

King Magazine No 07 Juli 2018

KING

of Sweden

Modemagasinet för män
Nr 07 juli 2018 Pris 85:90 kr

Björn Frantzén

och den vilda jakten
på stjärnorna

SOLKLARA KÖP

Hawaiiskjortor, espadriller,
panamahattar och 99 andra
modeinvesteringar för en
snyggare sommar

BONJOUR FINESSE!

En *très bien* guide till Paris

VERNER ÅMELL

"Jag sålde en målning
för 20 miljoner dollar"

+
Andy Warhol
BMW i3s
Christopher Bastin
Crazy Pictures
Köksprylar
Semesterklockor
Suitsupply

SEK 85,90 NOK 95,90 EUR 9,60

TIDSAM 4079-07



7 388407 908598

SPECIALRETURVECKA 29

Björn Frantzén

Guide Michélin's motivering: "Björn Frantzén har skapat en unik vision för nordisk mat, som kombinerar sublima ingredienser med häpnadsväckande kulinariska tekniker. Björn Frantzéns gastronomiska uttryck är verkligen värt resan och är en gastronomisk upplevelse som ingen annan."

RESTAURANGENTRÉN på Klara Norra Kyrkogata är så diskret att den lätt går en förbi. Gatan, som förr kallades "Klara Porra" och främst associerades med betydligt mer ljusskygga aktiviteter än grand cru-dekantering och ankleverserveringar, frekventeras numera dagligen av vilsna foodisar som på bruten engelska frågar om vägen till Björn Frantzéns nynordiska stjärnkrog. Matkonsten på Restaurang Frantzén är dock långt mer spektakulär än vad den anonyma entrén skvallrar om. I en tid när andra krögare byter vita dukar mot långbord och casual dining är dygd går Björn Frantzén rakt mot strömmen. Med storslagna gastronomiska ambitioner, Stockholms dyraste restaurangmeny och 521

toppenoverade kvadratmeter fördelade på tre våningsplan är Restaurang Frantzéns lyxkrog 2.0. Trycket på restaurangens 23 platser är bevis om något för att Björn Frantzén har lyckats där andra fine dining-krögare kämpar för att hitta fotfästet. När nyheten om att Frantzén blir den första restaurangen i Sverige att belönas med tre stjärnor i anrika krogguiden Guide Michelin släpptes kraschade såväl hemsida som bokningssystem. Varje månad försöker fler än 100 000 människor boka en av restaurangens 600 platser som görs tillgängliga för nästkommande månad. De flesta blir grundligt besvikna.

– Vi släpper platserna klockan 10 den första dagen i varje månad. En minut senare är restaurangen fullbokad. Det säger en del om kraften i de där stjärnorna, säger Björn Frantzén och stoppar in en snus under läppen.

De tre stjärnorna är en historisk händelse inte bara för Frantzén, utan för Sverige som matnation. Av de drygt tolv miljoner licensierade restaurangerna i världen förädrades i år endast 110 av dem full pott i den franska

krogguiden. Ett minimalt nålsöga att passera, konstaterar Frantzén, samtidigt som han kämpar med att få igen gylfen på ett par kostymbyxor från Maison Margiela med spelad irritation.

– Storlek 46? Skämtar du? Jag ser ut som Leif Mannerström i de här byxorna.

Den lunchstängda restaurangens lounge-del – en spektakulär vindsvåning med hel-täckningsmatta, öppen spis och takterrass

"Vissa av kockarna drog kola för att orka med. Andra rökte på för att trubba av."

med utsikt över Stockholms takåsar – får agera provisoriskt stylingrum. Här inleddes vanligtvis restaurangbesöket med kanapéer och perfekt kyld champagne. I dag pryds i stället möblemangen med värkollktioner från Atelier Saman Amel och Barena. Avskalad modelyx som går hand i hand med den strama restauranginredningen.

– Jag lägger lite för mycket pengar på Mr Porter, i synnerhet Maison Margiela, berättar Björn och drar en stickad tröja i viciña för 30 000 kr över huvudet.

