



# ŠVEDSKI ADUT ZA SVJETSKI GASTRO VRH

RESTAURANT  
*frantzén*

Nakon što je 2011. na priredbi *The World's 50 Best Restaurants* dobio titulu *One To Watch* (nagrada za restoran koji najviše obećava) te lani debitirao na 20. mjestu liste, štokholmski restoran „Frantzén“ sada je nadomak plasmana u top-10 i mnogi ga drže favoritom za proboj u to elitno društvo

piše **Velimir Cindrić**

Iz njihova *boutique* restorana u centru Stockholma *chefovi* Björn Frantzén i Daniel Lindberg napravili su značajne korake ne bi li dokazali da nisu samo njihovi danski susjedi oni koji predvode nordijsku kulinarsku revoluciju. Nakon što je 2011. na priredbi *The World's 50 Best Restaurants* dobio titulu *One To Watch* (nagrada za restoran koji najviše obećava, op.a.) te lani debitirao na 20. mjestu liste, njihov je restoran sada nevjerojatno blizu plasmana u top-10 i mnogi ga danas drže favoritom za proboj u to elitno društvo.

Ovaj tekst, naslovljen „Frantzén/Lindberg – revolucionarna skandinavska kuhinja dvojice najzanimljivijih švedskih talenata“, objavljen na internetskim stranicama liste 50 najboljih restorana svijeta neposredno po proglašenju ovogodišnjeg poretka u Londonu potkraj travnja, slijedilo je, samo nekoliko dana poslije, pomalo šokantno pripćenje za tisak pod naslovom „Nema više Frantzén/Lindberga!“. U njemu je stajala

potvrda Björna Frantzéna (*chef*), jedne polovice tog restorana, da je prekinuto njegovo petogodišnje poslovno partnerstvo s Danielom Lindbergom (pekar i slastičar).

Nije u pitanju bila nikakva svađa, već činjenica da je restoran u međuvremenu promijenio filozofiju, odmaknuo se od pekarskih i slastičarskih kreacija, pa se Lindberg odlučio na novi korak u karijeri – otvaranje pekarnice u štokholmskome kvartu Nacka i potpuno posvećenje novome projektu.

Sve skupa nije iznenadilo dobre poznavatelje svjetske gastro-scene, jer se Björn na ovogodišnjoj priredbi 50 Best pojavio sam i time potvrdio glasine onih koji su, posjećujući Frantzén/Lindberg prethodnih pola godine, tvrdili da se događa nešto čudno, jer su sve češće zamjećivali da glavnu riječ u kuhinji vodi Björn, a da se Daniel vrlo rijetko može vidjeti u restoranu. Bilo kako bilo, sam dvojac od toga nije radio veliko pitanje. Lindberg je s oduševljenjem govorio o neposrednoj budućnosti i svojim originalnim idejama za novu pekarnicu, dok je Frantzén izjavio:



RESTORAN FRANTZÉN NALAZI SE U ULICI LILLA NYGATAN, U TURISTIMA OKUPIRANOM GAMLA STANU, NAJSTARIJEM DIJELU STOCKHOLMA

– Za restoran Frantzén posao se nastavlja kao i dosad, i mogu reći da s veseljem gledam u ostatak ove godine, sljedeće razdoblje i daljnji razvoj. Apsolutno sam usredotočen na kvalitetu i učiniti ću sve da i dalje napredujemo. Razmišljamo i o nekim novim uzbudljivim projektima. Ujedno, s velikom ću znatiželjom pratiti ono što će Daniel raditi u budućnosti i, bez obzira što to bilo, siguran sam da će biti uspješno. On je iznimno talentiran *chef* i podržavam ga u njegovu izboru.

