

Tammikuun CLUB DES AMIS

## **Kirjailija, FT Riikka-Maria Rosenberg kertoo historiallisesta romaanistaan *Ninon – rakkauden mestari* (TEOS)**

Viime vuonna pandemian vuoksi peräti kaksi kertaa peruuntunut Club des amis -tilaisuus kirjailija-historioitsija Riikka-Maria Rosenbergin seurassa toteutetaan vihdoinkin heti alkuvuodesta. Rosenberg julkaisi viime keväänä historiallisen romaanin *Ninon – rakkauden mestari*, joka kertoo 1600-luvulla eläneestä vaikutusvaltaisesta kurtisaanista Anne "Ninon" de Lenclos'ta.

Isäänsä kaipaamaan jäänyt lapsi, maailman tunnetuin kurtisaani, luostariin pakotettu vanki, kulttuuripiirien rakastama älykkö, aikansa vahva nainen. Vuonna 1623 köyhään aatelisperheeseen syntynyt Anne de Lenclos, lempinimeltään Ninon, oli tuota kaikkea. Mutta hänen täytyi olla myös intohimoinen ihminen, joka teki epäsovinnaisia valintoja.

*Ninon – rakkauden mestari* kuvittaa ja kertoo, miten kuuliaisesta kahdeksanvuotiaasta pariisilaistytöstä kasvaa koko yläluokan ja hovimiesten himoitsema nainen, peloton henkisten ja ruumiillisten nautintojen puolustaja ja arvostettu ystävä. Ninon on myös koskettava kertomus suuresta rakkaudesta, joka voi olla täydellistä vain saavuttamattomana.

Rosenbergin kerronta on asiantuntevaa ja aistillista, se herättää eloon 1600-luvun Pariisin. Aateliston tavat, kodit, vaatteet ja ruoat on kuvattu historioitsijan tarkkuudella, ja rakastaminen – sillä rakkautta monissa muodoissaan Ninonin elämään mahtuu – hyökyy kohti lukijaa hävyttömän rohkeana. Uusi historiallisen romaanin taituri on syntynyt.

### **Ravintola Carelian kabinetti, Mannerheimintie 56**

raitiovaunut 2, 4 ja 10

#### **Keskiviikkona 26. tammikuuta klo 18.00**

päivällinen ruokalajien määrästä riippuen 46€ / 54€ /60€ maksetaan paikan päällä.

#### **Valitkaa ystävällisesti ateriavalintanne etukäteen ja ilmoittakaa siitä ilmoittautumisen yhteydessä!**

Ilmoittautumiset viim. pe 21.1.: susanna.luoto@angai.fi

aihekenttään CLUB DES AMIS

Ilmoita myös mahd. allergioista ja erikoisruokavalioista.

**Päivällisen hinta (46€/54€/60€) maksetaan paikan päällä. Ohessa menu.**

- 3 ruokalajia 46 € (alku-, pää- ja jälkiruoka)
- 4 ruokalajia 54 € (lisäksi juustot)
- 5 ruokalajia 60 € (molemmat alkuruoat ja välijuustot)

**Juomat** eivät kuulu päivällisen hintaan.

**Menu**

## **SIPULIKEITTOA & COMTÉ JUUSTOA**

soseutettua paahteista sipulikeittoa ja crème fraîchea

**tai**

## **CARELIAN TARTARIA & DIJON MAJONEESIA**

jauhettu sisäpaistista, kapriksia ja tattarileipä-crumble

\*\*\*

## **PUNAJUURIRISOTTOA & MUSTAA TRYFFELIÄ**

Vialone Nano risottoriisiä ja 24 kuukautta kypsytettyä parmesaania

**tai**

## **PAAHDETTUA NIERIÄÄ & MOULES**

Kankaanpääläistä nieriää, soseutettua simpukkakastiketta ja sinisimpukoita, puikulaperunapyreetä

**tai**

## **LAMPAAN NISKAA & SAUCE BÉARNAISE**

14 tuntia 85°C asteessa haudutettua lampaan niskaa ja neulapapuja

\*\*\*

## **JUUSTOVALIKOIMA & PANE CARASAU**

Kolmea juustoa ja sardinialaista näkkileipää

\*\*\*

## **PANNACOTTA AU CHOCOLAT BLANC & VADELMASORBETTIA**

Valkosuklaasta valmistettu vanukas ja käsintehtyä vadelmasorbettia

**tai**

## **FRANGIPANE-LEIVOS & KIRSIKKAJÄÄTELÖÄ**

Mantelijauhosta valmistettu ranskalainen leivos ja Italian marenkia

Lämpimästi tervetuloa!  
Cordialement bienvenu!