– Jag gillar vackra saker med kvalitet, oavsett om det handlar om klockor, kläder eller bilar. Ibland får jag för mig att jag ska köpa något crazy, som en leopardfärgad kashmirtröja från Saint Laurent som jag bar en gång på Dubai. Sådana kläder kommer man bara undan med utomlands. Här hemma slutar det oftast med att jag går runt i svarta jeans och collegetröja. Så svenskt.

Det har gått två månader sedan Guide Michélin's stjärnspäckade ceremoni i Köpenhamns rådhus. Full pott i den anrika krogguiden är en krögardröm få förunnad. Ändå är Björn märkbart oberörd när

stjärnorna kommer på tal. Frågar man honom har resan bara börjat.

– Jag har jagat den tredje stjärnan sedan 2010, så visst kommer den med en viss lättnad. En belöning för tio års hårt arbete. Men förändrar den något för mig personligen? Nej. Däremot förändrar den mycket annat, som gästtillströmning till restaurangen och erbjudanden om att öppna nya krogar runt om i världen. Stjärnorna skapar trygghet i produkten och en trygghet för anställda och finansärer. Vi är fortfarande i uppstartsfasen och har ännu inte gjort en hel säsong i lokalen, så visst har det gått fort. Och vi är långt ifrån klara. Gastronomiskt sett har vi bara börjat. Jag tycker att vi är

en mycket bättre restaurang nu än när vi öppnade i september. Att fortsätta utvecklas och inte stagnera är ett ansvar som kommer med stjärnorna, som nu ska försvaras. Jag är inte redo att flytta till Västindien, köra nedcabbad Aston Martin och bli golfare på heltid riktigt än.

VARJE DRAMATURGISKT korrekt framgångssaga har ett före och ett efter. I Björn Frantzéns fall var smakmötet med en grillad lövbiff på brasseriet Rendez-Vous i Stockholm i slutet av 80-talet det livsomvälvande ögonblick som för alltid skulle förändra hur han såg på matlagning. Han var elva år och dagdrömde om att bli fotbollssproffs. Kombinationen grillbiff, krispiga pommes, hemslagen bea och tomat- och rödlöksallad fick honom att tänka om. Åtminstone tillfälligt.

– Det var en halleluja-upplevelse för mig. Det godaste jag någonsin ätit. Jag bestämde mig för att bli kock, om proffsfotbollssplanerna inte skulle slå in, så att jag kunde laga den där lövbiffen varje dag.

Björn började plugga franska, "för att det



Kashmirtröja, byxa och T-shirt, Atelier Saman Amel. Sneakers, privat

var det alla kockar snackade". På gymnasiet föll valet på Märsta hotell- och restaurangskola. Han minns sig själv som en klassens clown med bra betyg. Vinnarskallen fanns där från början, men fokuset förblev på fotbollssplanen.

– Jag har aldrig varit en av de där kockarna som hängt i farmors kjol i köket och har alltid varit sjukt petig med maten. Det enda jag ville var att umgås med polarna och spela fotboll och tv-spel.

Han växte upp i Upplands Väsby, spelade fotboll i Bollstanäs SK, och blev som fjortonåring uttagen till AIK. Björn gjorde några matcher i A-laget innan ett medfött hjärtfel satte stopp för proffskarriären som 19-åring. Han stod mellan att operera in en

pacemaker eller lägga fotbollsskorna på hylan. Han valde det senare.

– Det var tungt, så klart. "Vad fan gör man nu?" Efter lumpen träffade jag en gammal klasskompis från gymnasiet på en busshållplats i Upplands Väsby. Jag ställde samma fråga till honom. Han berättade att han hade gjort praktik på Edsbacka krog och att jag borde testa att söka. Jag ringde samma dag, erbjöd mig att jobba gratis, och fick jobbet.

Den tvåstjärniga Michelin-krogen utanför Sollentuna blev grogrunden för en osnuten Björn Frantzén som knappt kunde skilja på dragon och persilja. I stjärnköket fick han utlopp för både kreativitet och tävlingsinstinkt.

