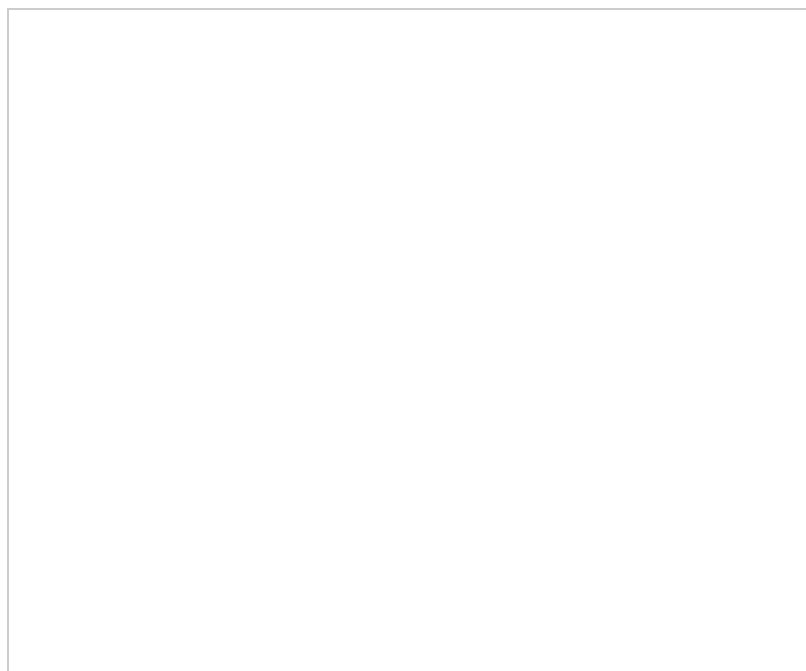




Näkymät Pariisiin Eiffel-tornin huipulta.

Oma matkani: Interrail osa 6/10. Pariisin kattojen ihailua

15.9.2016 0.00



Vapaa kirjoittaja Mari Kaislaniemi lähti interrail-matkalle tutustumaan Keski-Eurooppaan. Kohteina ovat muun muassa klassiset Berliini, Pariisi ja Barcelona.

Torstaiaamuna menimme tutustumaan Pariisin symboliin, Ranskan suosituimpaan matkailukohteeseen Eiffel-torniin. Torni valmistui vuonna 1889 Pariisin maailmannäyttelyyn ja on siitä lähtien ollut avoinna yleisölle. Torni on 324 metrin korkuinen ja ylin kolmesta näköalatasanteesta on 300 metrin korkeudessa.

Rappusia pitkin pääsee ensimmäiselle ja toiselle tasanteelle, hissit kuljettavat ensimmäiselle, toiselle ja kolmannelle tasanteelle. Pääsylippujen hinnat vaihtelevat sen mukaan, haluaako kulkea rappusia vai mukavasti hissillä ja mille tasanteelle.

Otimme hissini ylimmälle tasanteelle, sillä halusimme päästä ihailemaan Pariisia yläilmoista. Kirkkaalla säällä ylätasanteelta saattaa nähdä jopa 30 kilometrin päähän.

Otimme hissini ylimmälle tasanteelle, sillä halusimme päästä ihailemaan Pariisia yläilmoista.

Tornista laskeuduttuamme pujottelimme rihkamamyjävivistöjen läpi ja kävelimme Riemukaarelle, Arc de Triomphele. Napoleon aloitti Riemukaaren rakentamisen vuonna 1806. Se valmistui kuitenkin lopulta vasta 1836.