CHEF BJÖRN  
FRANTZÉN U SVOJIM  
JELIMA ŠTO SPAJAJU  
NORDIJSKE NAMIRNICE  
I JAPANSKE TEHNIKE  
DOKAZUJE DA NISU  
SAMO DANCITI  
KOJI PREDVODE  
SKANDINAVSKU  
KULINARSKU  
REVOLUCIJU



MINIJATURNA SALA (DESNO), KOJA PRIMA SAMO 19 GOSTIJU, NUDI TOPAO I INTIMAN UGOĐAJ, ALI I POGLED U KUHINJU IZ SVAKOG KUTKA (DOLJE)

Dva mjeseca poslije, kroz ljetnu vrevu Stadsholmena, najvećeg otoka štokholmskog Gamla Stana (Stari grad), probijamo se od Stortorgetta prema Lilla Nygatanu, ulici u kojoj se nalazi restoran Frantzén. Srećom, brojne trgovine i suvenirnice u usporednoj Västerlånggatan, najpopularnijoj šoping ulici Gamla Stana, već su zatvorene, pa po njoj i okolnim uličicama šecu samo oni koji su upravo večerali ili oni koji u tu svrhu traže neko pogodno mjesto između brojnih koja se tu nude, posebno u srednjovjekovnim podrumima, pretvorenim u restorane ili uličnim lokalima najrazličitijih gastronomskih usmjerenja.

Posve u skladu s elegantnim palačama, crkvama i muzejima iz doba od 13. stoljeća naovamo, na vratima broja 21 u Lilla Nygatanu dočekuje nas livrirani vratar u odijelu i polucilindru s konca 19. stoljeća i pozdravlja

**Gost u ruke dobije svojevrsni program - crvenim voskom zapečaćeni meni, što najavljuje prolog, pet činova i epiloga, sve bez stanke**



## JEDNA OD NAJLJEPŠIH TRŽNICA NA SVIJETU

Frantzén, kao i ostali vodeći štokholmski restorani, oslanjaju se na vrhunske lokalne i uvozne namirnice. Njihov sjajan izvor predstavlja i gradska zatvorena tržnica **Östermalms Saluhall**, jedna od najljepših u svijetu, zbog čega predstavlja i veliku turističku atrakciju. Prestižni američki gastro magazin *Bon Appétit* svrstao ju je 2007. na 7. mjesto najljepših tržnica svijeta, no to međunarodno priznanje nije ništa nova. Naime, **Östermalms Saluhall** spominje se u turističkim vodičima Stockholma već 125 godina i predstavlja sjajan povijesni primjer stoljetnoga urbanog zanimanja za dobru hranu.

Ta oaza gurmana, osnovana 1888., udomljava 17 trgovaca (većinom obiteljski poslovi koji postoje već generacijama) i ponosi se tradicijom, kvalitetom i osobnim pristupom kupcu. Trgovce ujedinjuje strast prema vrhunskim namirnicama, pa s kupcima rado dijele svoja znanja te daju savjete i recepte za pripremu namirnica, zbog čega kupovina ili tek razgledavanje na ovoj tržnici dosežu kvalitetu doživljaja. **Östermalms** u sebi krije i nekoliko izvrsnih restorana u kojima se pretežito služe tipična švedska jela.

nas po prezimenu na koje smo rezervirali naš stol. Možda neobično s obzirom na kontrast s iznimno suvremenim jelima koja Frantzén nudi, ali zasigurno efektno mnogim gostima, osobito Amerikancima, kojih dakako u ovom prestižnom restoranu nikad ne manjka.

**PRVO ŠTO ČOVJEK SPAZI** kad uđe u restoran jest da je, bez obzira koliko o njemu ranije čitao, lokal vrlo malen, odnosno da za pet stolova i četiri sjedeća mjesta za barom, s neposrednim pogledom u minijaturnu kuhinju, nudi maksimalno 19 mjesta.