– Att jobba på Edsbacka var det närmaste jag hade kommit en proffsfotbollsmatch utanför planen. Känslan i ett omklädningsrum tio minuter före avspark är inte olik den i ett stjärnkök tio minuter före öppning. Man befinner sig i ett rum fullt med hyperseriösa människor med högt ställda förväntningar på sig själva, där seger är det enda som räknas. Det finns en nerv i det, en "vi mot dom"-känsla som är jävligt häftig. Man vet att det kommer att bli action.

Med ett kryddat cv och ett halvårs obetald praktik förklädd till kockanställning på Edsbacka fick Björn jobb på en enstjärnig restaurang på den engelska landsbygden. En bluff som synades tämligen omgående.

– Jag fick börja på den tuffaste stationen på hela restaurangen, stekhällen. Jag hade ingen aning om vad jag höll på med och stekte pilgrimsmusslor som om de vore köttbullar. Olika stekgrader fanns inte i min värld. Köksmästaren blev vansinnig och jag blev snabbt degraderad till salladssektionen.

Björns vinnarskalle och rappa käft tog honom i slutet av 90-talet ända till den europeiska gastronomins högborg, London, och kockjobb på trestjärniga Michelin-krogar som Chez Nico's at 90 Park Lane och Pied a Terre. Bakom den polerade stjärnkrogsfasaden dolde sig ett utbredd drogmissbruk, fysisk och psykisk misshandel och omänskliga arbetsvillkor för de hårt pressade kockarna i köken.

– Vi jobbade sex dagar i veckan, arton timmar om dagen. Köksmästarna var så jävla brutala. De slog, brände, sparkade och högg sin personal med knivar. De jobbade efter samma filosofi som Främlingslegionen: att bryta ner för att sedan bygga upp. Vissa av kockarna drog kola för att orka med. Andra rökte på för att trubba av och över huvud taget ta sig igenom en service.

Han minns särskilt en händelse, där en av köksmästarna slog ner en italiensk kypare som missförstått en order på grund av språkförbistringar.

– Killen svimmade av och låg och blödde



Kavaj, Atelier Saman Arnel

på köksgolvet, medan servisen fortsatte som vanligt. Vi klev bara över honom som om ingenting hade hänt. Till slut kom restaurangchefen in och frågade varför i helvete han var en servitör kort. Köksmästaren började gorma, och restaurangchefen fick släpa ut killen ur köket för att försöka få liv i honom.

Björn klarade sig oftast undan med avhyvlingar och verbala hot. Utom vid ett tillfälle. Han kavlar upp tröjarmen för att visa ärrret från den upphettade stekspaden som går rakt över underarmen. Ett straff för att han var några sekunder sen upp med en fisk från stekpannan.

– När jag berättar det för folk så får jag alltid samma reaktion: "Hur kunde du stå ut?" och "Varför slog du inte tillbaka?" Det är svårt för människor som inte var där att förstå, men stjärnkrogarna i London i början av 00-talet var som vilken sekt som helst. Den

fysiska och psykiska misshandeln normaliserades och accepterades på alla nivåer. Det var inte förrän man lyfte fram beteendet i ett nytt ljus som man reagerade över hur sjukt allting var. I efterhand fanns det så klart miljoner anledningar till att kasta in handduken och flytta hem till Sverige. Samtidigt lärde jag mig sjukt mycket av de där åren utomlands. Rensar man fisk 18 timmar per dag, sex dagar i veckan, så blir man till slut rätt bra på att filea den där fisken. Ju längre man stannade på ett ställe, desto mindre skit fick man. För mig handlade utlandsåren inte så mycket om att bevisa hur duktig jag var, utan om att komma ut levande på andra sidan. Att inte låta mig brytas ner.

Hur tog du dig igenom de där åren?

– Med en jävla massa snus och ett tydligt mål: att komma hem och öppna Sveriges bästa restaurang.

VÄGEN TILL MÅLET börjar, och slutar, med en vänskap. Under tiden på Edsbacka träffade Björn konditorn Daniel Lindeberg. De blev snart vänner och höll stadig kontakt under hundåren utomlands. I februari 2008, tio år efter deras första jobbpass ihop på Edsbacka, öppnade restaurang Frantzén/Lindeberg portarna på Lilla Nygatan i Gamla stan. Krögarduon satte ihop en spektakulär 20-rättersmeny med molekylära inslag och startade bloggen med det sturska namnet *Bakom kulisserna på en stjärnkrog* för att bygga hajp.

