

GENT

I takt med att antalet kokböcker, matlagningsprogram, matmässor och kocktävlingar blir fler dyker också mer experimentella matevenemang upp. Tillställningar där kreativa kockar får utrymme att skapa fritt.

Men vad är egentligen meningen och vilket är resultatet? Räcker det med att det är gott och underhållande?

Di Weekend besöker en kock-happening i belgiska Gent.

PER STYREGÅRD (TEXT) & BENJAMIN SCHMUCK (FOTO)

per@styregard.com, 08-573 650 00

# Tjugotre kockar och en kycklingrätt

SPEKTAKLET GELINAZ SAMLADE MATELITEN

» Tio minuter över sju kommer första rätten. En gelétimbal gjord på grisfötter fylld med bitar av kyckling och spåda grönsaker efter ett gammalt recept av **PHILIPPE EDOUARD CAUDERLIER**. Den belgiske 1800-talskocken är känd för att ha introducerat sparsam matlagningskonst för vanligt folk i boken *Het Spaerzame Keukenboek*.

En kvart senare kommer en ”tolkning” av samma rätt, signerad kocken **INAKI AIZPITARTE** som driver krogarna Le Chateaubriand och Le Dauphine i Paris. Hans kir chicken royal serveras med Wu-Tan Clan på högsta volym från dj-båset och består av ett champagneglas fyllt med vad som ser ut att vara en vanlig kir royal med ”lock” i form av ett kex med ärtor.

Kexet är gott. Drinken smakar som en blandning av hallon, champagne och kycklingbuljong.

Som min bordsgranne, en ung vinhandlare från Bryssel, uttrycker sig:

”Det här smakar verkligen inte bra. Om det är pretentiöst? Ja!”

I botten av glaset simmar en mörkröd vätska som ser ut som blod. Ryktet sprider sig bland borden att kocken hållt färskt kycklingblod i drinken. Ingen som känner Inaki Aizpitarte skulle bli förvånad, han älskar att chockera.

**INFLATION I KOCKEVENEMANG.** För att förstå det belgiska kockspektaklet Gelinaz måste man backa bandet. När kockar under 1990-talet blev mediala superkändisar och deras krogar vallfärdsorter för all världens foodies, exploderade förekomsten av evenemang med kockar i fokus. Det gavs branschiga matföreställningar som kretsade kring kockarnas talang, där de fick stå på scen och laga mat inför publik.

I början av 2000-talet hade det gått inflation i tillställningarna. Kockarna var trötta på att kusa runt på evenemang som bara intresserade branschmedierna.

Dags alltså för en ny typ av evenemang med kockar i fokus på ett annat sätt. Den mest kända är Cook it raw – ett gäng kockar som samlas var som helst på jordklotet, gärna ute på vischan, för att med minsta möjliga energiåtgång laga mat av lokala råvaror som de plockar, jagar och skördar tillsammans.

Men i själva verket kom Gelinaz före Cook it raw, och startades av matskribenten **ANDREA PETRINI** och den italienske kocken **FULVIO PIERANGELINI** som tidigare drev trestjärniga krogen Gambero Rosso. Gelinaz framställs som en reaktion mot de etablerade kockeventen, mot kockar som vill ha sina recept för sig själva. Gelinaz vill skapa ett fritt flöde av idéer, ett kreativt nav där man kopierar, inspirerar och lär av varandra. Vid varje Gelinazevenemang väljs

en krog vars kock agerar värd och vars favoriträtt är förlaga för alla de andra kockarnas versioner. Gelinaz fungerar ungefär som ett gastronomiskt coverband.

Jag var med när Gelinazgänget samlades senast, 2007 på Noma i Köpenhamn. Då var kocken **RENÉ REDZEPI** värd. Kockar tolkade hans paradrätt färmjölksyoghurt med granité på ängssyra. En hysteriskt uppfriskande och helt underbar rätt.

Ändå var det mycket som gick fel. Kockarna hade inte blivit instruerade att variera sina tolkningar tillräckligt, och möjligtvis hade heller inte de betalande gästerna fått tillräcklig information om vad de hade att vänta. När middagen var över efter fem sex timmar och de betalande gästerna fått sleva i sig färmjölksglass och ängssyra-granité – eller snarlika tolkningar – ett tiotal gånger gick många därifrån i vredesmod.

