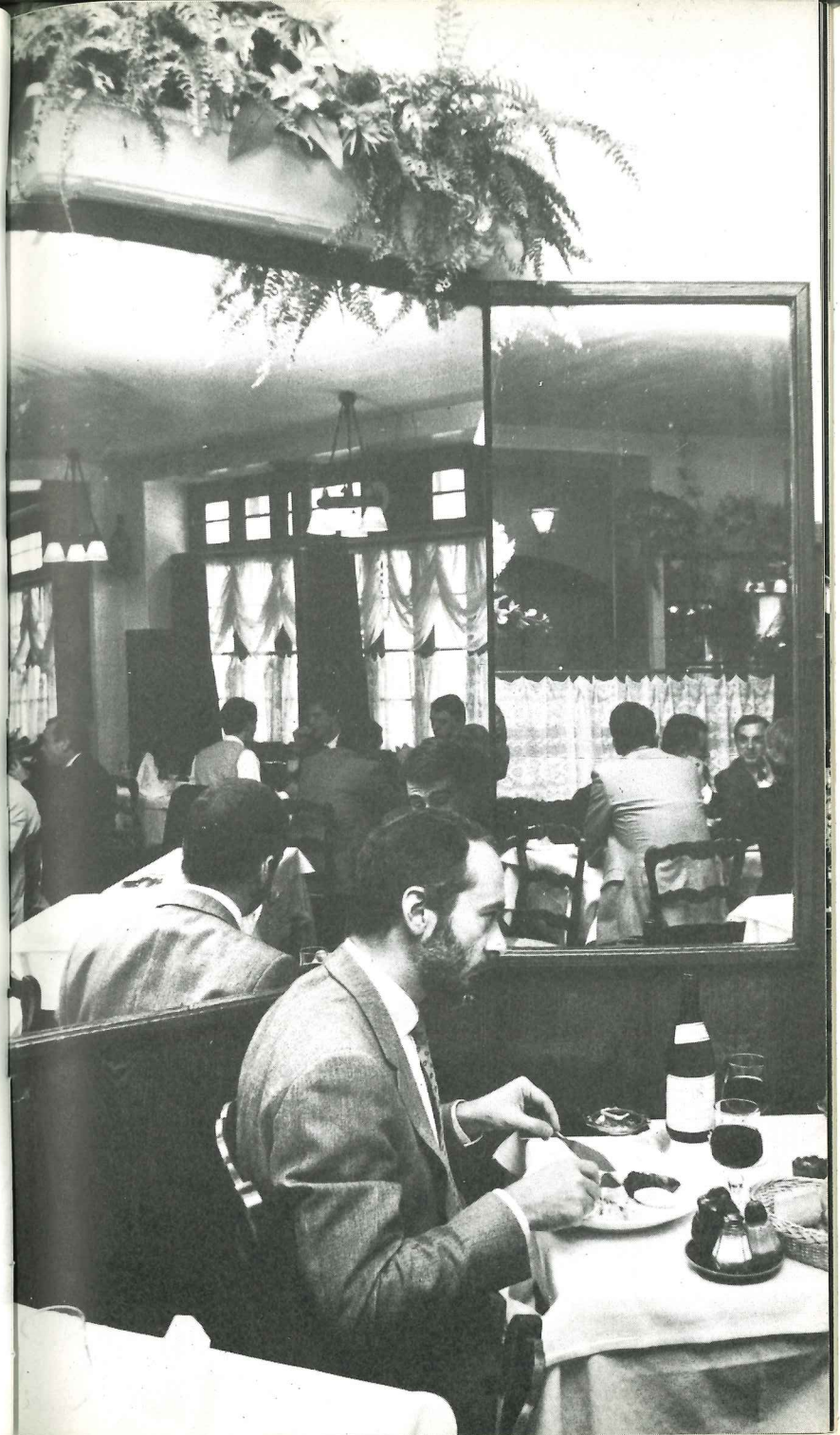
Métro: Roosevelt eller St. Philippe du Roule

og kobberkar. Her er høye vinduer, store speil og rikelig med lys, som siles gjennom de tynne voilegardinene.

Restauranten har eksistert siden 1950, og verten er litt stolt av å være «kantinen» for journalistene i den nærliggende avis VSD (som står for Vendredi, Samedi, Dimanche – fredag, lørdag, søndag), for ikke å snakke om at den er stamstedet for noen av toppene i det franske innenriksministeriet. Dessuten for stjerner i fransk sykkel sport (og de er populære). Ja, Lilian Menanteau som drev restauranten og som forøvrig slett ikke er en dame, men en mann, drev det så langt at han trakk syklene inn i restauranten, riktignok bare for PR. Lilian var ikke mer enn 14 år da han bestemte seg for å bli kokk (cuisinier).