– Vi uppfattades säkert som sjukt kaxiga, men det var bara förklädd osäkerhet. Vi var tvungna att bullshitta oss själva för att palla med alla recensenter och tyckare.

Strategin funkade. Inom loppet av 20 månader belönades Frantzén/Lindeberg med två Michelin-stjärnor och slog sig in på

listan över världens 50 bästa restauranger. Kritiker hyllade och gästlistor fullbelades.

– Det fanns en miljon saker som talade för att vi skulle misslyckas. Varken jag eller Daniel hade drivit företag förut och båda var urkassa på Excel. Jag tvingades panta lägenheten bakom ryggen på frugan för att över huvud taget ha råd att dra i gång restaurangen. Man måste lura sig själv att man är bättre än vad man är, annars funkar det inte. Och har du tryckt 80–100 timmar i veckan på stjärnkrogar i London och Paris i fem år så framstår det mesta som en barnlek. Till och med Excel. Att jag över huvud taget kunde öppna en egen restaurang innan jag fyllt 30, utan hjälp av finansierare och rika föräldrar, hade aldrig hänt om jag inte hade haft den erfarenheten i ryggen.

Frantzén/Lindeberg blev snart känt för att leverera Stockholms mest spektakulära avsmakningsmeny. Rätter som snigelsserveringen "Idas sommarvisa", ackompanjerad av speldosa och ballong med doft av sommaräng, var smarta pr-trick som charmade såväl kritiker som smaklökar.

– Vi serverade bland annat en ostbricka som vi kallade Tour de France, där gästen fick äta sig igenom rätten samtidigt som Ulf Elfving och Stellan Skarsgård kommenterade "loppet" via en iPod, som om det vore ett sportreferat, minns Björn och skrattar.

Våren 2010 inledde krögarkompanjonerna en elitsatsning för att erövra den åtråvärda tredje Michelin-stjärnan, något som ingen annan nordisk restaurang ännu hade lyckats med. Livsmedelsmiljardären Antonia Ax:son Johnson gick in som delägare i restaurangen och ett filmteam började följa duons resa mot den gastronomiska gräddan. Men stjärnan uteblev, åren gick och vänskapen mellan Björn och Daniel började knaka i fogarna. När Frantzén/Lindeberg 2013 utsågs till världens tolfte bästa restaurang vid "World's 50 Best Restaurants"-galan i London var endast Björn på plats. Senare samma år meddelade duon att de går skilda vägar. SVT-dokumentären *Hunger*, som ursprungligen var tänkt att skildra krögarnas resa till en trestjärnig krog, blev i stället en bitvis smärtsam historia om vad jakten på framgång kan göra med en vänskap. Ryktet om Björn som en "tjuvig jävel" lever kvar än.

– Teamet filmade 280 timmar som kokades ner till 57 minuter. Med så mycket material kan man vinkla en historia precis hur man vill. Vissa saker i dokumentären är så klart helt sanna, men den missar tyvärr mycket av huvudsyftet: att det faktiskt är jävligt kul att driva restaurang. För så var

det. Jag och Daniel hade skitkul, jätteofta. I stället blev filmen en väldigt mörk historia. Det är lite som om man bara skulle filma i Real Madrids omklädningsrum efter varje förlust. Det målar inte en rättvis bild av hur det faktiskt var. Jag tycker att det är tråkigt att de fina stunderna klipptes bort, samtidigt som jag förstår varför dokumentärfilmerna gjorde som de gjorde. När jag och Daniel gick skilda vägar hade de en helt ny story klar för sig, och de slapp skrota tre års filmande.

Har du och Daniel någon kontakt i dag?

– Nej.

Finns det en sorg i det?

– Jag tänker inte så mycket på det. Jag har fullt upp med annat. Men visst kan jag tycka att det är tråkigt att det blev som det blev. Det är som med vilken skilsmässa som helst. Det finns inte så mycket mer att säga. *It is what it is.*

DET LARMAR i Björns telefon. Sjuåriga dottern Leiahs blodsocker har skjutit i höjden. Hon har diabetes typ 1 och övervakas dygnet runt via sensorer som läser av hennes värden. Björn kastar en orolig blick i appen som i realtid uppdaterar honom om dotterns hälsotillstånd. Den omedelbara krisen verkar vara över. Han andas ut.

