

Kirsti Pionius & Paul Rosenqvist:

KAUPPATIETEIDEN KANDIT Lyon / lauantai 21.9.2019

Aamiainen: Kaikki toimi hyvin varoittelusta huolimatta: hyvin mahduttiin pieneen ruokailutilaan ja runsas (ei tyypillinen ranskalainen) aamiainen maistui! Hämmästelimme, että homma hoitui yhden henkilön hoitamana pikkuruisesta keittiöstä!

Päivän seikkailuihin lähdettiin bussilla aikataulussa! (Kuten Kristiina on aina vaatinut). Suuntana työläisten kukkula Croix-Rousse, jossa aikanaan sijaitsivat himoittujen silkkikankaiden kutomot. Munkit olivat tuoneet silkkiperhosten munat sauvoissaan Ranskaan ja mm tälle mäennyppylälle istutettiin tuhansittain mulperipuita silkkitoukkien kasvattamista varten. Silkki oli aluksi vain rikkaiden saavutettavissa: mm. Napoleon vaati, että virkailijoilla oli oltava silkkipuvut. Vallankumouksen myötä silkkikutomot näivettyivät ja kutojat menettivät työpaikkansa. Kaupunginosa on edelleen työläisten, maahanmuuttajien ja taiteilijoiden suosima alue.

Croix-Roussien alueella on säilynyt trompe d'oeil silmänharhautusfreskoja(seinämaalauksia ei muraaleja), joista Fresque de Confluence on aikojen saatossa kehittynyt koko talon peittäväksi maalaukseksi mukaan luettuna eri kausien maalausten historia. Fresque Lyonnais taas esittää Lyonin historiaan kuuluneita suurvaikuttajia: mukana tieteet, taiteet ja kulttuuri, mm- Paul Boucuse.

Confluence- kortteli, kahden joen suistokohdassa, edustaa Lyonin uusinta arkkitehtuuria, mm. Coop Himmelblin museo ja Jacob MacFarlanen Cube Orange toimistotalo,. Valitettavasti aikataulumme ei sallinut piipahdusta upeaan museoon ja sen erikoisnäyttelyihin.

Matkamme jatkui bussilla Lyonin Paul Bocuse – kauppahalliin. Jälleen oli Ranskassa keltaliivien mielenosoituspäivä ja poliiseja oli kaikkialla. Paluumatkalla jalan lounaspaikkaamme, jouduimme keskelle suurta mielenosoitusta, jonka varmaan tulemme muistamaan tästä matkasta! Itse halli oli kerta kaikkiaan kokemisen ja näkemisen arvoinen. Olisimme niin mieluusti jääneet sinne maistelemaan lounasherkuja muutaman viinilasillisen kera!

Kävelymatka lounaalle kulki upean Ville Jesus – Hotel de Dieu- palatsin(Jumalan vastaanottohuone) kautta. Entinen sairaala on nykyään valtava viihdekeskus: ravintoloita mm. suosittu, moderni Buddha – Bar, useita gourmet-ravintoloita ja hotelli Inter Continental. Kristiinan mukaan olisimme majoittuneet sinne, mikäli se olisi ollut valmis silloin kun matkasta sovittiin!

Lounaamme tyypillisessä ”bouchon” – ravintolassa La Famille Chabert& Fils rue des Maeronniers, edustaa ranskalaista perinneruokaa: leikkeleitä ja sisäelimiä, joita silkkikutomoiden työntekijät nauttivat muinoin aamiaiseksi : alkuruokana briossin sisälle leivottu makkara, pääruokana haukiqvelleinit rapukastikkeessa riisin kera (ISO ANNOS!) ja jälkiruokana kelluvat saaret tortun kera ja kyytipoikana tietysti Rhonen punaviini. Meidän pöydän arvosana oli 8.

Pukumuseo, Musee des Tissus, jakoi mielipiteet: kokemus vai koettelemus? Oppaamme ainakin oli intoa pullollaan kertoessaan, miten ja kuka löysi värit, miten ja kuka keksi kortin kutomakoneeseen ja miten korsetti puetaan naisen päälle jne, jne..

Illallinen ravintolassa La Voute Chez Lea toisti lounaan perinneruokia: makkaraa taikinakuoressa, madetta tomaattikastikkeessa, jälkiruokatorttu ja lasillinen viiniä, jonka vähyyys aiheutti napinaa. Mielipide oli, että surkein ateria tähän asti ja miksi kaksi niin samanlaista ateriaa samana päivänä! Kotimatalla maistui lasi hyvää viiniä ennen hyvän yön toivotuksia ja näimme unta hallin upeasta ruokatarjonnasta!