Han debuterte hos Faisan ved Chatellerauett, den kjente restauranten med tre stjerner hos Michelin. Han perfektionerte seg hos Maxim (ikke mindre kjent, men nå uten den tredje stjernen hos Michelin, et tap som gjorde Maxim så fornærmet at de trakk seg helt ut av den verdenskjente matguidens spalter). Etter en tur til Algerie, der Lilian også drev restaurant,

DOUCETTE-ELYSÉES • Både sykkelstjerner, journalister og byråkrater nyter sin lunsj her.



slo han seg ned her ved Champs Elysées. Han elsket sykler, og sykkelchampionene delte gjerne både hans mat og hans sykkelentusiasme. Nylig ble restauranten overtatt av M. Jean-Claude Guilhermière, en elskverdigg, kultivert herre som steller godt med sine gjester. Både meny og tradisjonelle gjester fulgte med på kjøpet fra den forrige eieren.

Hos Doucette ville vi forsøke virkelig solid mat, og kastet oss over et Tête de veau, som finnes på så mange franske spisekart. Rett og slett kalvehode, servert med en Sauce gribiche laget av eddik, olje og kapers. Hvis du orker mer enn én porsjon, blir du budt mer. Det er solide saker, men godt. Intet er vel så saftig og velsmakende som hode, enten det er av torsk eller kalv, hvis en først har overvunnet redselen for denne form for finere kannibalisme.

Vi begynte med en Terrin maison laget av and og med en himmelsk medaljong av andelever midt i, som rosinen i pølsa. Unnskyld uttrykket, dette var avgjort ingen pølse. En av oss smakte også ferske asparges, som vi aldri kan unngå å falle for i sesongen. Det er selvsagt ikke noe i veien for at man kan bestille hver sin forret, og smake fra hverandres tallerken – høyst vanlig i Paris.

Selvsagt behøver du ikke å spise kalvehode. Det er en rekke andre retter på menyen. Blant annet finnes en fiskesuppe (Soup de poisson) som er uforlignelig. For ikke å snakke om husets mest superbe rett, gåseleverpostei som lages i huset. 74 franc for et stort stykke. Kanskje litt dyrt for en slunken pung, men en kulinarisk nytelse og tilstrekkelig til å bli mett av til lunsj.

Til dessert nøt vi husets terte med plommer, og endelig en kopp sterk, god espresso.

La oss til slutt ta med en oppskrift på Saboyon aux Fraises, en hyggelig variant på ferske jordbær når sesongen er på det høyeste og en kan selvplukke jordbær billig:

600 gr. jordbær,	½ liter melk,
6 egg,	1 lite glass kirsch,
300 gr. melis.	en halv vaniljestang

Rør egg og sukker til det blir hvitt, ha i den kokende melken. Sett over varmen til massen begynner å skjelve. La den ikke koke. I mellomtiden har du satt jordbær med sukker og kirsch i en skål. Ta marinaden fra jordbærene i den skjelvende massen og plasser det hele i vannbad.

Chez Vania

25, RUE ROYALE, 8. ARR.

Ligger i passasjen Cité Berryer

TLF. 42 65 13 52

De fleste har opplevd det. Du drar lange veier for å finne en «spennende» restaurant, og så viser det seg at det ligger et topp matsted like om hjørnet der du bor. I Paris bor vi ofte på et lite rimelig hotell, Hotel d'Aguesseau, i 24, rue Boissy d'Anglas. Hotellet ligger i strøket like ved Madeleine-kirken, hvor du ellers finner de kjente motehusene i gaten like ved rue du Faubourg St. Honoré. Her gjelder regelen se, men ikke kjøpe. Ta en titt på juvelerbutikkene på Place Vendôme like ved. Bare i ett lite vindu talte vi opp juveler for 3,5 millioner kroner.

Men altså tilbake til vårt lille hotell. Ved siden av hotellet er en portåpning som fører inn til passasjen Cité Berryer. Her er det to ganger i uken livlig marked med frukt, fisk, grønnsaker og kjøtt av fineste kvalitet, men til vanlige priser.

I denne passasjen ligger en russisk restaurant, Chez Vania. Vania er George Nardeloffs kone. Han er flyktning fra Sovjetunionen, og hans flyktningehistorie er like fantastisk som den gode russiske maten han lager. Som 20-åring (i 1948) flyktet han over grensen til Tyrkia og tok seg derfra til Paris. Etter mye slit fikk han



slik liste. Det kan gi deg en meget ubehagelig overraskelse når regningen skal betales. La deg ikke skremme av mangfoldige skilt: «Man snakker fransk, engelsk, tysk, russisk, nederlandsk og norsk.» Dette er ingen turistrestaurant, og kelneren som snakket norsk er sluttet for lenge siden.

