



Tervetuloa *meille!*

Christina Suomisen ja Ilkka Isotalon C Tampereen Rautatiekadulla on jotakin ihan muuta kuin ravintolat yleensä. C:ssä asiakas tuntee olevansa kylässä jonkun luona toivottuna vieraana.

Ravintolassa pitää tuntea olevansa huomioitu. Kun Näsinneulan sommière **Christina Suominen** kuuli, että Rautatiekadun ja Verkatehtaankadun kulmassa sijainnut Ristorante Perla, **Kaija** ja **Carlo Algerin** vuonna 1994 perustama laadukas italialaisravintola oli tulossa myyntiin, hän heitti puolivitsinä ostoajatuksen Näsinneulassa **Ilkka Isotalolle**, jonka tarkoitus oli ollut jäädä kotiin hoitamaan lapsia vaimon palatessa työelämään. Suominen oli pyöritellyt ajatusta yrittämisestä jo muutaman vuoden parin kaverinsa kanssa, mutta kun asia tuli ajankohtaiseksi, toinen oli häipynyt Lappiin ja toinen ketjun palveluk-

seen. Onneksi Algereilla riitti kärsivällisyyttä odotella, että aloittelevat yrittäjät saivat rahanasiat järjestettyä.

Suominen kertoo, että hän ei halunnut mukaan ulkopuolisia rahoittajia, koska heillä on useimmiten vahva mielipide siitä miten ravintolaa tulisi pyörittää, ja hän sekä Isotalo halusivat pitää ohjat tiukasti omista käsissään.

Ennustamaton keittiömestari

– Olen työskennellyt monien eri keittiömestarien kanssa, ja yleensä heidän perusvireensä oppii parissa viikossa. Ilkka on aivan erilainen: joka kerta kun lista vaihtuu, se on ihan uusi jut-

tu. Ilkan pään sisään ei helpolla pääse, Suominen sanoo.

– Minä olen tällainen etsijä. Annokset saattavat muuttua matkan varrella, ja harvoin ne listalta lähtiessään ovat enää samanlaisia kuin listalle tullessaan, Isotalo sanoo.

– Ihmiset tapaavat haluta kategorisoida ravintolan, mutta emme tahdo asettua raameihin: me haluamme olla C. Ainoastaan siitä voi olla varma, että ruoka on hyvää.

Keittiömestarin ennustamattomuus tuottaa päänvaivaa sommièrelle, joka yrittää löytää parhaat juomakumppanit kullekin ruokalajille. Suominen on niissä yhtä omintakeinen, sillä hän on >

Viinipaketin viineihin vaikuttavat paitsi ruoat myös edeltävät viinit ja ruokalajit.

nostanut sivuun monet ruoan ja viinin yhdistämiseen liittyvät nyrkkisäännöt kuten hapot, tanniinit ja perusmaut.

– Haastattelen ja havainnoin asiakasta erittäin tarkkaan, ja valitsen viinin sen mukaan. Viinipaketin viineihin vaikuttavat paitsi ruoat myös edeltävät viinit ja ruokalajit. Romanttista iltaa viettävälle pariskunnalle viinisuositukseni on todennäköisesti eri kuin liikemiesseurueelle. Kaiken pohjana on ruoan rakenne, ja viinissä pitää olla enemmän makua kuin ruoassa.

Suominen on koko ammattikunnan uranuurtajia Suomessa, sillä ennen häntä sommelierinä on aloittanut vain **Pekka Koiranen** 1980-luvulla Palace Gourmet'ssa.

Tilaa viineille

Suomisen filosofiaan kuuluu, että mitä tahansa kaapista löytyvää viiniä pitää voida tarjota ruokien kanssa. Sen edellytys toki on, että huonoja viinejä ei ole lainkaan.

– Meillä ei ole lainkaan sisäänostohinnaltaan alle kymmenen euron viinejä, ja keskihinta liikkuu parinkymppien tienoilla.

Viinit ovat myös varsin nuoria ja punaviineissä voi olla rankanpuoleinen tanniinirakenne, jopa niin, että ilman ruokaa ne tarjoavat pelkkiä masokistin nautintoja. Ruoan kanssa ne kuitenkin syttyvät eloon ja täydentävät annoksen uudeksi kokonaisuudeksi.

