



TÄÄLLÄ ANTTI JAKOBSSON, PARIISI

Au revoir Paris – takaisin Suomeen – à bientôt Bruxelles

EUROGEOGRAPHICS MUUTTAA toukokuun alussa Pariisista Brysseliin ja minä palaan heinäkuun alussa Suomeen, josta käsin hoidan jatkossa postiani EG:ssä. Pariisissa ehdin siten olla kaksi vuotta ja kaksi kuukautta. Joitakin asioita jään kaipaamaan, Pariisi on hieno kulttuurikaupunki, jossa on aina uusia asioita koettavana. Kesä on nyt vihdoinkin saapunut Pariisiin ja on hieno kokea se kahteen kertaan Suomeen palatessa.

Teimme Marjan kanssa pienen lomamatkan huhtikuussa Loiren laaksoon ja Burgundin alueelle. Loiren laaksossa kiersimme muutaman linnan ja ei voi kuin ihmetellä niiden määrää Ranskassa. *Chambord*, joka on kenties alueen kuuluisin linna, on vanha kuninkaan ”metsästysmaja” 426 huoneineen. Linnan rakentaminen aloitettiin vuonna 1519 silloisen Frans I:n ollessa 25-vuotias. Frans ei ehtinyt nähdä linnaansa valmiina, kun hän kuoli vuonna 1547. Linnaa laajensivat seuraavat kuninkaat aina aurinkokuninkaan Ludvig XIV:een saakka. Linnan metsästysalue on kokonaan aidattu ja se on Euroopan laajin suljettu puisto kattavan saman alueen kuin Pariisi. Linna on myös Unescon maailmanperintökohde. Burgundissa vierailimme mm. Chablis’n alueella sekä alueen pääkaupungissa Dijonissa. Siitä etelään viljellään Burgundin alueen kuuluisia viinejä. Pysähdyimme sattumalta Cevrey-Chambertin kylässä sijaitsevassa *Drouhin-Larozen* tilalla, jossa saimme erittäin ystävällisen vastaanoton. Vuoden 2008 viinit oli juuri pullotettu ja kävimme kellarissa katsomassa vuoden 2009 sadon valmistumista. Tilan viineistä 95 % menee vientiin ja he ovat jo saaneet tilauksia vuoden 2009 sadosta vaikka sen onnistumisesta ei ole vielä tietoa. Emäntä kertoi, että he voivat varata viinejä ja asiakas sitten hakee ne seuraavan kerran alueella vieraillessaan. Kolme pulloa lähti mukaamme yhteishintaan 100 euroa vuosikertaa 2007. Viinit ovat juotavia noin vuoden päästä, joten sitten voi päätellä, oliko ostoksemme onnistunut. Burgundin alueen viinit luokitellaan kolmeen

luokkaan: grand cru, 1^{er} cru ja villages sen mukaan, missä kohtaa rypäle on kasvanut. Paras on grand cru, mutta siitä saakin sitten maksaa lähes 50 euroa pullo. Viiniryypäle alueella on Pinot Noir.

Pariisista lähtiessä on mukava miettiä mitkä ovat Pariisin parhaat kohteet ja tietysti ravintolat. Paras näköala on Montparnassen tornista, jonka 56. kerroksesta ja katolta voi ihailla Eiffel-tornia. Sinne kannattaa suunnistaa, jos ei halua jonottaa Eiffelin ikuisissa jonoissa. Eiffel-torniin kannattaa muuten ostaa lippu netistä niin voi ohittaa jonot. Monet’n fanien kannattaa mennä Musée Marmottaniin, jonne Monet’n poika on lahjoittanut merkittävän määrän tauluja. Samoin Monet’n puutarha päivämatkan päässä Pariisista on käymisen arvoinen paikka. Sceaux’n linnan puutarha Pariisin eteläpuolella RER:n matkan päässä on myös käymisen arvoinen paikka. Pariisin museoista kannattaa käydä pakollisen Louvren jälkeen Pariisin historian museossa (*Musée Carnavalet*), jonne pääsee ilmaiseksi ja joka esittelee mm. vallankumouksen historiaa.

Ravintoloista suositeltavia ovat mm. Michelinin luettelossa mainittu *Les Vendanges* (40 Rue Friant), jossa saa huippuruokaa edullisesti. Ravintola ei tosin ole auki viikonloppuisin. Kesällä suositeltava on pienellä sivukadulla lähellä Sorbonnen yliopistoa sijaitseva *ChantAirelle* (17 Rue Laplace), jonka sisäpihan terassi on miel-

lyttävä paikka syödä. Keskustassa lähellä Chatelet-Les Halles-pääasemaa sijaitsevat *Au Chien qui Fume* (Tupakoiva koira), jossa voi nauttia esim. merilautasen, ja *Au Pied de Cochon* (Siansorkka), joka on kuuluisa ranskalaisesta sipulikeitostaan. Mielenkiintoisia ovat myös *Le Train Bleu*, joka sijaitsee Lyonin rautatieasemalla ja entisessä kappelissa sijaitseva *Le Dome du Marais*. Näihin kaikkiin kannattaa tehdä varaus etukäteen.

Ammatillisessa mielessä näkemisen arvoinen on metrin mitta, joka on toinen jäljellä oleva 16:sta marmoriin tehdystä mitasta. Se sijaitsee Luxembourgin puiston lähellä osoitteessa 36 rue de Vaugirard. Pariisin Akatemia määritteli metrin mitan vuonna 1791 yhdeksi kymmenesmiljoonasosaksi neljännesosasta Pariisin kautta kulkevasta meridiaaniympyrästä, jonka pituudeksi silloin määriteltiin 40 000 km. Ensimmäinen mitta jäi kuitenkin liian lyhyeksi, koska maapallon litistymistä navoilla ei osattu huomioida. Originaalimita on kansainvälisessä paino- ja mittakeskuksessa (BIPM), joka sijaitsee Pariisin länsipuolella Sèvresin kaupungissa.

Pariisin meridiaania voi bongata esim. Louvressa tai Pariisin Observatoriossa, jonne voi tutustua tiistaisin ja torstaisin klo 14.00 varauksen tekemällä.

Lopetan palstani tällä erää tähän, kiitoksia lukijoille mielenkiinnosta.