– Appen larmar när det är högt eller lågt blodsocker. Vi måste agera på båda. Antingen genom att ge henne Dextrosol eller något att äta, eller insulin för att sänka blodsockerhalten. Att tvinga sig på sitt eget barn på det sättet, med nålar som ska stoppas in och pumpar och sensorer som måste bytas, är en enorm ångest för mig.

Han lägger ifrån sig telefonen. Gnider sömnbristen ur ögonen.

– Man är på hjälpänn hela tiden, även på nätterna. Sömnbristen är konstant. Det finns en anledning till att 40 procent av alla diabetesmödrar är sjukskrivna. Sjukdomen tar aldrig semester.

När Leiah fick diagnosen barndiabetes förändrades Björns syn på mat över en natt. Från att handla om smaker "som ska smälla i käften" blev mat plötsligt en fråga om liv eller död. I föl kom kokboken *Björn Frantzén lagar mat för sugna diabetiker och annat*

folk med vardagsrecept för en sund, balanserad kosthållning.

– Ungarna och min fru Sara har alltid ätit jättebra. Det är snarare jag som har haft problem. Slutar man jobba vid midnatt så har man inte jättemånga andra alternativ än att stoppa i sig något skit på vägen hem från jobbet. Men det har jag slutat med. Att se vad skräpmat gör med blodsockret är ett uppvaknande. Det är inte bra för någon.

I dag har familjen levt med sjukdomen i fem år. Oron för felande utrustning och ostadiga värden är konstant. Särskilt en händelse har satt sig djupt.

– Jag och Sara skulle ut på par dejt. Vi hade precis hunnit sätta oss i taxin när telefonen larmade. Vi förstod direkt att det var något med pumpen. Leah var helt rabiat när vi kom upp i lägenheten. Vi var tvungna att brotta ner henne för att sätta i pumpen korrekt. Det är ingen roligt sak att utsätta sitt eget barn för. Vi gör det ju för hennes eget bästa, för att rädda hennes liv, men det är inte så lätt för en sexåring att förstå.

Han säger att sjukdomen har gjort honom mer eftertänksam och bättre på att hantera konflikter.

– Om sjukdomen har fört något bra med sig så är det att man får perspektiv på saker





och ting. Vad spelar några Michelin-stjärnor för roll om något skulle hända ens egna barn?

Björns fru Sara är utbildad folkhälsovetare, men har tvingats att sätta sin egen karriär åt sidan för att agera resurs åt dottern på heltid. Paret träffades i högstadiet och blev ihop i årskurs nio. När Björn gjorde sina hundår i London blev Sara räddningen.

– Jag bodde ihop med Sara och fem andra svenska tjejer i en spartansk etta i London. Jag började jobba halv sju på morgonen och slutade halv två på natten. Ofta hade jag inte ätit på hela dagen. Sara brukade alltid vänta på trappan utanför lägenheten med en Snickers och en cola, och så satt vi där och pratade. Det var hon som höll mig levande.

Paret är inne på sitt 25:e år tillsammans.

– Sara har alltid varit stabiliteten i tillvaron. Hon är en väldigt smart kvinna som har gett mig perspektiv som jag tidigare saknat. Utan henne skulle inte någon av mina restauranger finnas i dag. Det är hon som har drivit Familjen AB, medan jag har jobbat. Hon om någon har fått göra uppoffringar, och har tvingats sätta sina egna drömmar på paus för att vi ska få allt att gå ihop.

Hur håller man ihop så länge?

– Vi har byggt upp en grundtrygghet och har jävligt roligt ihop och kan driva med var-

andra. Det tror jag är viktigt. Att försöka att inte ta livet på så stort allvar. En sak man snabbt kan konstatera när man får ett sjukt barn är att man som föräldrar antingen kommer att bli tajtare eller gå skilda vägar. Ett sjukt barn kommer åt en som inget annat gör. Allt blir så jävla påfrestande, så det blir snabbt allt eller inget. Lyckligtvis blev vi bara tajtare och gick in med känslan att sjukdomen var något vi skulle fixa tillsammans.