Viinilista on seurausta siitä, että C ei ole yhdenkään tukun sopimusasiakas. Suominen sanookin, että he ovat niin pieni toimija, ettei moinen kannata, eikä monikaan ole kiinnostunut.

– Entisen elämäni vuoksi tiedän sen verran, että ravintolan viinilistaa katsoessani näen heti kenen asiakas se on ja mitkä ovat alennusprosentit.

Suominen on työskennellyt 2000-luvun alussa Tampereen Viinintukussa, ja suhde on tiivis edelleen. Pirkkalassa sijaitseva yritys on C:n tärkein viinintoimittaja.

Tukkurisopimuksiin kuuluu paitsi haittoja, kuten se, että asiakas joutuu ottamaan tiettyjä juomia saadakseen myös muita volyymituotteita, mutta myös hyötyjä, esimerkiksi se, että tukkuri vie tyhjä pullot pois, ja viinit tulevat kaikki samassa kuormassa.



Ilkka Isotalo ja Christina Suominen tuntevat perinteet ja tuunaavat niitä moderneimmiksi.

Pienten erien tilaaminen erikseen tulee usein liian kalliiksi, sillä pientoimituslisä saattaa olla useita kymmeniä euroja.

Suomisen etuna on keskeinen sijainti, ja eri tukkureiden aluemyyjät tipauttavat ohi ajaessaan usein laatikon tai pari C:hen. Tyhjiä pulloja ongelmaan hän ei ole vielä löytänyt parempaa ratkaisua kuin maanantainen yhdistetty pesula- ja pullopalautusretki Lielahden Citymarkettiin.

Viini oikeuksiinsa kunnan laseissa

Kun C perustettiin, Suominen investoi laseihin. C taitaa olla Suomen ainoa ravintola, jossa koko lasisto on Riedelin Vitistä. Laatulasit nostavat viineistä esiin niiden parhaat puolet, mutta ravinto-

toloitsija saa kärsiä perfektionismistaan, ne kun täytyy tiskata käsin ja kiillottaa erikseen. Suominen tytär onkin lohduttanut äitiään, että näin el Bullissakin tehdään.

– Ja kun lasi särkyy, sydän vuotaa verta.

Remonttiin ei juuri rahaa jäänyt, ja esimerkiksi salin lattia odottaa yhä parempia aikoja.

– Remontti tehtiin kokin ja tarjoilijan lopputiellä, Suominen lohkaisee.

Suomisen vanhemmat olivat ravintoloissa töissä ja hän on viettänyt suurimman osan lapsuudestaan ravintolaympyröissä. Hän on valmistunut Perhosta baarimestariksi, ja siksi C:ssä harrastetaan perinteisiä alkucocktaileja. Muutenkin sekä Christina että Ilkka arvostavat vanhoja ravinto-

lapalvelun taidonnäytteitä, ja esimerkiksi saliruoan valmistusta on harkittu.

Ilkan ja Christinan menut

Ruoan ja viinin liittoon on tehty pari erikoismenua, Menu Ilkka ja Menu Christina. Ensinmainittuun Isotalo valitsi ruokia, joita hän haluaisi syödä, ja Suominen etsi niille viinit, ja jälkimmäiseen Suominen valitsi viinit, joille Isotalo suunnitteli sopivat ruokalajit.

Suominen on kuulu asiakaspalvelutaidoistaan, palkittu muun muassa Vuoden hovimestari -titelillä ja PRO2008 Asiakaspalvelija-sarjassa. Asiakkaat otetaankin C:ssä huomioon aivan erityisesti. Esimerkiksi pöytävaraukset otetaan 15 minuutin välein, jotta asiakkaat ehdittäin ottaa henkilökohtaisesti vastaan. Kun asiakkaat ovat sisällä, hän kiertää pöydissä koko ajan ja keskustele heidän kanssaan.

– Näkymätön ja huomaamaton asiakaspalvelu ei ole minun juttuni. Asiakkaat vahtivat mustasukkaisesti omaa vuoroaan, ja jos ohitan jonkun, tulee sieltä nopeasti katseita.

Isotalokin käy usein salissa, ja asiakkaille se on yhtä lailla tärkeää. Kokki saa suoraa palautetta, jota tuntuu olevan helpompi antaa kasvoikkain Ilkalle.

