

C

## Kulttuuri

hs.kulttuuri@hs.fi  
 Uutisvinkit: (09) 122 2593  
 PL 85, 00089 Sanoma



Linda Bergrothin suunnittelema ja Nikarin valmistama avokeittiön ja baarin yhdistelmä on tuotu Suomesta. Keittiössä on kolme suomalaista.



MIKKO TAKKUNEN

Antto Melasniemi (vas), Mia Wallenius ja Klaus Haapaniemi.

# Suomea myydään viinalla ja Vilungilla

Hel Yes! -ravintola syöttää suomalaista ruokaa ja muotoilua lontoalaisille kolmen viikon ajan



Aivan aluksi luova ydinryhmä keksi hankkeelle nimen. Hel Yes! on Helsinkiin viittaava sanaleikki (Hell Yes! tarkoittaa Totta helvetissä!)

Tekijät halusivat nimeen draamaa, mutta myös jotain myön-

auki Lontoon designviikkojen ajan ja on herättänyt paljon huomiota: lehdistä Wallpaper, Elle, Vogue, Timeout ja myös lukuisat verkkojulkaisut ovat huomioineet poikkeuksellisen suomalaistapahtuman. Ruokatoimittajia ja muita avain-

Anssi Miettinen HS

**LONTOO.** Onneksi lepakkoa ei ole lautasella. Se olisi liikaa lontoalaisillekin.

Ravintola Kuurnan ja Ateljé Finnen ravintoloitsija **Antto Melasniemi** osaa taikoa herkullisia annoksia jopa hevosesta, mutta tällä kertaa tarjolla on perinteisempää suomalaista ruokaa: karjalanpaistia, tillillä maustettua punajuurta, sienipyttipannua, Janssonin kiusausta, puolukka puuroa...

Sen sijaan lepakko on vahvasti läsnä tässä lontoolaisessa varastohallissa, joka on muuttanut suomalaisen ruuan, designin ja muodin näyttämöksi.

Kuvittaja-suunnittelija **Klaus Haapaniemen** vangitseva lepakkovalaisin *Bat out of Hel* ikään kuin valvoo ruokailijoita. Lepakkokuvioita on myös **Heikki Salosen** suunnittelemissa tarjoilijoiden asuissa.

"Haluttiin lepakko tuomaan bakanaalin tuntua. Mietittiin suomalaisia jonkinlaisina yön eläiminä ja tarvittiin tunnushahmo siihen", sanoo Haapaniemi, Hel Yes! -designnäyttelyravintolan luova johtaja.

Muitakin eläimiä on: Haapaniemen veikeä jänishahmo esiintyy tekstiileissä ja varastorakennuksen seinässä, elävänä ja nuolten kaatamana.

**KYSEESSÄ** ei ole siis tavanomainen suomalaisen designin vientihanke, vaan kokonaan uudenlainen "konsepti".

Ravintola on auki vain kolmen viikon ajan. Kaikkiialla on suomalaista designia – uutta ja vanhaa. Tuolit ovat uusien väreihin maalattuja versioita jo tuotannosta poistuneesta Artekin 403-mallista, jonka **Alvar Aalto** suunnitteli alkuaan Paimion parantolaan.

"Suomalaista designia on ihan hirveästi, ja koko ajan tehdään lisää. Me yritimme poimia niitä elementtejä, jotka täällä Lontoossa ovat jollain lailla uusia ja mielenkiintoisia, vaikka ne olisivatkin vanhoja", sanoo hankkeen taiteellinen johtaja **Mia Wallenius**.

**Harri Koskinen** on suunnitellut tilaan varta vasten kattovalaisimet. Alun perin viiniä piti juoda Koskinen käsin tekemistä, puhalletuista ja värikkäistä Pokaali-laseista, mutta idea osoittautui liian kalliiksi.



Keittömestari **Sami Tallberg** valmistaa jälkiruokaa, sorbetta, johon lisätään kanelilla maustettua Koskenkorvaa.

Jo testi-illallisella 400 euron arvoisia laseja "katosi" mystisesti useita kappaleita. Pokaalit ovat nyt turvassa avokeittiön hyllyllä.

**METSÄSTYS**, keräily, kierrätys ja harventaminen kuuluvat näyttelyn polveileviin teemoihin. Kattauksen tuo runsautta se, että kaikki lautaset ovat erilaisia.

Viime talvena Antto Melasniemi järjesti Helsingissä illallisen. Pääsymaksuna vieraiden piti tuoda yksi vanha liittalan tai Arabian lautanen, ja kertoa astian tarina.

"Samalla harvennettiin ihmisten kotoa turhat lautaset pois. Ne matkustivat Lontooseen", sanoo Melasniemi.

Puu, metsä ja luonto ovat tietysti mukana. Artekin tuolien lisäksi vieraat voivat istua myös koivupölykyllä.

Sisustussuunnittelija **Linda Bergroth** on Fiskarsin käsityöläisten kanssa harventanut metsästä nuoria haapoja, jotka normaalisti menisivät hakkeeksi. Ne on taivutettu majamaisiksi katoksiksi ruokapöydille.

Kolkoon varastohalliin on haluttu luoda lämmintä, leirimäistä tunnelmaa, jossa suurkaupungin nomadit voivat hetken hengähtää.