– Ideja nam je bila da se gost, kad uđe u restoran, osjeti u intimnome prostoru, kao da je u vlastitom dnevnom boravku, da mu je udobno i da osjeti topao odnos osoblja, uključivši i ekipu u kuhinji, odnosno *chefove*. Jer, budući se radi o vrlo malome restoranu, kuhinja se može vidjeti iz svakog kutka lokala. Time smo htjeli poručiti da nemamo što skrivati i da naša jela kuhamo s potpunom iskrenošću. Prije godinu i pol uveli smo i pult ispred kuhinje, gdje sjede četiri gosta i imaju potpuni pogled na ono što rade kuhari, gdje istodobno mogu i slušati što međusobno razgovaramo, i to na engleskome, jer je to zbog međunarodne ekipe u kuhinji, naš služ-

IVERAK S BIJELIM ŠPAROGAMA, CURRYJEM OD ŠAFRANA, PISTACIJAMA I ODVOJENO POSLUŽENOM SALATOM OD PORILUKA I IKRE IVERKA (GORE LIJEVO) TE KLASIK RESTORANA – SATIO TEMPESTAS, INSPIRIRAN DVJEMA VRTOVIMA RESTORANA (GORE)

beni jezik – kaže nam Björn Frantzén.

Da domaćini doista stalno žele biti pred očima gostiju i da nema nikakvih zakulisnih događanja uvjerali smo se i pri posjetu toaletu, koji od kuhinje razdvaja jednosmjerno staklo, gdje sa strane možete promatrati akciju u kuhinji, bez da kuhari vide vas. Možda se radi samo o štosu, doduše posve originalnu, ali i on pokazuje da je kuhinjska ekipa Frantzéna vrlo uigrana i da spravljanjem čitavim nizom jela barata gotovo koreografiranom vještinom.

Kad smo već kod koreografije, kad gost Frantzéna sjedne na svoje mjesto, osjeća se kao pred početak neke važne predstave, spektakla za koji su sjedala rasprodana mjesecima unaprijed (što je i istina, jer se stol u Frantzénu mora rezervirati barem dva-tri mjeseca ranije), dojam koji je pojačan i time što u ruke dobije svojevrsni program – crvenim voskom zapečaćeni meni, što najavljuje prolog, pet činova i epiloga, sve bez stanke.

Uzbuđenje nije bez pokrića, jer se nalazimo pred degustacijskim menijem od 17 sljedova u jednom od najboljih restorana svijeta. Osim što se od ove godine nalazi na 12. mjestu liste *The World's 50 Best Restaurants* u organizaciji uglednoga britanskog *Restaurant* magazina, Frantzén (tada se još zvao Frantzén/Lindberg) je u svoje prve dvije godine postojanja uknjižio isto toliko Michelinovih zvjezdica. Restoran se, vidjeli smo već, nalazi pred ulaskom u ugledno društvo deset najboljih svjetskih restorana, a treća zvjezdica stići će kad-tad, tvrde znalci. Dakle, radi se o doživljaju koji u svijetu ima vrlo malu konkurenciju.

Zapita li se čitatelj kako li se do takva uspjeha dolazi u samo šest godina koliko restoran postoji, treba zaviriti u njegovu kratku pretpovijest. Naime, sve je počelo 1998., kada je Björn Frantzén, najprije zaposlen kao kuhar u švedskoj vojsci, a potom šef kuhinja u nekoliko štokholmskih restorana, došao raditi u Edsbaka Krog, prvi švedski restoran nagrađen dvjema Michelinovim zvjezdicama (inače, zatvoren 2010.). U njegovoj kuhinji upoznao je Daniela Lindberga, koji je tamo radio kao slastičar. Brzo su shvatili da dobro rade zajedno, pa su nakon nekoliko godina provedenih u tom restoranu, 2002. odlučili zajedno otići u Pariz. Baš kao i mnogi mladi *chefovi* toga doba, u taj su grad odlazili ne bi li učili u restoranu *L'Arpège*, kod slavnoga majstora povrća Alaina Passarda, *chefa* koji još od 1996. drži tri Michelinove zvjezdice.