**MATRÄTT I TJUGOTRE VERSIONER.** I Gent 2013 är kommunikationen mycket bättre. Alla vet vad som gäller. Arbetet i det gigantiska tillfälliga köket går som smort. Tjugotre kockar lagar sin egen version av Philippe Edouard Cauderliers originalrätt med 20 minuters mellanrum. Första rätten serveras alltså klockan sju på kvällen, den sista klockan tre på morgonen.

Gästerna är en blandning av journalister, branschfolk, leverantörer och betalande, helt vanliga matintresserade privatpersoner som ropat in sina platser på nät-



DELTAGARE.  
Magnus Nilsson,  
Fäviken.



1



**1** Traditionell, japansk buto-dans är förspel till en av rätterna.

**2** Kocken Fulvio Pierangelini, tidigare på den italienska toppkrogen Gambero Rosso, serverar en av kvällens minst estetiska men mest aptitretande rätter.

**3** René Redzepi från Noma i Köpenhamn kallade sin rätt för "But the skin is the best part of the chicken".

**4** Ben Shewry från Attica i Australien lagade "The chicken isn't very good where I come from".



AMERIKANSKT BIDRAG. Danny Bowien, grundare av superhippa Mission Chinese Food i San Francisco, förbereder sin rätt, "Poularde en vessie 'alla chinese'" (kyckling tillredd i urinblåsa från gris).

► auktion. Upplägget är avslappnat. Journalisterna och bloggarna är lika mycket i köket och pratar med kockarna som de sitter på sina platser. Det rökpausas och kaffepausas, byts platser och gås promenader i parken. Någon tar en snabb tupplur på hotellet.

Svenske **PETTER NILSSON** står för brödet som serveras i signerade, numrerade papperspåsar. Han driver La Gazzetta i närheten av Bastiljen i Paris, men bor i Stockholm och har sina rätter i Skåne. Till brödet har han använt den exakta mängd spannmål som går åt för att föda upp en enda av de cirka 100 kycklingar som äts under kvällen.

Brödet räcker gott och väl till alla. En tankeställare.

Vid niotiden är det dags för ryssen **ANATOLY KOMM** som driver en av Moskvas mest modernistiska krogar, Varvary. Han serverar makirullar med dipp. Det är förstås inte makirullar, det bara ser ut så. Den ryska sushin är gjord på kyckling, grisfötter och grönsaker instoppade i nigiriskal av rödbetor.

"Min idé är att inte ändra något i ingredienslistan, men ändra helt och hållet på presentationen", säger Anatoly Komm.

**MANSDOMINERAD BRANSCH.** Den enda kvinnan bland de 23 kockarna – **AGATA**

**FELLUGA**, till vardags på Le Chateaubriand i Paris – serverar sin Lotus timbale strax före midnatt. Det är en av kvällens mest genomarbetade, snyggaste och mest komplexa rätter som bland annat innehåller grön tomat, morotsblast, bläckfiskbläck, miso, chipotleaska, tamarindsirap, mexikansk mole och grisfett.

Varför inte fler kvinnliga kockar deltar är en gåta. Men det gäller ju inte bara Gelinaz. Titta på alla matlagningstävlingar, både i Sverige och internationellt.

Kanske är de manliga kockarna medvetna om att kvinnorna, om de fick samma förutsättningar, skulle bli bättre på att laga

mat än de själva. Med hjälp av sina bevisat finkänsliga smaklökar och ofta goda ledarskapsförmåga skulle de sopa banan med sina manliga kolleger. Och väl som chefer skulle de bete sig precis som män gör i dag – alltså oftast anställa kolleger av samma kön som de själva. Så för män gäller det att ha kul medan de kan.

**KOLL PÅ RÅVARAN.** Kocken och krögaren **MICHAEL NILSSON**, som driver restaurang Hedone i Londonstadsdelen Chiswick, gnäller över kvaliteten på kycklingarna som levereras till evenemanget. Det är oklart exakt vad som är fel, å andra sidan är det ►



Hästens  
Platinum  
59.990:-

180x200 cm,  
inkl BJ-bäddmadrass  
exkl ben.