Hur är du att leva med?

– Det händer alltid saker, vilket nog kan vara både roligt och utmanande, om man ska svara diplomatiskt. I det professionella livet har jag ibland tvingats att stänga av känslorna för att inte ta åt mig av saker som tycks och sägs om mig. Ibland har jag tagit med mig det där tankesättet hem, och det vet jag kan vara frustrerande. Men jag jobbar på det.

SOMMAREN 2016 bommade Björn Frantzén igen sin fullbokade tvåstjärniga krog i Gamla stan för att, tillsammans med kapitalstarka medfinansierarna Antonia Ax:son Johnson och riskkapitalisterna och Ett hem-grundaren Harald och Jeanette Mix, påbörja det mest påkostade restaurangbygget i svensk kroghistoria.

– När jag och Daniel öppnade Frantzén/Lindeberg 2008 var vi två man i en skokartong på 85 kvadratmeter. När vi stängde ner Restaurang Frantzén gjorde vi det med en personalstyrka på tjugo pers. Vi hade kort sagt vuxit ur lokalen. Och så en massa strul med inomhusklimatet på det. På somrarna var det så varmt att vi fick dela ut kalla handdukar till gästerna. Det kändes som att sitta på en uteservering i Dubai i juni. På vintern var det i stället så kallt att vi fick ställa in bilfläktar för att hålla värmen. Visst, vi hade utan problem kunnat köra på i Gamla stan och fortsätta tjäna bra med pengar, men jag kan inte driva en produkt på det sättet. Man måste kunna känna att man kan utvecklas och förbättras. Det spelar ingen roll om vi hade fått tre stjärnor i den gamla lokalen eller inte. Vi hade fortfarande stängt.

I augusti i fjol slog så nya Restaurang Frantzén upp portarna i de gamla Klarakvarteren i centrala Stockholm. Här, på tre våningsplan i det totalrenoverade 1800-talshuset, huserar numer Sveriges dyraste restaurang genom tiderna. I alla fall per stol räknat. Uppgifter till Dagens Industri skvallrar om ombyggnadskostnader på 75 miljoner kronor.



Jacka, Barena Skjorta, Paul & Friends

– Vi var tvungna att lyfta bort hela taket på kåken bara för att kunna installera hissen. Inte konstigt att vi blev ett halvår försenade.

Trots att ytan på 521 kvadratmeter är mer än fem gånger större än den gamla restauranglokalen behålls de ursprungliga 23 gästplatserna. Även den gastronomiska filosofin förblev intakt med flytten, men de generösa ytorna gav svängrum för nya upplevelser. Inte minst i köket. Med tekniker som tidigare saknats, som matlagning över öppen eld, har Björn Frantzén alla möjligheter att ta sin gastronomi så långt det bara är möjligt. Bara fläktsystemet i den nya restaurangen tar upp lika stor yta som han hade till sitt förfogande i den tidigare lokalen. Björns signaturrett Fattiga riddare grand tradition 2008, med lagrad ost, tryffel och hundraårig vinäger, är en av restaurangens få långkörare, som funnits med på menyn sedan starten för tio år sedan. Övriga rätter på menyn är nya, födda i teorin och anpassade efter säsong. Björn spånar fritt framför datorn och bollar idéer med restaurangchefen Marcus Jernmark, som föredrar mer handgripligt experimenterande i restaurangköket. När väl listan på ingredienser tagit form så inleds jakten på den perfekta råvaran. Medan andra krögare slår

knut på sig själva för att bygga sina menyer på närodade alternativ, allra helst odlade på den egna bakgården, flyger Frantzén in tryfflar från Italien, kungskrabbor från Nordnorge och vaktel från Frankrike. En kompromisslös jakt på perfektion, där kvaliteten på råvaran alltid hamnar i första rummet.

– Om den bästa jordgubben kommer från södra Frankrike så väljer vi den franska jordgubben framför den svenska, alla dagar i veckan. Det är bara smak som räknas.