Du kommer inn i et bitte lite rom, snaut 15 kvadratmeter, med bardisk og fem små bord. En smal «hønstige» fører opp til annen etasje. Her er et nytt rom med tre bord. Med andre ord en typisk familierestaurant med atmosfære og individuell mat.

Det er Vania som koker. Hun er halvt fransk, halvt polsk. Dessuten driver hun sin egen lille restaurant i nærheten. Hennes bror hjelper med serveringen, og noen timer om kvelden kommer et av barnebarna og hjelper. Så kan en begynne å regne på fortjenesten.

En fast meny-pris på 100 franc gir en forrett, hovedrett og ost eller dessert. Plusser du på en hel- eller halvflaske med husets rimelige vin, har du et herremåltid. Den russiske suppen Borscht a la crème, en Moskva-variant og særdeles velsmakende, kan du forresten få separat til 25 franc.

CHEZ VANIA • Vemodig minne om det gamle Russland – her hos gamle George, som selv er russisk flyktning.



8. arrondissement

Zakowski er en annen forrett, en tallerken med mange varierte delikatesser, sågar laks. Den smaker særlig godt med et glass vodka til, hvis du da ikke våger deg på en liten karaffel servert iskald. Avgjort farlig til lunsj.

Biff Stroganoff og Goulasch Moscovitch svarte til de høyeste forventningene. Det samme gjaldt Papricache St. Petersburg, kalvefilet med lett pepperrot-saus. Ostekake med kaukasisk yoghurt var «Patisserie du Chef».

Blinis, den russiske pannekaken, var laget med bokhvete, egg, olje, melk og vann, halvt av hvert, pluss noe hevemiddel. Den serveres med laks, forholdsvis dyr til 90 franc, men porsjonen er stor. Til kaffen bød verten på et glass Marc de Franche-Comté, en prima konjakk fra Jura-distriktet.

Du føler deg hjemme i Chez Vania. George er en virkelig vert, og stamgjestene av første, annen og tredje generasjons russiske flyktninger skaper atmosfære i restauranten, som holder til i en gammel kaserne fra Ludvig den 15.s tid. Lav russisk musikk fyller stuene. Møbler og dekor er gammel ekte russisk.

Se kart s. 69.

La Ferme Saint-Hubert

21, RUE VIGNON, 8. ARR.

TLF. 47 42 79 20

Ost er såvisst ikke bare ost. Osten har fulgt menneskene ihvertfall siden Abrahams tid, les selv i Bibelen og kontroller. Ostene forteller landenes historie like godt som arkitekturen. Ost er en eurasisk tradisjon, brakt videre av kirgiser og tartarer. Du kan bare gjøre deg



allverdens lekkerier, med oksehale, margben og and, får du meget rimelig her.

Laks kan du forresten spise hjemme. Personlig setter vi røkt ål meget høyere. På Caviar Kaspia fikk vi den passe fet, skåret i tynne skiver på langs av fisken, akkurat passe salt og passe røkt. Prisen var 45 franc for 100 gram. Men pass på. Uten at vi hadde bedt om det, fikk vi servert 150 gram til 67,50 franc. Ikke at det er noen upris.

Rundt oss satt gjester og supte ned hele «carafoner» med iskald vodka, uten at det påvirket den kultiverte atmosfæren. Vi lyttet klokt nok til kelnerens vinråd. Han vet presis hvilken vin som er riktig til ål, laks eller kaviar.

P. S. Vil du kjøpe med kaviar hjem, så er det en butikk i første etasje som selger utelukkende kaviar, røkelaks og ål, og som holder åpent til kl. 24. Prislisten ligger utlagt. Her har du den rangert fra toppkvalitet og nedover:

	1 kilo	30 gram
Belouga	6900 franc	215 franc
Oscietre	4500 franc	140 franc
Sevruga	3500 franc	110 franc
Caviar pressé	2700 franc	86 franc

Dyrt? Du behøver ikke nødvendigvis kjøpe et kilo.

Le Bar à Huitres

112, BOULEVARD MONTPARNASSE, 14. ARR.

