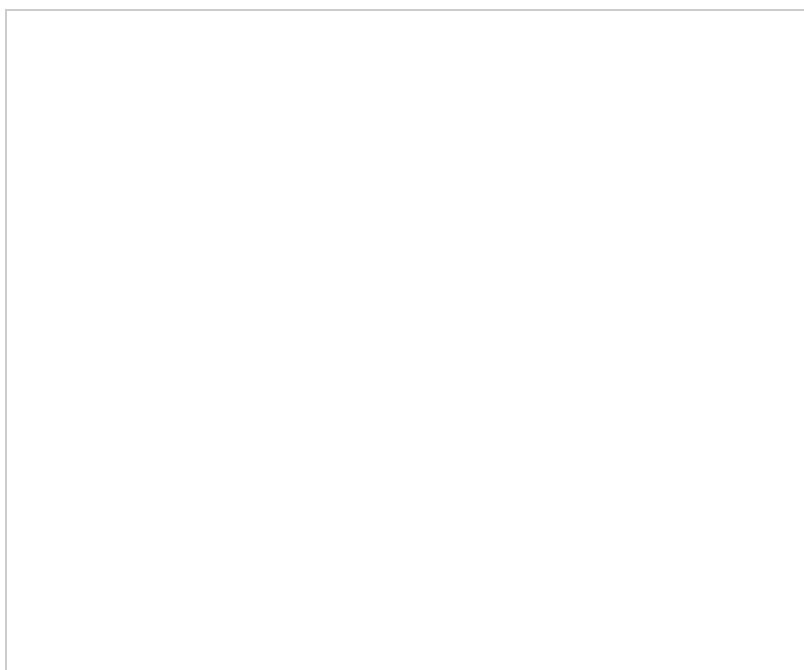




Kuvassa (vasemmalta) Chef de cuisine Tommi Tuominen (Finnjävel), keittiöpäällikkö Tero Mäntykangas (Lapland Hotels) ja keittiömestari Oskari Rahikka (Finnjävel). Kuva: Pekka Mustonen

## Michelin-tähdet luovat makuelämyksiä Rovaniemellä

21.10.2022 16.05



## Ravintoloilleen kaksi Michelin-tähteä saavuttanut keittiömestari **Tommi Tuominen** tuo luonnon ja perinteiden inspiroidut makuelämykset Rovaniemen Sky Kitchen & View -ravintolaan lauantaina 22. lokakuuta.

Tuomisen johtama tähtiravintola Finnjável tarjoaa pohjoisen puhtaat luonnonantimet ja perinteiset suomalaiset reseptit modernisoituna fine dining -elämyksinä. Finnjável saavutti vuosi sitten ensimmäisen tähtensä ja samalla ravintola palkittiin korkeatasoisesta palvelustaan Michelin Service Award -tunnustuksella.

Ounasvaaran huipulla sijaitseva Lapland Hotels Sky Ounasvaaran panoraamaravintola Sky Kitchen & View, joka kuuluu tunnustetusti Suomen parhaiden ravintoloiden joukkoon, saa vieraakseen Michelin-tason keittiömestarin, kun tähtiravintola Finnjável ottaa keittiön haltuun yhdeksi päiväksi. Tommi Tuomisen ja Henri Alénin projektina aloittanut Finnjável on lyhyessä ajassa vakiinnuttanut paikkansa suomalaisen sielunmaiseman perinteiden tulkkina. Michelin-tähtitason saavuttaminen ja ylläpito ovat keittiömestari Tommi Tuomiselle tuttua. Hänen toinen ravintolansa, klassisesta ranskalaisesta keittiöstä ammentava helsinkiläinen Demo, on pitänyt Michelin-tähden jo 17 vuoden ajan.

– Suomalaiset ovat usein huolissaan siitä, mitä muut ajattelevat ruoastamme. Huoli on turha, sillä suomalaiselle perinneruualle ja lämpimälle vieraanvaraisuudelle on tässä maailmantilanteessa erityinen tarve. Olemme ylpeitä voidessamme ylläpitää ja päivittää näitä perinteitä sekä viedä niitä seuraaville sukupolville eteenpäin, kertoo Chef de Cuisine Tommi Tuominen.

– Michelin-tunnustukset sekä ruoasta että palvelusta osoittavat, että Finnjável on onnistunut murtamaan monia ennakkoluuloja ja toteuttamaan rohkean visionsa. Se antaa myös meille uskoa omaan tekemiseemme, joka on aina pohjautunut Lapin puhtaisiin raaka-aineisiin ja niiden perinteiseen makumaailmaan. Meillä onkin Tuomisen ja Finnjávelin kanssa paljon yhteistä, joten on mahtavaa saada mestari nyt kylään Rovaniemelle, iloitsee Lapland Hotelsin keittiöpäällikkö **Tero Mäntykangas** tähtivierailusta Rovaniemellä.

### Kadonneen reseptin pelastajat

Finnjávelin tiimi on kerännyt suomalaista perinnereseptiikkaa yli sadan vuoden takaa. Ravintolan menusta on läskisoosin ja tillilihan lisäksi löytynyt mm. rössypottu, musta makkara, tirripaisti, kerroskiisseli, pannukakku, vispipuuro, muna-anjovis leipä, poronverilettu, kanaviilokki, rosolli, savusilakka, lammaskaali, röpörieska, apposet, lihapiirakka, kesäkeitto, rosetti, väskynäsoppa, karjalanpiirakka, porkkanalaatikko ja siskonmakkarakkeitto. Raaka-aineet hankitaan valituilta tuottajilta, kalastajilta ja metsästäjiltä. – Pohjoisen kasvukausi on lyhyt ja talvi ankara, emmekä pysty täällä kasvattamaan samoja raaka-aineita kuin eteläisissä maissa. Muutamia valtteja uniikissa luonnossamme kuitenkin löytyy: kesällä ympäri vuorokauden paistava aurinko tiivistää maut intensiiviseksi paketiksi ja pitkä, luminen talvi on pakottanut meidät kekseliäiksi säilöjiksi. Suomessa riittää puhdasta metsää ja vettä, joiden antimet ovat uskomattoman runsaat. Hyödynnämme näitä valtteja ja pyrimme uusilla keittämisen nikseillä mahdollisimman aitoihin vanhan maailman makuihin, kertoo Tommi Tuominen ja jatkaa:

– Rovaniemelle tuomme listamme parhaat palat vuosien varrelta. Mukana on ainakin Inarin siikaa, tirripaistia ja kuhaa à la Mannerheim. On myös hienoa päästä Lapland Hotelsin kuuluisa Sky Kitchen & View -ravintola ja kuinka se ylläpitää Pohjoisen pallonpuoliskon korkeinta laatutasoa.

Finnjávelin tarina alkoi vuonna 2016, kun keittiömestarit Henri Alén ja Tommi Tuominen avasivat kaksivuotisen projektiravintolan kunnianosoituksena kotimaiselle ruokaperinteelle. Idea ravintolaan syntyi keittiömestareiden tutkiessa omia juuriaan sekä suomalaista ruokakulttuuria.

Suuren suosion saavuttanut ravintola Finnjável koostuu matalamman kynnyksen lounas- ja illallisravintolasta Sali ja hienostuneemmasta fine dining -ravintolasta Salonki. Ravintolan omistaa alan pitkän linjan konkarit Tommi Tuominen, Timo Linnamäki, Samuil Angelov ja Henri Alén.

Finnjável @Sky Kitchen & View -illallinen 22.10. on loppuunvarattu.