Björn Frantzéns kompromisslöshet avspeglas inte minst på slutnotan. En helkväll på Restaurang Frantzén kräver sin plånbok. Med dryckespaket landar slutnotan på minst 4 650 kr per person. Exklusive drinks.

– Det går inte att komma ifrån att restaurangen är en extremt dyr produkt att driva. Vi har aldrig haft en dålig service sedan vi öppnade i september. Inte en tallrik har gått ut som inte är exakt så som den ska vara. Vi pratar 9 000 perfekta tallrikar i månaden. Det krävs ofantligt duktig personal för att hålla den nivån. Därför kan jag bli förbannad när jag läser recensioner där folk börjar prata prisvärdhet. Folk har inte en susning om vad det faktiskt kostar att driva den här typen av restaurang. Våra marginaler

felar fortfarande, trots att vi tar 3 000 spänn för en restaurangmeny.

Hur långt är ni från att bli lönsamma?

– Det har gått alldeles för kort tid för att säga. Hittills har vi återinvesterat all vinst i restaurangen. Det är ett måste för att kunna hålla sig kvar på den här nivån. Bara porslinet kostar ett par hundra tusen kronor om året. Vi har ögonen på oss hela tiden och har inte råd att skicka ut en enda kantstött tallrik eller ett glas som inte är helt perfekt.

Kan du känna press från dina delägare att nå ett positivt resultat?

– Jag känner inget annat än hundra procentig support och förtroende från deras sida, och det är jag jävligt tacksam för. De är entreprenörer som har investerat egna pengar i det här projektet, och det måste man ha respekt för. Deras drivkraft är att göra något som ingen annan gjort tidigare i Restaurangsverige. Jag har många kollegor i branschen som inte alls har haft samma fina relation med sina delägare, och är väl medveten om att jag är lyckligt lottad.

Är pengar en drivkraft för dig?

– Nej. Att överlämna notan är fortfarande det jobbigaste jag vet. Ett nödvändigt ont för att kunna fortsätta. För mig är pengar på banken ett sätt att sova bättre på natten. Att

inte behöva oroa sig för hur man ska få månaden att gå ihop. Samtidigt är det jävligt mycket slit för pengarna i restaurangbranschen, och jag har jobbat hårt för de pengar jag har. Pengar för mig är medel för att återhämta sig och ta semester. Samtidigt har jag ofta svårt att skilja på arbete och fritid. Jag har inget emot att sitta och fippla med menyerna en ledig kväll. Det blir väl så när man har lyxen att jobba med sin hobby.

Har tredje stjärnan förändrat något privatekonomiskt för dig?

– Nej. Vad stjärnan däremot har gjort är att den har genererat intressanta erbjudanden som på sikt kan innebära bra med pengar privatekonomiskt. Vi öppnade bland annat en Flying elk-restaurang i Hongkong i juni och har två andra hemliga internationella restaurangprojekt på gång senare i år. Det är ett utmärkt sätt för oss att växa som restaurangkoncern och ge de anställda som jobbat för mig länge chansen att växa i företaget och tjäna mer pengar. Nordisk mat är stort i Asien, liksom kundunderlaget, och vårt varumärke är starkt internationellt, inte minst efter framgångarna med Frantzéns Kitchen i Hongkong, vår första utlandsetablering. Ekonomiskt är det en bra deal, till en relativt låg risk. Det funkar lite som en franchise: Vi lånar ut varumärket och tar en *sign-on fee* och procent på omsättning och vinst. Det finns ingen annan nordisk krögare som gjort den resa som vi gör nu. Det känns som en minst sagt intressant väg att vandra.

Hur tror du att fine dining-segmentet kommer att utvecklas framöver?

– Begreppet lyx är i ständig förändring. Den nya generationen med stålar vill inte ha guldbestick och långt mellan borden. Uppklätt för dem är inte skraddarsydd kostym, det är Valentino-sneakers, Saint Laurent-tischa och en läderpaj från Maison Margiela för 40 lök. De klassiska lyxkrogarna är inte rätt miljö för dem. På Restaurang Frantzén spelar vi Guns N' Roses till grand cru:n och AC/DC till anklevern. Det är lyx på ett nytt sätt. Vi strävar efter en avslappnad upplevelse utan att för den delen göra avkall på kvalitet och råvaror. Det ska vara kul att gå på krogen.