TLF. 43 20 71 01

En reise til Paris er ikke fullkommen uten at en har inntatt de lekker-bløte østers. Har du aldri smakt østers? Da er det på tide å prøve. I Paris er østersene garantert havfriske. Utenfor de typiske østersrestauranter finner du østers, blåskjell og andre skjell og muslinger vakkert stablet opp. Prisen er fra 24–50 franc for 12 østers. Men vær klar over at det er priser beregnet på dem som tar delikatessene med seg hjem.

Inne i restaurantene må du plusse på minst 50 prosent, men bare tenk på arbeidet med å åpne østersen. Har du forsøkt det, vet du at det er en kunst. Du må finne nøyaktig det svake punktet i den uinntagelige festningen som en østers er. En kyndig østersåpner er verd det dobbelte av vanlig lønn. Utføres ikke arbeidet skikkelig, går mange østers tapt.

Hvor skal du spise østers i Paris? Hvis pengepungen er rommelig, kan du gå på de «fine» restaurantene. Det er ikke lett å finne en rimelig østersrestaurant. Prisene på østers er skutt kraftig i været. Det skyldes østerspest og østersdød. Ny østersyngel er importert fra Japan. Men markedet skriker etter østers, og farmerne lar dem ikke bli gamle nok før de plukkes og selges. Dermed er kvaliteten sunket betraktelig. Det er stadig like uforståelig at ikke Norge satser skikkelig på østersproduksjon. Vi vet at kvaliteten i Norge kan bli topp.

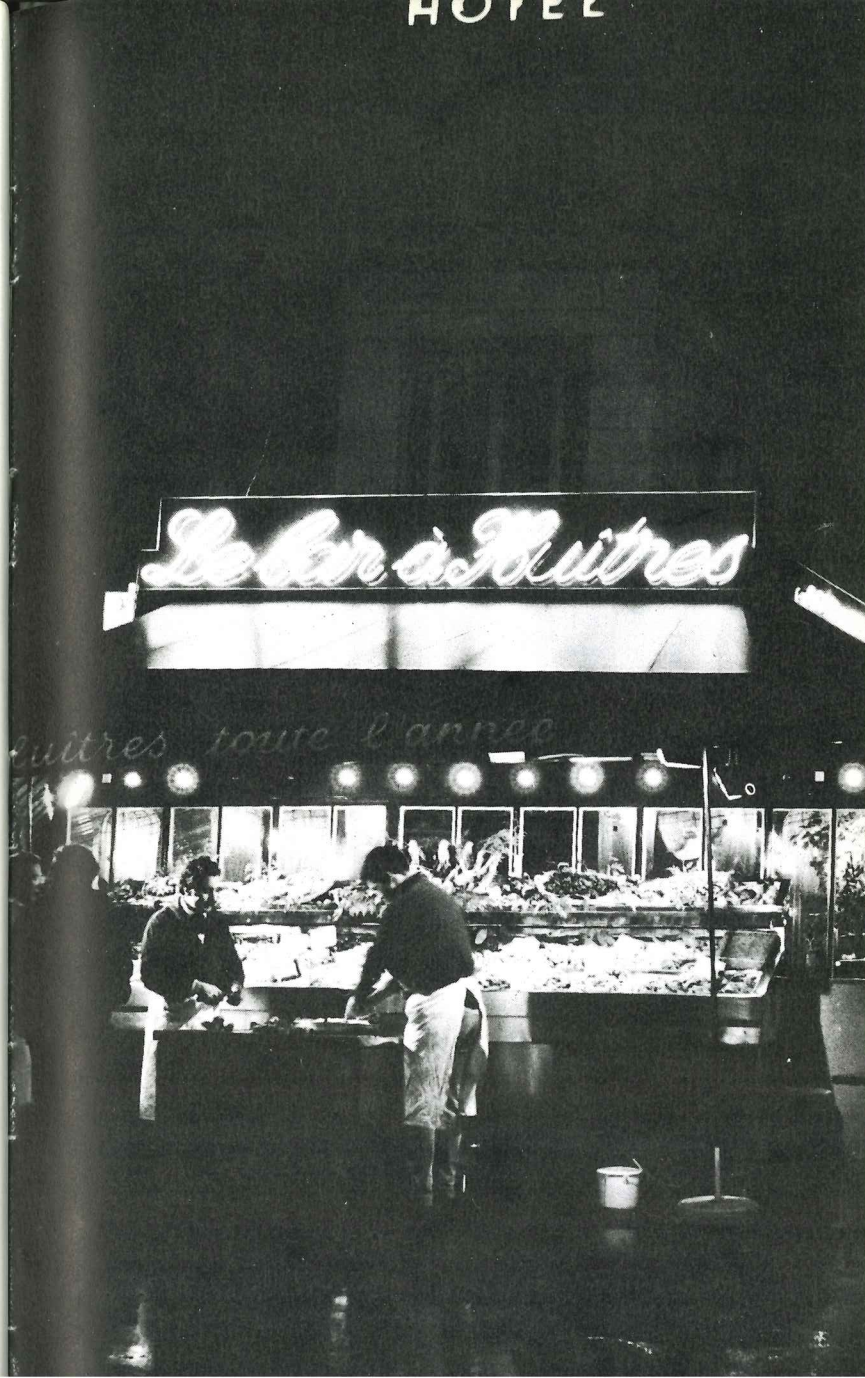
Våre tidligere forfedre for 10 000 år siden i Norge fråtset i østers. Like inn i forrige århundre var det mengder av ville østers langs Sørlandskysten. Man vet ikke hvorfor de plutselig forsvant. Men kysten egner seg fortsatt til å dyrke østers i farmer.