C:n sijainti aivan rautatieaseman kupeessa on tuonut paljon ulkopaikkakuntalaisia asiakkaita, erityisesti Turusta, Jyväskylästä, Hämeenlinnasta ja Helsingistä. Jopa 90 prosenttia asiakkaista tulee Tampereen ulkopuolelta.

– Se helpottaa paljon toimintaa, sillä ulkopaikkakuntalaiset varaavat aina pöydän, kun taas tamperelaiset eivät ole siihen tottuneet.

Pienessä yksityisessä paikassa voidaan joustaa asiakkaiden vuoksi esimerkiksi aukioloaikojen suhteen.

– Prikka ei putoa, kun työvuoro päättyy, vaan asiakkaiden annetaan syödä rauhassa loppuun.

Oma menu asiakkaan viinille

Tämän vuoden uusi kokeilu on mittatilausmenu asiakkaiden omille viineille. Niin pitkälle ei ole vielä menty, että asiakas saisi Suomessa tuoda oman pullonsa ravintolaan, mutta jos viini on Suomesta saatavissa tai helposti maahantuotavissa, C hankkii viinin, ja valmistaa sille täsmämenun.

Vastikään asiakas halusi tutustua kalifornialaisiin valkoviineihin ja nauttia tastingin jälkeen niille suunnitellun ateriakokonaisuuden.

Tehtävä osoittautui odotettua hankalammaksi, sillä kyseiset laadukkaat viinit ovat valtaosin pois-tuneet Suomen markkinoilta.

Rautatienkatu 20, 33100 Tampere
puh. 010 61 797 60
www.ravintola-c.fi, c@ravintola-c.fi

LASIMESTARIN SILAKAT SIIANMÄDIN KERA

10–15:lle

1 kg silakkafileitä

MAUSTELIEMI

1 dl omenaviinietikkaa

1 dl etikkaa

1 dl vettä

2 dl sokeria

20 g suolaa

4 kpl laakerinlehteä

2 porkkanaa siivuna

1 punasipuli renkaina

10 neilikkaa

15 maustepippuria

Kiehauta mausteliemen raaka-aineet keskenään ja jäähdytä kylmäksi. Rullaa silakat pyrstöstä alkaen ja lato tiiviisti lasipurkkiin. Kaada kylmä liemi päälle ja anna kypsyä 2 päivää kylmässä.

Tarjoile siiänmädin, smetanan, keitetyn munan ja ohueksi viipaloidun fenkolin kera.

KATEENKORVA PORTVIINIKASTIKKEEN JA MAA-ARTISOKKAPYREEN KERA

Neljälle

500 g vasikan kateenkorvaa

Liota kateenkorvaa runsaassa kylmässä etikalla jatkettussa vedessä (1 rkl/ litra) 3 tuntia tai kunnes kateenkorva on puhdas verestä. Vaihda vesi muutaman kerran liottamisen aikana.

2 l vettä

5 laakerinlehteä

5 oksaa timjamia

15 maustepippuria

300 g salottisipulia

Kiehauta vesi mausteiden kanssa ja lisää kateenkorva. Keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuut-

tia ja anna jäähtyä liemessään. Kun kateenkorva on jäähtynyt niin, että pystyt käsittelemään niitä, renssaa niistä rasvat ja kalvot.

Laita kateenkorva yöksi kevyen painon alle. Leikkaa jäähtyneestä kateenkorvasta 1,5 cm viipaleita ja kuorruta korppujauhoissa. Paista voissa ja tarjoile maa-artisokkapyreen ja portviinikastikkeen kera.

MAA-ARTISOKKAPYREE

200 g maa-artisokkaa kuorittuna

20 g voita

2 dl maitoa

suolaa

Pilko maa-artisokka pieniksi tasakokoisiksi paloiksi. Kuullota maa-artisokka voissa lämpimäksi ja kaada kuuma maito päälle. Kypsennä maa-artisokat ja soseuta sileäksi pyreeksi.

Esillelaitettassa kuumenna kattilassa ja notkista runsaalla voilla.