Leirin henkeä luo Agit Propin klassikko *Natalia*, joka on päässyt **Timo Kaukolammen** ja **Vilunki 3000:n** miksaamalle soundtrackille.

**ANTTO** Melasniemi on innostunut ruuan lisäksi kokonaisista ravintolakonsepteista ja tehnyt siksi töitä sisustussuunnittelijoiden ja muotoilijoiden kanssa.

"Emme halunneet staattista designnäyttelyä, vaan jotain kokemuksellisempaa. Ruualla ja viinalla on helppo lahjoa ihmisiä", Melasniemi virnuaa.

Vuosi sitten hän esitteli ajatuksen tilapäisestä ravintolasta Suomen Lontoon-instituutille, joka

puolestaan oli etsinyt poikkeavaa designkonseptia. Ideat yhtyivät.

Melasniemi ja instituutti ryhtyivät kokoamaan luovaa ryhmää ja rahoitusta.

Lontoossa pitkään asunut Klaus Haapaniemi toi mukanaan Mia Walleniuksen, joka on toiminut visuaalisena suunnittelijana muun muassa **Stella McCartneyn** ja **Alexander McQueenin** palveluksessa. Myös nousussa oleva vaatesuunnittelija Heikki Salonen on Lontoon suomalaisia.



Lontoossa asuva latvialainen **Ieva Ansberga** otti alkuun punajuurta ja pääruuaksi sienipyttipannua.

tiikkaa, mutta myös jotain myönteistä ja eteenpäin menevää.

"Nimi oli aluksi vähän vitsi. Kaikki meistä diggasi Yes-bändistä ja Helsinki tuotiin Hel-muodossa. Siitä sitten lähdettiin miettimään myös tätä visuaalista puolta", Haapaniemi sanoo.

Melasniemi kertoo, että sisustuksessa ja ruuassa haluttiin tuoda enemmän esille "mehevää ja rehevää, slaavilaista ja ugrilaista puolta suomalaisuudesta" – vähemmän Ruotsi-vaikutteita.

Tekijät näkevätkin itsensä metsästäjä-keräilijöinä. Siksi myös ravintolan raaka-aineet kerätään läheltä, Lontoon markkinoilta ja myös lähistön metsistä. Vain joitain marjoja on tuotu Suomesta.

"Ideana on, että käytetään paikallisia raaka-aineita, mutta tehdään ne suomalaisin metodein ja säilytetään se suomalaisen kotiruuan tietty primitiivisyys", kokki kertoo.

**KAIKESTA** päätellen suomalainen primitiivisyys ja mystiikka vetoavat Lontoossa. Näyttelyravintola on



Tyhjään varastohalliin on haluttu luoda leirimäistä ja luonnonläheistä tunnelmaa. Pyöreitä pöytiä kattamaan on taivutettu harvennettuja haapoja.

Kuokatoimittaja ja muita avainhenkilöitä on jonoksi.

Tilaan mahtuu noin 120 ihmistä kerrallaan ja kattauksia on kaksi. Ravintola on auki keskiviikosta sunnuntaihin, jolloin illallisen sijaan tarjolla on brunssi.

Ravintola oli loppuunmyyty jo ennen tämän keskiviikon ensimmäistä kattausta eli ainakin 3 000 ihmistä ehtii aterioida tilassa.

Baarin puolelle voi tulla ihmettelemään myös ilman pöytävarausta. Tilassa järjestetään myös tapahtumia, esimerkiksi designkeskusteluja.

Melasniemi paljastaa, että Hel Yes! on tulossa myös Helsinkiin myöhemmin tänä vuonna.

## TAUSTA

### Lontoossa luodaan designverkostoja

**HEL YES!** on poikkeuksellisen suuri suomalaisen muotoilun ja ruokakulttuurin vientihanke. Järjestäjänä on Suomen Lontoon instituutti, joka on ollut keräämässä 200 000 euron rahoitusta niin opetusministeriöltä kuin yksityisiltä yrityksiltä.

Liittalan ja Artekin lisäksi mukana ovat esimerkiksi Lapin Kulta ja Altia: kossupulloille on tehty tapahtumaa varten omat etiketitkin.

"Ei me joka vuosi tehdä näin isoja hankkeita", instituutin taiteen ja kulttuurin ohjelmajohtaja **Hanna Harris** sanoo.

Hänen mukaansa tarkoituksena on luoda verkostoja muotoilualan vaikuttajiin myös Helsingin 2012 designpääkaupunkivuotta silmällä pitäen.

Lontoo on entistä tärkeämpi muotoilukaupunki. Kaupungissa on vähän tuotantoa, mutta paljon suunnittelijoita.

"Lontoo designkaupunkina on ideoiden ja konseptien lanseerauspaikka, ei niinkään tuotteiden", Harris perustelee erikoista hanketta.

Milanosta Lontooseen muuttaneen visuaalisen suunnittelijan **Mia Walleniuksen** mukaan tänään alkavat Lontoon designviikot ovat entistä merkittävämpi tapahtuma.

"Viimeisen neljän vuoden aikana Lontoon viikot ovat tulleet melkein yhtä tärkeäksi kuin Milano. Sinne mennään ostamaan, mutta tänne tullaan katsomaan uusia juttuja", Wallenius sanoo.

Anssi Miettinen