Vi kan vise deg en rimelig østers- og skaldyrrestaurant på Boulevard Montparnasse, byens livlige for-
nøvelsesgate. Når markedet faller nå våkner boulevard

alder siden kunstnerne trakk seg tilbake fra Montmartre og over til Latinerkvarteret og Montparnasse. Vår østersrestaurant ligger i nr. 112.

Noen hus bortenfor finner vi La Coupole, der Hemingway som «amerikaner i Paris» flittig frekventerte baren. Restauranten er idag nøyaktig slik den var på Hemingways tid, for 50 år siden. Stadig like stappfull, ikke minst av unge mennesker, som så merkelig det kan høres for norske ører, fortærer kjempehauger av østers. Gud vet hvor de får pengene fra. Vi forteller mer fra La Coupole senere. Nå velger vi restauranten i nr. 112 eller rettere sagt østersbaren «Le Bar à Huîtres», den eneste i Paris der du kan sitte rundt bardisken og observere den utrolige ferdigheten som østersene åpnes med før du lar de lekre dyr gli ned i strupen og etterlate den vidunderlige smaken på tungen.

Hvis du ikke vil oppholde deg i østersbaren, byr stedet på et nydelig lyst interiør, der du kan nyte din oppsats med østers og skalldyr ved småbord. Det er nemlig hemmeligheten. For 220 franc får du en enorm oppsats av østers og andre skalldyr rikelig for to personer. På store fat plassert på en haug av finknust is finner vi 12 huîtres (østers), 12 moules (blåskjell som ligger dypt eggeplommegule i sin egen saft), 4 praires, 2 clams, 2 vernis, 4 armandes de mer, 1 crevette (sjøkreps), 1 snegle (sjø – sådan), 1 bigorneau og på toppen av det hele en stor rød krabbe. Enten en krabbe omtrent slik vi får den i Norge, eller den er en araignée, som har store mengder kjøtt i klørne og nesten ligner en hummer. Men man kan altså kjøpe én porsjon og være to om å nyte den. Da blir prisen også en nytelse. For 220 franc til to personer er dette det beste tilbud på skalldyr vi har funnet. Og absolutt friskt. Vi lar dyrene ledsages av en eller to flasker av en utrolig god og billig helt tørr hvitvin fra Sauvignon til bare 24 franc for en flaske – med 50 cl. Har man noe bedre råd, lønner det seg tross alt å velge den klassiske og helt riktige vin til østers, nemlig en Muscadet, som her kostet 52 franc for en helflaske.



Med en slik oppsats av sjødyr har en «arbeid» nok for hele kvelden. Selv er vi så elleville etter østers at vi selvsagt tar østersen først. Du kan også velge bare østers. En må her ha klart for seg forskjellen mellom de forskjellige østerstypene, Clair, Spécial og Belon. Hver av disse typene finnes i tre klasser etter størrelsen. Etter vår smak er Spécial den beste. Clair er som navnet sier mer gjennomiktig, mens Spécial er hvit, fet og rund. Egentlig tilhører de samme østersrase, men Spécial ligger mer spredt i østersbassenget og kan derfor fete seg med algene fra større mengder sjøvann. Disse østersene vokser under gunstige forhold meget raskt. Ca. 10 cm. lange østers er ikke mer enn knappe to år. Den dyreste østersen på spisekartet er «belon», en flat rund type som mange foretrekker. Den har en sterk smak og ligner den som vanligvis dyrkes i Norge.

Til østers spises grovbrød – vi våger å påstå at intet grovbrød er bedre enn den spesielle typen som serveres til østers. Fransk smør er også av klasse og serveres alltid til østersbrødet i små, runde keramikkskåler. Når en så også kan skjenke av den tørre hvitvinen som ligger og får akkurat riktig temperatur i champagnekjøler, ja da kan en østerselsker ikke ha det bedre.

