



EIFFEL-TORNI

Perinteiden kunnioitus näkyy Le P'tit Troquet -ravintolassa myös tilojen koristeissa: seinillä on esimerkiksi vanhoja vatkaimia ja sifonipulloja.



LE P'TIT TROQUET

## Perinnemakujen ystävälle

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

Laatuliha on yhä kunniaansa pikku-bistrossa, jonka *bœuf bourguignon* eli punaviinissä haudutettu ja täällä kudokseton ja

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

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

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

Kaksi illallisserviisiä varmistaa, että matkailijat saavat mahansa täyteen jo kello 18.30 ja pariisilaiset aterioivat puoli yhdeksältä.

**MAISTA AINAKIN TÄTÄ** Alkupalaksi sopii papu-keitto chorizolla ja viiriäisenmunalla. Burgundinpata on suuri herkku. Crème brûlée pohjalla piilee ihana yllätys: *gianduja*-suklaapähkinätäyte. Lounas- ja illallismenyyt 35 e. 28 Rue de l'Exposition. [www.leptittroquet.fr](http://www.leptittroquet.fr)