**„Tartufi su s Tasmanije, jer su to trenutačno najbolji tartufi koji se mogu nabaviti u Švedskoj. Mogli bismo vam poslužiti švedske tartufe s otoka Gotlanda, ali oni nemaju nikakva okusa, pa ne znam zašto bismo ih služili...”**

Rad u Passardovoj kuhinji snažno je utjecao na Björna i Daniela te, uz preuzimanje nekih Passardovih tehnika i filozofije o hrani, definitivno odredio smjer u kojem će se dvojica razvijati. Svoj boravak u Parizu okrunili su i stažiranjem u restoranu *L'Astrance* Pascala Barbota, prema mnogima najtalentiranijeg francuskog *chefa* današnjice.

**NAKON FRANCUSKE**, Frantzén i Lindberg radili su u nekoliko londonskih restorana, no uvijek onih koji su se bavili francuskom kuhinjom i temeljili rad na degustacijskim

menijima, gdje su naučili kako pomno osmišljavati dramaturgiju restoranskog doživljaja. Kad su napokon zaključili da imaju dovoljno iskustva, odlučili su se vratiti u Švedsku i pokrenuti vlastiti restoran.

– Temeljna ideja ovog restorana bila je sezonska kuhinja od lokalnih namirnica u punoj zrelosti, ali i mjesto s vrlo izraženom osobnošću. Restoran ima dva vlastita vrta, a pod našim nadzorom, putem dobavljača, uzgajamo i piliće, svinje, koze, patke, odležavamo govede meso... Zahvaljujući vlastitim vrtovima možemo detaljno pratiti kako se kreće sezona povrća i kada je što na vrhuncu kvalitete. Usko surađujemo s našim vrtljarima i dobavljačima, i stalno po čitavoj Švedskoj tragamo za novim i zanimljivim namirnicama, dakako isključivo onima vrhunske kvalitete. Ali ako iz inozemstva možemo nabaviti nešto znatno bolje, naravno da to uzmemo. Dakle, nismo ortodoksni u tome smislu. Danas ćemo vam, primjerice, poslužiti neka jela s tartufima s Tasmanije, jer su to trenutačno najbolji tartufi koji se mogu nabaviti u Švedskoj. Mogli bismo vam poslužiti švedske tartufe s otoka Gotlanda, ali oni nemaju nikakva okusa, pa ne znam zašto bismo ih služili... Budući da služimo dosta ribljih jela, namirnice iz mora nabavljamo iz Norveške, koja nije tako daleko, ali gdje su riba, rakovi i ostali morski plodovi vrhunske kvalitete. Grašak je danas iz Švedske, a jastog iz Francuske, jer je sezona jastoga u Švedskoj već završena... – objasnio nam je Björn svoju filozofiju.

No, vratimo se na početak našega degustacijskog menija (oko 1800 kuna), koji započinje uvodom od šest minijatura – *Canapé* (palačinka od krumpira i svinjske krvi s ikrom baltičke ribe *siklöja*, kompotom od jabuka, kineskom kruškom *nashi* i sušenim maslacem); zatim koža bakalara aromatizirana čajem *oolong* s bakalarovim mesom, sušenom ikrom jesetre, fermentiranim češnjakom i pireom od mrkve; brioš s maslacem od ikre

NASTAVAK NA STR. 128



## Björn Frantzén

NASTAVAK SA STR. 93

ježinca, mladim lukom, domaćim tofuom, začinskim biljem i tartufom; meso svinjske glave u *aioliju* od krumpira s kaparima, svinjskim jezikom mariniranim u soku od tartufova na hrustavoj svinjskoj kožici; *Vichyssoise* (kruta verzija klasične guste juhe od poriluka, luka, krumpira, vrhnja i pilećeg fonda) te *macaron* od šipka i đumbira s kremom od jetre, sušenom ciklom i hrustavim višnjama.

Ovi sitni zalogaji nabijeni najrazličitijim okusima potvrdili su da su u Frantzénu opsjednuti namirnicama i da već izložena Björnova filozofija gostu postaje jasna od samoga početka menija. Istim stilom nastavilo se i u slučaju četiri predjela – voda rajčice s ukiseljenim košticama gorušice; kraljevska kraba poširana u pivu i kopru; kamenica „45 min“ (pripremana *sous vide* 45 minuta) i govodina s majonezom od lisičarki, korijanderom, hrustavom bijelom mahovinom i ledenom gusjom jetrom.