Le Bar à Huîtres eies og drives av den unge Jean-Étienne Triadov, som du finner alltid årvåken og kvalitetsbevisst på pletten helt til restauranten stenger klokken 2 om natten. Men hans natt er ikke slutt med det. Fra østersbaren drar han rett til hallene, som nå er flyttet fra sentrum av Paris til i nærheten av Orly, en god times biltur. Her kjøper han inn østers og andre råvarer for neste dag. Når restauranten åpner kl. 12 om formiddagen, er det hans kone Christine som tar første vekten. Men den driftige restaurantøren er snart på pletten igjen. Jean-Étienne er utdannet fagmann i Paris. Foreldrene driver en typisk klassisk restaurant i 20, avenue Gobelins. Men det er ikke så lett å drive sammen med foreldre, og unge Jean-Étienne valgte å satse stort for egen regning etter et år som kokk på La Folie i New York og etter å ha drevet bistro i 121, rue de la Convention. Han kjøpte en gammel og forfallen kafé som han bygde om til den meget delikate restaurant

hans kone, Christine, og de to østersåpnerne, en tidligere fisker fra Isle Oleran og en tidligere østersfarmer.

Men Le Bar à Huîtres er også en fiskerestaurant. Jean-Étienne har selv komponert alle rettene, og han er å finne som sjef i kjøkkenet. Hans St. Jacques sautée au fenouil frais til 47 franc er meget populær. Personlig synes vi ikke så godt om stekte eller friterte kamskjell som denne retten bl.a. inneholder. Vi foretrakk derfor hans Filet de sole aux pâtes fraîches til 69 franc og fikk en skjønn kokt flyndrefilet med grønn, mild pepper.

80 prosent av gjestene i Le Bar à Huîtres kommer igjen. Det er langt fra noen rik overklasse, men rett og slett matskjønnere blant Paris' «alminnelige» befolkning. Å spise østers i Paris er ingen luksus, det er bare godt.

Se kart s. 78.

La Coupole

102, BOULEVARD DU MONTPARNASSE, 14. ARR.

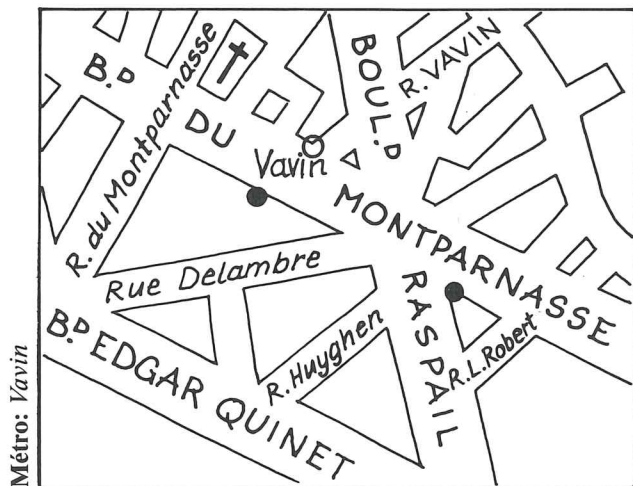
TLF. 16, etter ny summetone 43 20 14 20

Vi går aldri på La Coupole for matens skyld. Likevel vil vi anbefale et besøk i denne sagnomsuste restauranten som ser ut akkurat slik som den var da den ble åpnet i 1927. Mest kjent er den fordi Hemingway visnok skal ha hatt sin stampluss her (ved baren).

I et digert lokale proppfullt av bord er det alltid summende fullt av parisere og turister, av alt fra kunstnere til familie på «tur», av unge, av noen eldre og gamle. Mens andre restauranter står mindre enn halvtomme på mandager og tirsdager, er det alltid smekkt fullt på La Coupole.

den. Køen er forresten ordnet på en svært økonomisk måte for restauranten. Du henvises til baren som også opptar plass med mange bord. Og hvem sitter og venter uten å bestille en drink?

Vi spiser alltid østers på La Coupole. De er ikke bedre her enn andre steder, men de serveres profesjonelt og med omsorg. Maten ellers er gjennomsnittlig. Men stemningen finnes det ikke maken til. Liker du summende fullt hus og den evig unge Paris-stemningen, er stedet La Coupole.