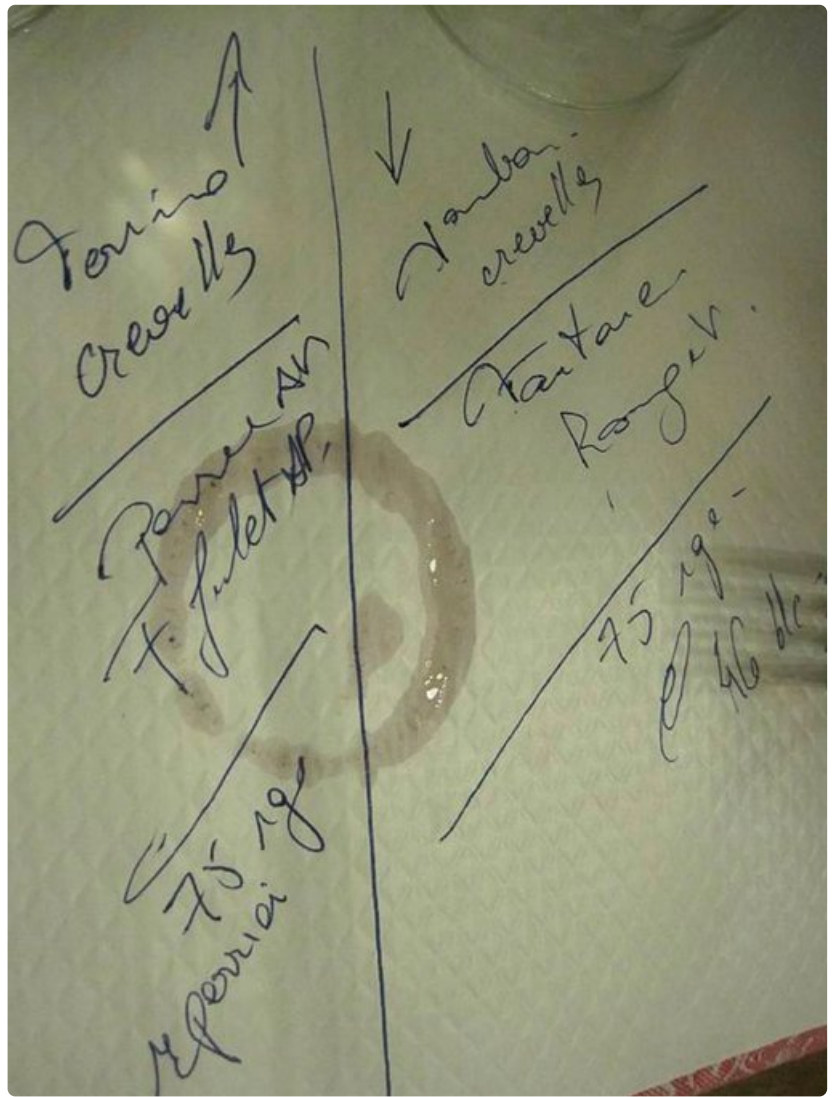
Riemukaari sijaitsee keskellä suurta, kuuluisaa liikenneympyrää, Place Charles de Gaulle -aukiolla. Aukiolta lähtee kaksitoista puistokatua, joista kuuluisin on Avenue des Champs -Elysees. Katu on kuuluisa kaupoistaan ja kahviloistaan ja siellä parveili useita matkailijaryhmiä.

Pariisissa vieraillessa aikaa kuluu nähtävyyksien lisäksi ruokaillessa. Nautimme kaupungissa reissun siihen mennessä parhaan lounaan sekä illallisen. Lounaalle päädyimme eräänä päivänä lehtiartikkelin vinkistä kahvila-ravintola Caretteen. Paikka on suosittu niin paikallisten kuin matkailijoiden keskuudessa. Ruoka, palvelu ja tunnelma ovat korkealaatuisia eikä ravintolasta kannata poistua kokeilematta esimerkiksi suosittua *macaron*-leivosta.

Opaskirjamme ehdotti illallisvaihtoehdoksi perinteikästä Chartier-ravintolaa. Ravintola on perustettu vuonna 1896 ja siellä on reilut 300 asiakaspaikkaa. Chartier on erittäin suosittu ja perjantai-iltana jonotimme ravintolaan sisäänkäyntiä kymmenisen minuuttia. Syynä suosioon on varmasti paikan hinta-laatusuhde. Ruoka on erinomaista, mutta hinta ei todellakaan ole korkea.

Tilaukset ja lasku kirjoitetaan suoraan paperiselle pöytäliinalle ja siinä riittää pöytäseuralle ihmettelemistä.

Ravintolassa on suuresta koostaan huolimatta tiivis tunnelma, sillä pöydät täytetään viimeistä paikkaa myöten. Näin toisilleen vieraat ihmiset saatetaan istuttaa toistensa viereen. Tilaukset ja lasku kirjoitetaan suoraan paperiselle pöytäliinalle ja siinä riittää pöytäseuralle ihmettelemistä.



Chartier-ravintolan tilaus.



Arc de Triomphe.