Hästens   
since 1852

## Limited Edition 2013

Endast tillgänglig 01 September – 25 December 2013

Hästens Platinum är en sofistikerad kontinentalsäng med eleganta detaljer och en vacker melerad effekt – en nobel säng som påminner om Hästens anrika historia. Framförallt får du alla fantastiska fördelar med att sova i en helt naturlig, handgjord säng från Sverige.

### Välkommen till SOVA - Världens sängsortiment!

BORÅS ESKILSTUNA GÄVLE GÖTEBORG HALMSTAD HELSINGBORG JÖNKÖPING KALMAR KARLSKRONA KARLSTAD KRISTIANSTAD KUNGSBACKA LIDKÖPING LINKÖPING LULEÅ LUND MALMÖ MOTALA NORRKÖPING SKELLEFTÅ SKÖVDE STOCKHOLM SUNDSVALL TÖCKSFORS UDDEVALLA UPPSALA VARBERG VÄSTERÅS VÄXJÖ ÄNGELHOLM ÖREBRO  
www.sova.se

  
sängvaruhuset



I KÖKET. Agata Felluga från Le Chateaubriand i Paris ger instruktioner till argentinske kocken Mauro Colagreco som driver Mirazur i sydfranska Menton.



PRESSAT SCHEMA. Logistiken i det öppna köket flyter smidigt med en rätt var tjugonde minut till de 80 gästerna.

► ovanligt att Michael Jönsson är nöjd med råvarukvaliteten. Att vara missnöjd är en del av hans image, i varje fall om han inte personligen har handplockat råvaran. Man skulle kunna avfärda honom som gnällspik om det inte vore för att han sedan ett par år tillbaka själv står i köket på sin krog och bevisar att extrem råvarukännedom faktiskt har betydelse.

Få har som René Redzepi på Noma i Köpenhamn lyckats lyfta fram det enkla, geniala och otroligt mumsiga i vår tids mat, särskilt nordiska råvaror. För att skapa sin rätt *But the skin is the best part of the chicken* har han kokat en buljong på alla ingredienser i Cauderliers originalrätt. Han har sedan skummat av buljongen och använt skummet till ett fjärlstunt brunt skinn med vackra ärtblommor under som serveras på en vikt, kritvit limeservett.

”I grund och botten är det skräp”, säger han när han presenterar rätten.

Skinnet har en underbart knäckig, lite bränd, klistrig konsistens och smak. Det påminner om en bit kycklingskinn som fastnat i botten på grytan.

Tjugo minuter i tolv rullar den argentinske kocken **MAURO COLAGRECO** från krogen Mirazur i sydfranska Menton i gång sitt allkonstverk. När den inledande filmen med deprimerande scener från industriell kycklinguppfödning är slut gör två halvnakna dansare entré, en av dem är Colagrecos syster. De utför en vild dans bland borden, som delvis går ut på att frigöra sig från ett stort plastskynke. Dansen är inspirerad av buto, en rebellisk och fri dansform som skapades i Japan efter andra världskriget.

Att kock-, krog- och matvärlden utforskar korsdisciplinära samarbeten på det här sättet är logiskt. Måleri, litteratur och andra konstarter har gått igenom samma fas i utvecklingen, även om det var för länge sedan. I konstvärlden kan man kanske jämföra med 1910- och 1920-talen när futurismen, surrealismen och den ryska avantgardismen inte bara ifrågasatte traditionell konst utan utforskade korsdisciplinära samarbeten på andra områden. Det ledde så småningom fram till popkonsten på 1950- och 1960-talen som förändrade konsten i grunden och varefter konstvärlden aldrig riktigt blev sig lik igen.

Om, och i så fall hur, Gelinaz och andra liknande tillställningar kan påverka utvecklingen i matvärlden är omöjligt att säga. Många evenemang kommer att kritiseras hårt för att vara olidligt flummiga, poänglösa och överdrivet kommersiella. Ofta kommer kritiken att vara befogad. Världen är full av charlataner som åker snålskjuts på trender och strömningar utan att själva ha någon substans att förmedla. Det är upp till betraktaren att bestämma om varje enskilt evenemang är flipp eller flopp.

**EN NY VÄRLD AV AROMER.** Vid midnatt sitter medgrundaren av Gelinaz, italieneren Fulvio Pierangelino, och sover på en stol i köket. Två timmar senare, som en av de sista i gänget, levererar han en av kvällens godaste rätter. Kycklingravioli med bitar av rå havskräfta, rosmaringlass och en mustig sås på apelsin, citron och choklad med lite olivolja droppad ovanpå. Det är inte ofta man stöter på något som låter så äckligt men smakar så elegant och balanserat.