*La Coupole (øverst)
Le Bar à Huîtres (nederst)*



Le Manoir

CHANTILLY-GOUVIEUX (UTENFOR PARIS)

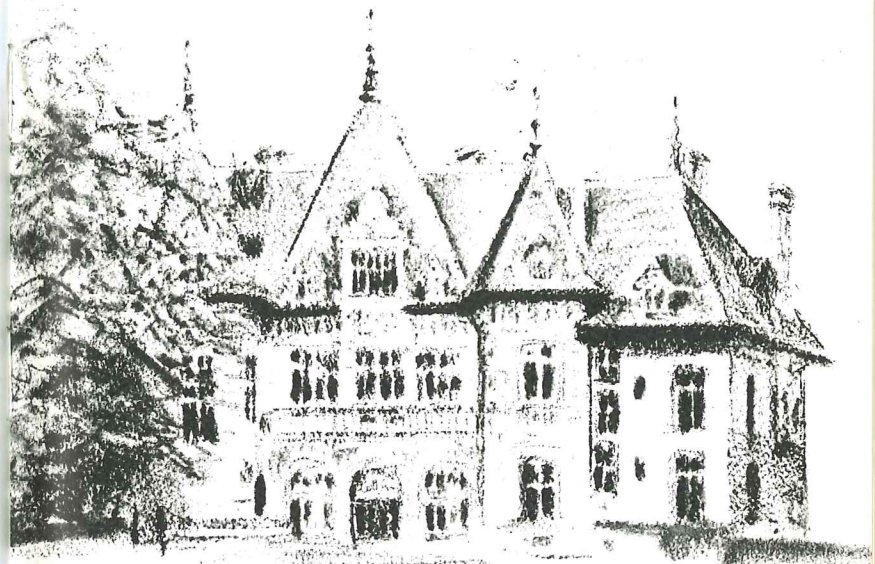
TLF. 44 57 57 33

Når verdens kvinner samles til toppmøter, kan det hende at konferansen legges til Chantilly. La nå ikke det få menn til å tro at Chantilly, hestesportens franske Mekka med de store alléer, vidunderlige løvskoger, irrgroenne gressganger og slottet Chantilly som speiler seg i innsjøen nær en idyllisk landsby, ikke passer for dem. Tvert imot. Det viser bare at jenter kan forene konferanseliv med poesi og god mat. Når Rotschildene fant det for godt å holde slott her, og dagens franske toppplønnede i industri og administrasjon gladelig pendler en god time til Paris for å bo i disse idylliske omgivelsene, så har det sin grunn.

Det er nettopp dit vi skal, til Rotschildenes gamle private villa Le Manoir. Like ved eide Rotschildene slottet Montvillargenne som de holdt for gjestenes skyld.

Kommer du med bil til Paris, så dra først til Chantilly og ta inn på Le Manoir. Her holder nemlig Le syndicat for turisme og hoteller til, og driver kokke- og serverørskole på Le Manoir. Prisene er særdeles rimelige, maten særdeles overdådig og de unge elever som skal lære seg kokekunstens finesser og serveringskunstens elegante ballett, betjener deg som var du en Rotschild.

Du kan ta inn på Le Manoir for 225 franc for enkeltrom, 270 franc for dobbeltrom. Du kan spise en overdådig lunsj eller dinér for 110 franc, riktignok uten vin. Du bor i Rotschildenes soveværelse, du promenerer i deres park og du sover vidunderlig uten annet akkompagnement enn fuglesangen. Om morgenen kan du ta en kort tur og se Frankrikes topp-ridehester bli trenet. Rotschildenes private hus som er til din disposisjon, har 20 værelser, og for sikkerhets skyld kan du ringe og reservere rom. Tlf. 44 57 57 33, adressen er



LE MANOIR • Nobelt tilbaketrunkent bor du i familien Rotschilds private villa.

Pensum i fransk kokekunst er ikke til å kimse av. Du finner de mer tradisjonelle retter, entrecôte og Filet de canard, men av en så utsøkt kvalitet at du sjelden smaker maken. Husets innkjøpsjef lar seg ikke by annet enn det super-beste. I tillegg finner du alltid spennende og lette retter av grønnsaker, skaldyr og gjerne fisk. En Terrine de légumes er midt i blinken for de som vil holde den slanke linjen. Spinat, selleri, agurk (av alle ting) uten krydder, bare med litt salt og overhelt fløte settes for svak varme en time i ovn. Enkelt, men vidunderlig for rene smaksnerver. En Gratin de céleri er ikke annen heksekunst enn at sellerien kokes langsomt i ovn og gratineres til slutt med ost. Vi har valgt de enkle rettene.

