



F12 FÖRNYAR

På Fredsgatan 12 i Stockholm har man aldrig legat på latsidan vare sig det gäller förändringar i meny eller i inredningen. Och nu är det dags igen – större lokaler med rum för de olika behov som efterfrågas av dagens gäster.

– Både vi själva och omvärlden förändras. I takt med det vill vi också att restaurangen utvecklas, säger ägarduon Melker Andersson och Danyel Couet.

Av Anders Melldén

Planerna på en total förvandling började smidas när förfrågan från Konstakademien kom, om krögarna ville utöka sina lokaler till det intilliggande galleriet. Efter att noga ha funderat igenom olika lösningar valde man att behålla den ursprungliga entrén – som också givit restaurangen dess namn – men att innanför denna skapa en lounge med bar. Rummet har samtidigt blivit en plats där såväl vinmakare och sommelierer som musiker och DJ's ska kunna gästspela utan att för den skull störa matsalen. Innanför loungedelen finns det plats för fler sittande gäster än tidigare, och delar av matsalen kan skärmas av för att användas som "chambre separée". Här ryms också en studio där matglada gäng kan förkovra sina kökkunskaper under professionell ledning.

Bakom totalrenoveringen står stockholmsarkitekten Pontus Lomar.

– Han är fantastiskt duktig. Vi är svåra kunder med synpunkter på det mesta och Pontus lyssnar och tar till sig samtidigt som han har massor av bra idéer, menar Melker Andersson.

– Det känns också naturligt att utveckla de idéer han började med för fyra år sedan när vi senast gjorde om.

I restaurangens menyer varvas traditionellt med innovativt. Och maten får gärna kombineras med okonventionella vinval från chefsommelieren Sören Polonius som vann sommelier-SM i vår. Samtidigt försöker man att göra det enkelt för gästen.

– Vi vill vara en ambitiös krog men ändå ge en informell och avslappnad känsla, säger Danyel Couet.

Att som Fredsgatan 12 ha en stjärna i Guide Michelin ställer förstås höga krav, men ger det också mersmak?

– Självklart jobbar vi mot högre höjder, men det går inte att laga mat med baktanken att få fler stjärnor. Då är man på fel väg, säger Danyel Couet.

– Vi är självkritiska och ställer höga krav på oss och våra medarbetare. Men det viktigaste är att alltid göra sitt bästa och följa hjärtat, säger Melker Andersson.

Stjärnkockarnas förhållande till vin?

– Vi omger oss med människor som kan viner, därför blir vi lite lata och frågar hellre sommeliererna om råd. Men Danyel är lite bättre på vin än jag, skrattar Melker Andersson som helst dricker champagne.

– Gärna med lite sötna. Eller pommac!

Danyel Couet är just nu inne på Sauvignon Blanc-viner.

– Men det är i kombination med mat som det blir riktigt intressant.