Kvällens smakmässigt mest fantasi-eggande och intellektuellt överrumplande rätt serveras av **BEN SHEWRY** från krogen Attica i Melbourne. Han har flugit 50 timmar fram och tillbaka bara för att laga sin rätt och frotera sig med kockkollegerna.

Rätten inkluderar torkad tasmansk peppar, kokosnötsaska, torkade bönskal, grilad bönolja, libanesiska smågurkor, små ärtor och en hel del gräddor. Kombinationen av råvaror och kryddor öppnar en helt ny värld av aromer, i varje fall för mig.

Maestro Andrea Petrini planerar att köra nästa episod av Gelinaz under den årliga matfestivalen Misturas i Perus huvudstad Lima i september. Då ska man tolka någon rätt av den peruanske ikonkocken **GASTON ACURIO**, sannolikt en ceviche. Sedan drar

**JÄMTLÄNDSK FINAL.** Sist ut från köket är kocken **MAGNUS NILSSON** från jämtländska Färviken. I stället för musik från dj-båset låter han sin kompis, en jämtländsk spelman, gå fram och tillbaka mellan borden och spela *The Trooper* av Iron Maiden på fiol medan hans avslutande, delikata, gräddiga dessertägg med en aldrig så liten touch av kycklingsmak serveras.

Vad leder den här typen av evenemang till? Vad är egentligen poängen? Händer det verkligen något av värde när man sam-

## »I grund och botten är det skröp.«

**RENÉ REDZEPI**, på Noma i Köpenhamn, om sin rätt But the skin is the best part of the chicken.

cirkussällskapet vidare till New York och kocken **WYLIE DUFRESNE** på restaurang W-50.

Om Andrea Petrini har tänkt sig att förlägga en episod till Sverige bör han nog tänka över introt. På svensk mark kommer han att få springa ett välförtjänt gatlopp om han väljer att inleda showen på samma sätt som i Gent – med fyra barbröstade unga kvinnor i pumps, hotpants och venetiansk mask som bär in originalrätten, gelétimbalen, mellan sig. I belgiska Gent är den enda reaktionen att de flesta män kastar sig upp från stolen med kameran eller mobilen i högsta hugg (möjligen hamnar tilltaget inte så högt på belgarnas nationella skala över sexskandaler).

manför unga briljanta kockar – nästan bara män – som lagar mat tillsammans och matchar med musik och dans?

Sannolikt löser man mycket få världsproblem. Men visst serveras en hel del spännande maträtter som annars kanske aldrig hade förverkligats. En del av dem är till och med riktigt goda. **D**



**PER STYREGÅRD**  
per@styregard.com



## Kräftskiva till havs

I augusti och september bjuds det på äkta svenska kräftor ombord och självklart har vi också mycket bra sjöpriser på alla drycker som hör kräftorna till.

En konferens till havs bjuder på inspiration och koncentration, passa på att kombinera konferensen med kräftskiva och gör det till ett minnesvärt event.

**Galaxy, kräftmenyn fr 1179:-\*\***  
Ingår: båtresa, del i B2-hytt, 6 tim konferens inkl kaffebuffé, 1 frukost 1 buffélunch inkl. dryck, 1 kräftmeny.

**Helsingfors, kräftmenyn fr 1634:-\*\***  
Ingår: båtresa, del i B2-hytt, 6 tim konferens inkl kaffebuffé, 2 frukost 1 buffélunch inkl. dryck, 1 kräftmeny.

**SILJA LINE**

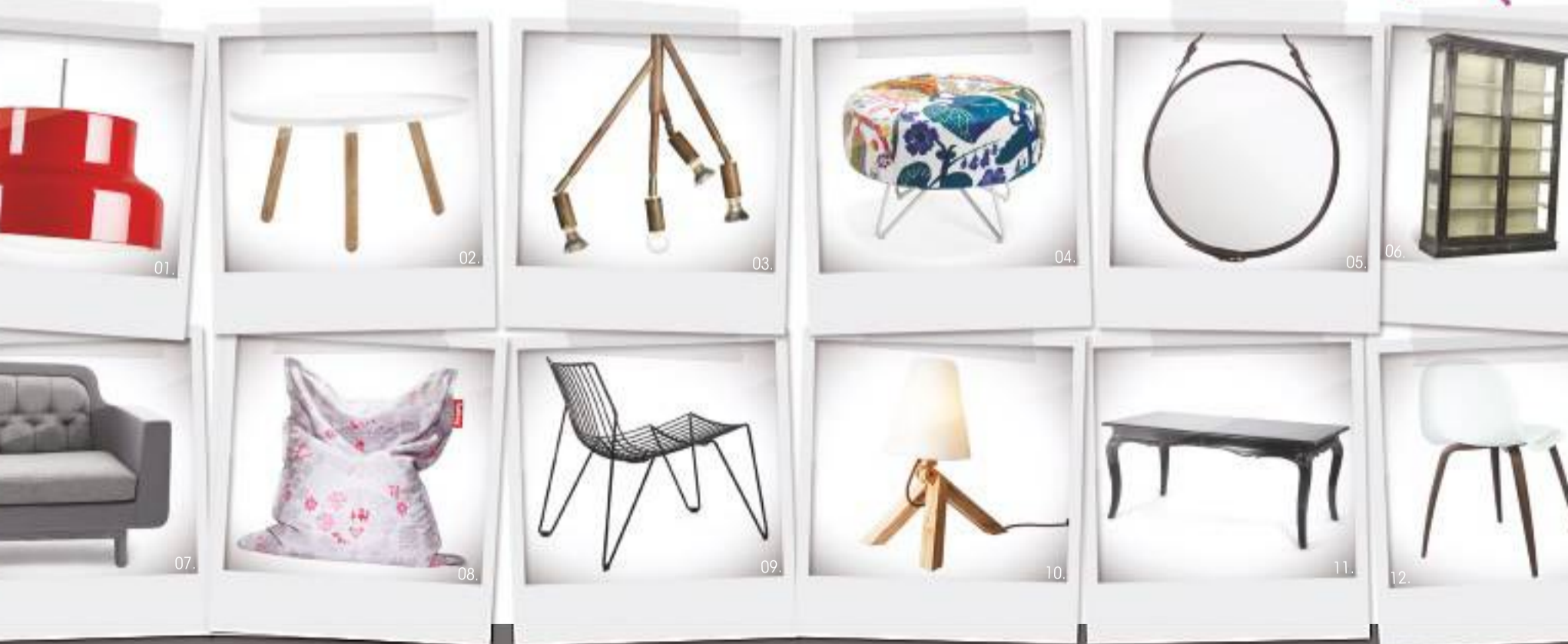
[www.tallinksilja.se](http://www.tallinksilja.se) 08-22 08 30

Pris per pers utvalda avgångar. Prisexemplen gäller to m 30.9 2013.

\*\* Kräftmenyn förbokas 7 dagar före avgång.

# CONFIDENT LIVING.SE

1000-tals märkesvaror & 100-tals varumärken  
Alltid fri frakt & öppet köp!



01. Bumling pendel, Anders Pehrson, fr. 3890 sek, atljéLyktan. 02. Tablo soffbord, Wiig Hansen, 3.540 sek, Normann Copenhagen. 03. Kvist taklampa, Jonas Bohlin, 10935 sek, Örsjö belysning. 04. Button pall spare part edition, From us with love, 9495 sek, Mitab. 05. Adnet Circulaire spegel, Jacques Adnet, fr.4995 sek, GUBI. 06. Countryside cabinet vitrin, 10980 sek, Nordal. 07. Onkel soffa, Simon Legald, fr. 24.180 sek, Normann Copenhagen. 08. Fatboy the Original Special - Big Doodle Pink, Jukka Setälä, 2495 sek, Fatboy. 09. Tio lounge chair, Chris Martin & Magnus Elebäck, 2775 sek, MASSPRODUCTIONS. 10. Spiff bordslampa, GRIDY, 2120 sek, Northern Lighting. 11. Countryside dinner table, 8.590 sek, Nordal. 12. Gubi 5 stol, Komplot design, 2.295 sek, GUBI.

Besök oss på [www.confidentliving.se](http://www.confidentliving.se) • Email [info@confidentliving.se](mailto:info@confidentliving.se) • Kundservice 08 - 641 07 89