Men huset eksellerer i intrikate anretninger og sma-

200 gram sukker
200 gram malte mandler
2 egg
150 gram smør
1 teskje vanilje
en slurk rom
20 gram maisenna-mel
4 Golden-epler (med 50 gram sukker og nye 70 gram sukker til karamellglasur)
250 gram butterdeig

Rør smør og sukker hvitt, rør i de malte mandlene, deretter maisenna-melet, vaniljesukker og rom. Del eplene i to, og kok dem lett med de 50 gram sukker. Deretter lager du karamell av de 70 gram sukker og glaserer eplene med karamellen.

Kle formen med butterdeig. Legg de glaserte eplene i formen, og fyll over med den rørte massen.

Stekes 20–25 minutter i 180 °C.

*Omtalte restauranter
gruppert etter arrondissement*

1. arrondissement (s. 7–11)

RESTAURANT ESTEL

*Au Rendez-vous des
Camionneurs*

72, Quai des Orfèvres, 1. arr.

Tlf. 43 54 88 74

Métro: *Cité* eller *Saint-Michel*

RESTAURANT LA VIGNE

30, rue de l'Arbre-Sec, 1. arr.

Tlf. 42 60 13 55

Métro: *Louvre*

2. arrondissement (s. 12–17)

L'AMANGUIER

110, rue de Richelieu, 2. arr.

Tlf. 42 96 33 79

Métro: *Richelieu-Drouot*

GÉRARD

4, rue du Mail, 2. arr.

Tlf. 42 96 24 36

Métro: *Sentier*

3. arrondissement (s. 18–20)

TAVERNE NICOLAS

FLAMEL

51, rue de Montmorency, 3. arr.

Tlf. 42 72 07 11

Métro: *Arts-et-Metiers*

4. arrondissement (s. 21–31)

GUIRLANDE DE JULIE

LE PAVÉ VOUS REMARCHE

7, rue des Lombards, 4. arr.

Tlf. 42 72 87 54

Métro: *Chatelet*

AUBERGE DE JARENTE

7, rue de Jarente, 4. arr.

Tlf. 42 77 49 35

Métro: *Saint-Paul*

5. arrondissement (s. 32–36)

CHEZ TOUTOUNE

5, rue de Pontoise, 5. arr.

Tlf. 43 26 56 81

Métro: *Maubert-Mutualité*
eller *St. Michel*

LE MONTEBELLO

Quai Montebello, 5. arr.

Tlf. 43 54 38 37

Métro: *Maubert Mutualité*

6. arrondissement (s. 37–52)

LE PETIT SAINT-BENOÎT

4, rue Saint-Benoît, 6. arr.

Tlf. 42 60 27 92

Métro: *Saint-Germain-des-Prés*

ROGER LA GRENOUILLE

26–28 rue des Grand Augustin,
6. arr.

Tlf. 43 26 10 55

Métro: *Saint-Michel*

LA PORTE FAUSSE

LA FOURCHETTE EN
HABIT
75, rue du Cherche Midi, 6. arr.
Tlf. 45 48 82 74
Métro: *Vaneau*

LE PETIT ZINC
25, rue de Buci, 6. arr.
Tlf. 43 54 79 34
Métro: *Mabillion*

7. arrondissement (s. 53-58)

LA VARENNE ÉCOLE DE
CUISINE
34, rue St Dominique, 7. arr.
Tlf. 47 05 10 16
Métro: *Invalides*

LA PETITE CHAISE
36-38, rue de Grenelle, 7. arr.
Tlf. 42 22 23 35
Métro: *BAC*

8. arrondissement (s. 59-72)

DOUCETTE-ELYSÉES
7, rue Paul Baudry, 8. arr.
Tlf. 43 59 47 28 (Elysées)
Métro: *Roosevelt* eller
St. Philippe du Roule

CHEZ VANIA
Cité Berryer, 8. arr.
(mellom 25, rue Royale - 24, rue
Boissy d'Anglas)
Tlf. 42 65 13 52
Métro: *Madeleine*

LA FERME SAINT-HUBERT

CAVIAR KASPIA
17, Place de la Madeleine, 8. arr.
Tlf. 42 65 33 52
Métro: *Madeleine*

14. arrondissement (s. 73-79)

LE BAR À HUÎTRES
112, Bd. Montparnasse, 14. arr.
Tlf. 43 20 71 01
Métro: *Vavin*

LA COUPOLE
102 Boulevard du Montpar-
nasse, 14. arr.
Tlf. 43 20 14 20
Métro: *Vavin*

Chantilly-Gouvieux

LE MANOIR
(ca. ¾ time med tog fra Gare du
Nord)
*Slå 16. Når du får en ny summe-
tone, slå 44 57 57 33*

Adresser: