

Ruokamatkalla Grand-Popossa

Vanhat Karon kävijät saavat vieläkin veden kielelle muistellessaan hauskoja iltoja Plein Airin olkikaton alla puhumattakaan Coco-Beachin verrattomista makuelämyksistä tai aina ystävällisestä palvelusta Dallas-Carinin hoteissa. Mutta ystävät, ajat muuttuvat ja monta uutta yrittäjää on tullut kyläraitin varrelle.

Missä nyt syödään, talvella 2008?

”Vanha kattila – La vieille marmite”



Karolaisraati valitsi ykköspaikaksi ulkoa vähäisen **DEXISE XOXO** eli **La vieille marmite** –kojun, Villa Karon portin vastapäätä. Ravintolasta vastaa Guy Cathèrinen vaimo Carole. Paikka on joka päivä auki, tosin vapaasti määritellysti. Paras varata etukäteen, jos jonain tiettyinä iltana arvaa kaipaavansa esimerkiksi ravintolan erinomaista maapähkinäkastiketta. Kanaa ja kalaa tarjotaan monella eri tavalla ja jamssia on tietenkin lisukkeena, onhan kyltissäkin ”d’igname pile”, myös fufuna tunnettu.

Aloko- ja jamssilautaset 200-500 f CFA, halvemmalla tuskin vatsansa missään täyttää. Ateriat 2000 f CFA. Etuna erikseen mainitaan aina erittäin kylmät juomat 300-400 f CFA.

”Vanhan Kattilan” kanta-asiakkuus tuo myös bonusetuja. Pöytään ilmestyy joskus terttu tuoreita banaaneita jälkiruoaksi. Kuitenkin “sauce d’arrachide” ja kylän parhaaksi äänestetty, huolellisesti kypsennetty pima, jota voi ostaa vaikkapa kotiin viemiseksi, niin makumuistot säilyvät pitkään.

Puh. (+229)-21.43.04.61

Saveurs d'Afrique jäi äänestyksessä todella niukasti kakkoseksi, mutta nämä kaksi kärkisijoille äänestettyä ruokapaikkaa eivät oikeastaan ole lainkaan yhteismitalliset.



*Tie makujen maailmaan on
valaistu iltaisin lyhdyin.*

*Mathieu Yelome ehti hetkeksi
seuraamme*

Saveurs on kunnianhimoinen ravintola, joka tarjoaa eurooppalaiseen makuun sovellettuja ateriakokonaisuuksia. Se on laajentanut palveluitaan myös majoitusta tarjoten. Paikan omistaja Mathieu Yelome oli vuosia sitten Farafinan kokkina, poissaolon jälkeen palasi Bercailin kautta kylän ytimeen. Saveurs on ruokanautintojen paikka, musiikki soi taustalla. Palvelu aina ystävällistä. Ruokaa on laidasta laitaan kiitetty, niin lihaa kuin kalaakin ja kun Mathieu itse vastaa keittiöstä, on lupa odottaa todellista makusuitsutusta. Mietityt ateriakokonaisuudet ovat muutenkin meitä eurooppalaisia miellyttäviä, annoksiin kun sisältyvät aina raikkaat alkusalaatit ja runsaat keitetyt vihannekset. Mannermaista tasoa”, totesi yksimielinen raati kiitellessään myös jälkiruokia. Yllätys oli kuuma kanelilla ja neilikalla maustettu hedelmäkeitos. Kokeilenpa kotikeittiössäkin, siis mangoa, banaania ja ananasta pataan!



Pääruoka on aina runsas ja jälkiruoka herkullinen. Tässä kuumat hedelmät.

Pääruokavaihtoehdot ovat alle 4000 f CFA, mitä Grand-Popossa voi pitää jonkinlaisena kipukynnyksenä. Päivän menun Lonely Planetkin on löytänyt.

PUH. (229)-97.89.28.19

Pizzeria Marcel

on yhä paikallaan, pizzalista on 2000-3000 f CFA väliltä. Kallein on Pizza Hawai, johon ei kerran kuitenkaan riittänyt ananasta, joten se korvattiin tavallista runsaammalla kinkulla! Hymyilevälle ja palvelunhaluiselle Marcelille on nämä lipsahdukset helppo antaa anteeksi.



Pizza-Marcel valtakunnassaan

Pizzalista on aina sama

Marcel ilmoittaa laajan menunsa liitutaululla, mutta tilaus kannattaa aloittaa kysymällä ”mitä tänään olisi..?” Menun kalleimmat ovat 2800 f CFA vartaat tai fileet á la Provencal bar-kalasta.

Tällä talvikaudella aukiolot ovat horjuneet, vaikka Marcel itse ilmoittaakin talon palvelevan vuoden jokaisena päivän.

Mainittakoon vielä Marcelin menestykseksi koettu karolaisten leipäpalvelu! Runsaat ja ruokaiset lounassämpylät tilataan aamiaispöydässä. Nälkäiset maksavat tyytyväisinä 800-1000 f CFA tästä cateringistä.

Marcelin uusi lahjanokia vastaa numerossa (229)-95.56.24.69

Karosta keskustaa kohti käveltäessä on ensimmäisenä vanha kunnon **Farafina**. Monen kantapaikkanaan pitämä ravintola on hiljaisen oloinen. Asiakkaita näkyy harvaksen eikä palvelukaan ole ollut kaikille mieleen. Kaljaindeksillä mitaten se on myös kylän hintavin.

Lyhytaikaisen Nirvanan vastapäätä on uusi **La Sirene**, jolla lienee omat kanta-asiakkaansa, mutta ruokapaikkana se ei ole kummoinkaan. Testiryhmä teki tuttavuutta tasan kerran. Palvelu, ruoan keskinkertaisuus ja repivä taustamusiikki eivät houkuttelleet uudistamaan tuttavuutta. Musiikista ja värivaloista paikan ainakin huomaa ohi liikkuessaan. Nuorison tapaamispaikka?

Lion-Bar (huom! ääntämisohje zemille: lion – ei laion)



Ruokalistaa ei tarvitse päivittäin uusia.

Pääkadun uusi meno-osoite on **Lion-Bar** on avattu keväällä 2007 ja kaikki oli vieläkin uudenkarheaa ja ehdottoman siistiä. Ilta illan jälkeen tuntui pöydät ja baaritiskikin olevan täynnä, pääasiassa nuorta valkoista väkeä afrikkalaisine ystävineen.

Isäntä ja omistaja on kaikkien tuntema Rasta-Gildas, taksimies, jonka rastaletit vain kasvavat pituutta. Puna-kelta-vihreä- väritys kattaa ravintolan ja takana olevat majoitustilat.



Gildas uudessa maailmassaan.



Barracuda-annos oli maukas ja mittava.

Onnea ja menestystä!

Baari tarjoaa 1000 f CFA:lla drinkkivaihtoehtoja rantatyylisiin kookospähkinästä. Päivän lautanen on ainoa menun ateria, sen hinta on aina 1500 f CFA, useimmiten kalaa, mutta kanaakin on. Ruoka on ollut aina maukasta ja annokset todella runsaita.

Testiryhmä on tehnyt Lion Bariin tiheästi iskujaan ja aina pöydät ovat olleet täynnä ja meno letkeän reggaehenkistä. Iltaisin on usein elävääkin musiikkia ja tilaa tanssia. Vaikka soitto soi kovaa, yörauha taataan heti kun joku sitä toivoo. Avoimna noin klo 18 myöhäiltaan tiistaita lukuun ottamatta.

Ylpeä Gildas esitteli myös majoitushuoneita, jotka ovat usein täynnä. Yöpymisen perusvarustus ja siistit wc- ja suihkumukavuudet käytävällä. Yön hinta 5000 f CFA näytti olevan seudun edullisin varsinkin kun laadun ottaa huomioon.

Gildas Kabla, puh. (229)-95.42.05.17 tai 93.66.34.63, kabla_gildas@yahoo.fr

Night Club - Blue Night



Kokki savipatojensa parissa Lammas-tajine ja vihanneksia

on Carrefourista kivenheiton päässä Lomé'n suuntaan. Iltaisin sisäpihalla on varmasti toinenkin meno, mutta päiväsaikaan kadun puoleinen ravintola palvelee nälkäisiä todella hyvin. Se on erikoistunut arabivaikutteisiin tajine-ruokiin, jotka valmistuvat avokeittiön hiilillä. Herkullista ja täällä eksoottistakin.

Tajine-ruukut ovat runsaita, maukkaita ja hinta-laatusuhdekin on kohdallaan, 2000 f CFA. Myös kanan koipireiden saa grillattuna 1500 f CFA. Kokilla on vapaapäivä maanantaisin ja silloin saa vain juomia.

Yösijan tarvitsijoille siistit huoneet 8.000 f CFA.

Supermarketruokaa

Carrefourin Supermarketissa on lukuisia tuotteita, joita ennen piti hakea Lomésta tai Cotonousta. **La Gloire de Dieu** on myös ruokapaikkana mutkaton. Liha- tai kalavartaita ja myös patapaloina maissipatén ja riisin kera. Hinta edellistä selvästi edullisempi. Juomat todella kylmät. Aamiaiset valinnan mukaan 400-1200, menun kala-ateriat 700-1000, lihat 1500 ja brochetet á 500 f CFA. Oivallinen tankkauspiste pikanälkään Lomésta tullessa tai sinne mennessä.

Puh. 95.34.55.15 tai 90.94.36.24

Lisää valinnanvaraa!

Carrefourista Cotonoun suuntaan löytyy hyväksi tunnustettu **Chez del Ali**, maineikas hyvä fufu-paikka. Aina saatavilla myös kalavaihtoehto. Hintaluokka n. 400 f CFA.

Pääkadun alkupään tarjonta on mopoparkin laajennukseen rakennetun **Ibis-Bar** –varassa. Pöytiä on sisällä ja aidatulla pihalla. Ruokalista tavanomainen pataruokapaikan hintoineen. Kaljapulloa laajempi kokemus puuttui kaikilta.

Kylään kuljettaessa tulee pian siisti vihreä paillote-keidas, jossa näyttää aina olevan asiakkaita. Laatutakuu! Alphonsen ja harjoittelijoiden suosittelu, onhan se kotinurkilla. Paikka tunnetaan Karossa nimellä ”**Naapuri**”. Kalanpala todella tujuine kastikkeineen 400 f CFA ja pieni La Beninoise saman, joten hinta-laatusuhde on tässäkin kohdallaan.

Doie Plagen pizzat ovat herkullinen muisto vain. Paikka näytti olevan kiinni ja laajennus edelleen kesken. Beach-majoitus 6000 f CFA.

Coin des Amis oli Kiljusen Anun kanssa kantapaikkamme kun asuimme sen kulmalla, nyt se jäi testaamatta. Muistot ovat kuitenkin vielä makoisat.

Euroruokaa löytyy entiseen tapaan Grand-Popon hotelleista. Koti-ikävä näitä satunnaisten matkailijoiden ja expat-väen keitaat lieventävät ja keventävät kukkaroa noin 4000 f CFAlla. Testiryhmä kiitti kuitenkin **Aubergen** afrikkalaista menuta. Listalla on uutuutena strutsia. Mainittakoon, että Auberge on Grand-Popon ainoa hanakaljakeidas, hinta 1000 f CFA isohko tuoppi.

Etoile de Meristä matka jatkuu **Awale Plagen**, jonka viehätys perustuu hyvän ravintolan ohella myös vehreään puutarhaan ja hyvään uima-altaaseen. (allas on veloituksetta aterioitsijoidenkin käytettävissä). Testiryhmä on aina paennut Awaleeseen kun lihanhimo alkaa vaatia kunnon pihviä. Sellaisen saa vielä alle 4000:lla ja palvelu on yhtä juohevaa kuin Aubergessakin.

Uusin hotelli **Bel Azur du Benin** jäi tutustuttaessa kasvattamaan puutarhaa uima-altaan ympärille. Ruokalista tavanomainen eikä hintataso poikkea muista hotelleista.

Mutta tätähän ei pidä unohtaa, painottaa testiryhmä:

YOVO-Kitchen on karolaisten omaa pyhää toiminta-aluetta. Sen laatu ja tarjonta ovat suoraan riippuvaiset kunkin stipendiaattikertymän yhteenlasketusta aktiviteetista. Todellisia herkkuhetkiä on sen yhä riisutummasta varustelusta huolimatta kyetty loihtimaan ja joskus on ihan eksoottista tiskatakin itse. Tarpeet saa lauantaitorilta tai yhä lisääntyviltä kauppailta valita itse.

Tulee se nälkä matkoillakin

..tässä siihen hiukan apua

Cotonoussa kävijät yöpyvät Vickefeliä mieluummin viereisissä kohtuuhintaisissa Crillonissa tai Concordessa. Kivenheiton päässä oleva verraton **Maquis Chez Bernice** valmistaa illalla tilatun aamiaisen sopuhintaan. Kysy hotelleista, katumyyjiltä tai soita suoraan 95.95.50.00 tai 97.09.76.40.

Comén toripäivänä voi viilentyä ilmastoidussa leipomon herkkumyymälässä, Lokossan tien varrella. **Patisserie fines bouches** – tunnistaa kaakeloidusta rakennuksesta.

Hintataso on kulmakuppiloita kalliimpi, mutta hinta-laatusuhde on hyvin kelvollinen.

Lämmitetyt liha- tai kalapasteijat ja makeat viinerit 400 f CFA. Kun alkujanoon oli tilattu oluet suolaisten kanssa ja lopuksi kahvit ja leivonnaiset, kertyi neljän hengen laskua yhteensä 7600 f CFA. Testiryhmä päätti suositella!



Leivonnaisten hygieeninen kylmätiski



Kalapasteijan vetoava ulkonäkö ei pettänyt

Loméssa on vakiokeltaaksi muodostunut monille muillekin **Maquis Boston** (Av. du 24 Janvier), Yläkerran hiljattain sisustuksensa uusineeseen ravintolaan mennään pienen portin ja portaiden kautta.

Hyvä palvelu, hyvä ruoka ja edulliset hinnat. Varsinkin kanaruoat ja pihvit ovat olleet meheviä ja salaattit runsaita. Myös afrikkalaisia kokonaisuuksia.



Soile Rinno

2008 tammi-helmikuun kokemuksella