Ova jela poslužio nam je Jim Löfdahl, desna ruka Björna Frantzéna, jedini čovjek koji je s Frantzénom i Lindbergom radio od prvih dana restorana (danas lokal ima šest *chefova* i pet *sous-chefova*, što znači ukupno jedanaest kuhara na 19 gostiju).

Nažalost, nije bila sezona škampa, pa nismo imali prilike probati jedno od najpoznatijih novijih jela restorana – tartar od škampa, jer za to trebaju vrhunski živi škampi („Ako ih ubijete na ispravan način, točno tri sata prije negoli ćete ih poslužiti, onda su nevjerojatno slatki“, pojasnio nam je Löfdahl).

Zbog naglaska na čistoći okusa namirnica, ne čudi da je Björn Frantzén snažno inspiriran japanskim *chefovima*, majstorima jednostavne perfekcije, pogotovo kad se radi o tehnikama i traganju za petim okusom – *umamijem*, što se u ovom slučaju sjajno ogleda baš u spomenutu tartaru od škampa (ovaj i još dva novija recepta, od prije godinu dana, možete pogledati upišete li u tražilicu: *Frantzen/Lindberg three new dishes video*).

– Od samog smo početka, osim francuskih, rabili i azijske, odnosno dalekoistočne tehnike, što nije bilo lako uskladiti s nordij-

skim namirnicama. I danas su mnoga jela još uvijek inspirirana francuskom kuhinjom, ali ima i dosta azijskih, posebno japanskih utjecaja. Znaate, Japanci imaju puno izvrsnih tehnika, i mi ih stalno isprobavamo na našim namirnicama, i onda ta jela pomalo uvrštavamo na jelovnik. To je posebno inspirativno i zanimljivo ako pretežito služite jela s namirnicama iz mora. Recimo, sjajno je rabiti japanski *ike jime* (tradicionalni japanski način ubijanja i trančiranja ribe) i duže odležavati ribu, da bi se dobili superiorniji okusi. Naravno, proučavamo sve što se radi u svijetu, ali za našu kuhinju Japan ima najbolje tehnike – tvrdi Björn.

Restoran Frantzén poznat je i po tome što njegovi *chefovi* često iz kuhinje izlaze u salu restorana te služe i objašnjavaju jelo gostu. Tako nam je jedna mlada *chefica*, koja nam je došla poslužiti sljedeći slijed, objasnila da su s degustacijskim menijem što zna dosegnuti i 20 sljedova često imali problema kada je u pitanju bio kruh. Naime, donedavno je restoran na početku menija i tijekom njega, uz maslac koji su tukli sami u lokalu, služio različite kruhove. No rezultat tako ukusnih zalogaja, kojima je teško bilo odoljeti, bila je prerana zasićenost gostiju. Stoga Frantzén danas posve izostavlja kruh i maslac, a umjesto njih uveo je slijed pod nazivom – „Kruh“. Tako nam je poslužena neobična i vrlo ukusna juha od fermentirane raži s mladom skutom.

– Iznimno nam je važno da neprestano kreiramo nova jela, jer se nikada ne zadovoljavamo postignutim. Imamo i test-kuhinju, u kojoj isprobavamo različite verzije nekog jela, prije negoli ono stigne na jelovnik – kaže Frantzén.

**U MEĐUVREMENU**, naš je meni stigao do dva klasika restorana: *Satio tempestas* i jakopskih kapica s kremastim *iberico* jajetom, tartufom i „*dashijem*“ (verzija jedne vrste japanske juhe). Kod prvoga se radi o salati (na latinske znači „sezonski vrt“) i izravan je rezultat plodova dvaju restoranskih vrtova, a drugi potječe iz doba kad je Björn radio u pariškome L'Arpegèu.

– Povrće iz ta dva vrta u restoran stiže utorkom i četvrtkom, a sami vrtlari određuju što će kojega dana poslati, dakle ono što je trenutačno na vrhuncu sezone. Od onog što dobijemo, odlučujemo što će toga dana biti uključeno u tu salatu. Danas smo vam poslužili to jelo s 39 sastojaka, a sutra će ih možda biti 35 ili 43. Sa svakom vrstom povrća radimo zasebno, jer svakom ima drugačiji karakter i okus (radi se o svojevrsnoj posveti velikom francuskom *chefu* Michelu Brasu, koji je takvu salatu osmislio još 1978., op.a.). A jakopske kapice na taj način služimo od druge godine restorana. Još nismo uspjeli

osmisлити nijedno bolje jelo temeljeno na toj namirnici. Dobijamo ih tako svježe da ih ne želimo previše dirati. Pečemo ih na otvorenoj vatri, tek toliko da zadržimo njihov slatki okus i lijepu teksturu, dakle da ostanu gotovo sirove. Od njihova stavljanja na vatru do trenutka kad ih poslužujemo gostu, prođu samo tri minute – pojašnjava Björn.

Sljedeća dva čina, pod nazivima *More* i *Meso*, sadržavala su jastoga s lisičarkama, proklijalim bademima te infuzijom marelica i tartufova, odnosno dvije verzije mlade tele-tine – pred gostom grilani tartar, dovršen u kuhinji dodatkom koštane moždine i *oesetra* kavijarom te pečena brizla aromatizirana slatkim korijenom i poslužena s proklijalim lješnjakom, *baby* artičokama, pireom od artičoka, karameliziranim *yuзуom* (vrst istočnoazijskog citrusa), *beurre noisetteom* (zasmeđeni maslac) i uljem od badema. Sve je dovršio samo jedan slijed deserta – osvježavajuća krema od đumbira i krizanteme s dimljenim pečenim sladoledom.

I grilanjem tartara pred gostom, restoran želi pokazati da njihova kuhinja nema tajni. *Chefovi* su prilikom predstavljanja jela baratali s jako puno informacija i spremno odgovarali na sve upite, baš kao i Niklas Lofgren, Frantzénov *sommelier*, koji je majstorski spajao jela s vinima (mnogi ga drže najboljim europskim *sommelierom* te jednim od najboljih svjetskih).

Gotovo svako posluženo jelo iza sebe je imalo priču, temeljenu na uzgajivaču, ribaru, dobavljaču ili vrtu otkud potječu njegovi sastojci, pa je Frantzén i u romaniziranju namirnica i stavljanju svojih jela u kontekst dosegao savršenstvo. Zavisno od jela, priče se kreću u rasponu od povijesti namirnice, preko vrste uzgoja do znanosti primjerene u tehnikama, a štošta je imalo i osobnih referenci vezanih u Björnovo djetinjstvo. Ipak, nije se inzistiralo na nordijskom kulinarskom pokretu, jer u Frantzénu na sebe, s punim pravom, gledaju kao na posve osobenu pojavu.

– Naravno da i unutar nordijskog pokreta nalazimo svoje mjesto, prvenstveno zbog namirnica i okusa. No, nešto poput nove švedske kuhinje još ne postoji. Ovaj restoran radi samo šest godina i mnogi su mladi *chefovi* inspirirani time što radimo, ali mi tek započinjemo novi trend i švedska se kulinarska scena zahvaljujući tome potpuno promijenila u posljednjih nekoliko godina. Ipak, mi stalno težimo nečem boljem, još se uvijek penjemo na listi 50 Best i težimo trećoj Michelinovoj zvjezdici. Lagao bih kad bih rekao da nas te dvije nagrade ne zanimaju. Imamo još toliko zamisli koje još nismo realizirali i još puno toga za reći, tako da još ni izbliza nismo dosegli naš maksimum – zaključuje Björn Frantzén. 🍴