PORTVIINIKASTIKE (n. 8 dl)

200 g selleriä

200 g porkkanaa

100 g palsternakkaa

100 g salottisipulia

timjamin lehtiä

2 dl portviiniä

4 dl dolcetto-punaviiniä

4 dl lihalientä

suolaa

mustapippuria

Paahda juurekset ja sipuli kattilassa. Lisää joukkoon punaviini ja keitä lähes kuivaksi. Lisää portviini ja keitä puoleen. Lisää lihaliemi ja timjami ja hauduttele kiiltäväksi ja maukkaaksi kastikkeeksi. Tarvittaessa lisää kasvislientä keittämisen aikana. Mausta kastike ja siivilöi tiheän siivilän läpi. >



GRILLATTUA PIIKKIKAMPELAA OMENAKASTIKKEEN JA MUSTAPAPUSALAATIN KERA

Ruodotonta piikkikampelafilettä 200 g/henkilö

Grillaa piikkikampelaan reilut raidat ja kypsennä loppuun 200 °C uunissa noin kahden minuutin ajan riippuen kalan paksuudesta.

OMENAKASTIKE (n. 8 dl)

150 g salottisipulia
2 kpl valkosipulia
1 kpl laakerin lehti
5 valkopippuria
3 dl omenaviinietikkaa
1 plo arnais valkoviiniä
2 dl tuore puristettua omenamehua
5 kpl hapokasta omenaa
2 kpl timjamin oksaa
7,5 dl piikkikampelalientä
1,5 dl kermaa
200 g voita
suolaa

Yhdistä kaikki ainekset paitsi kalaliemi, kerma, voi ja suola. Keitä pohjaa kunnes nestettä jäljellä 3 dl ja siivilöi liemi kattilaan. Lisää kalaliemi ja keitä kunnes lientä jäljellä 5 dl. Poraa sauvasekoittimella joukkoon kerma ja voi pieninä kuutioina. Mausta suolalla.

MUSTAPAPUSALAATTI

100 g mustapapuja
30 g merikorallia
3 tomaattia
50 g neulapapuja

Liota mustapapuja yön yli runsaassa vedessä ja keitä suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Kalttaa tomaatit ja poista siemenet. Paloittele isoiksi paloiksi. Ryöppää merikoralli nopeasti suolavedessä. Ryöppää myös neulapavut ja poista kannat. Esillelaitettaessa lämmitä ainekset oliiviöljyssä kattilassa varovasti, jottei tomaatti hajoa.

VALKOSUKLAA

Kymmenelle

KAKKU

200 g ranskankermaa
80 g sokeria
300 g valkosuklaata
2 munaa
80 g mantelijauhetta

Kuumenna ranskankerma ja sokeri kattilassa. Kaada rouhitun valkosuklaan päälle ja sekoita kunnes suklaa sulaa. Lisää munat ja sekoita ta-

aiseksi. Lopuksi lisää mantelijauhe ja kaada taikina irtopohjavuokaan 20 cm halkaisijaltaan. Paista 130 asteisessa uunissa 20 minuuttia kannella peitetynä jonka jälkeen 25 minuuttia ilman kantta. Tarjoa kylmänä.

SORBET

150 g sokeria
150 g vettä
300 g ranskankermaa
300 g valkosuklaata
2 cl koskenkorvaa

Kiehauta sokeri ja vesi ja kaada rouhitun valkosuklaan päälle. Sekoita joukkoon ranskankerma ja koskenkorva. Jäähdytä kylmäksi ja pyöritä jäätelökoneessa sorbetiksi.

BRULÉE

3 dl kermaa
2 dl maitoa
1 vaniljatanko
0,75 dl sokeria
5 keltuista
125 g valkosuklaata

Suomuurainhilloa
Demerera-sokeria

Kiehauta kerma, maito ja halkaistu vaniljatanko. Vaahdota sokeri ja keltuaiset. Kaada kuuma kerma-maito valkosuklaan joukkoon ja sen jälkeen keltuaisvaahdon joukkoon. Anna asettua seuraavaan päivään. Kuori vaahto ja kaada kippoihin joissa on pohjalla suomuurainhilloa. Kypsennä 85 °C uunissa noin 45 minuuttia. Jäähdytä ja paahda esille laitettaessa ohut kerros sokeria pinnalle puhalluslampulla.