UNDER HÖSTEN har toppbetyg och superlativtyngda recensioner avlöst varandra. Björn Frantzéns fine dining-vision tycks gå

hem hos de flesta. Utom möjligen DN:s Krogkommission, som nöjde sig med att dela ut betyget 4 av 5 efter sitt besök, som i den klickanpassade rubriken sammanfattas som en "sublim verklighetsflykt som störs av städning och skamliga förslag". Björn får något mörkt i blicken när DN kommer på tal.

– Den där recensionen är full av lögner och direkta faktafel. En sak som kan vara värt att diskutera i sin helhet är Krogkommissionens synpunkter på att kaffe inte ingår när man betalar 3 000 kr för ett restaurangbesök. Jag dricker själv inte kaffe eller te på krogen, precis som hälften av våra gäster, och jag är heller inte intresserad av att betala för andras kaffe när jag går på krogen. Att klaga på att kaffet inte ingår är både okunnigt och oprofessionellt. Det ingår inte på Espresso House heller, oavsett om man köper muffins för 3 000 kronor eller inte. Ett annat problem kritikern hade var den påstått höga syran i en fisksås. Det

"DN:s recension är både bitter, arrogant och förlöjligande i ett försök att vara rolig på min bekostnad."

har de all rätt att tycka. Jag kan bara konstatera att varken jag eller mina chefer delar Krogkommissionens uppfattning om vad som är en perfekt balanserad sås. Det är alltid tråkigt med missnöjda gäster, men den såsen är precis som den ska vara.

Smak är å andra sidan subjektivt.

– Visst, och det är alltid jättetråkigt om någon är missnöjd med maten, även om det händer ytterst sällan. Mitt största problem med recensionen var att den var både bitter, arrogant och förlöjligande i ett försök att vara rolig på min bekostnad. Då blir det personangrepp, som både blir oprofessionellt och oseriöst. Man spottar på det vi gör, för att sedan ge näst högsta betyg. Vad fan är det? Jag kan inte tänka mig ett värre betyg än en fyra. Ska man säga, våga säga hela vägen. Som tidning har man ett ansvar mot läsaren att vara kunnig i det man lätsas vara kunnig i, och med den recensionen är DN ute på jävligt tunn is.

Vad vill du att folk ska känna när de åter på Restaurang Frantzén?

– Egentligen är det ganska enkelt: Antingen är det gott eller så är det inte det.

Att höra någon säga att mat är intressant är helt ointressant för mig. Det ska smälla i käften och vara svingott, med höga smaker och tryck i grejerna.

Fyller matkritiker fortfarande en funktion?

– Både och. Jag tror säkert att en matkritiker kan hjälpa till att lyfta en oetablerad krögare med en riktigt bra recension. Men om man som krögare är seriös och långsiktig i det man gör så är det i slutändan ändå alltid mun till mun-ryktet som betyder något. Gränsen brukar gå vid tre år. Har du klarat dig så länge och du fortfarande har återkommande gäster så spelar det inte längre någon roll vad kritikerna skriver. Då kan de säga bäst de vill.

– Det har aldrig varit bättre tider att vara krögare än i dag. Det finns ett stort intresse för nordisk gastronomi som är jävligt unikt ur ett historiskt perspektiv, och min grundinställning är att alla som skriver om mat för något positivt med sig. Problemet med krogkritiker är att de inte alltid har den rätta kunskapen för att uttala sig i ämnet. **Vad innebär Restaurang Frantzéns tredje stjärna för Sverige som matnation?**

– Drygt hälften av våra gäster är utländska. Huvudsyftet med deras resa är att äta på Restaurang Frantzén, men vi får alltid frågan var man bor bäst och äter den bästa lunchen. Våra gäster må vara relativt få till antalet, men det är en köpstark kundkrets. Många av dem åker vidare upp till Mange (Nilsson) i Fävikens och Daniel (Berlin) i Skåne, så intresset för vår restaurang gynnar även andra krögare. Jag tror och hoppas på fler svenska trestjärniga restauranger nästa år.

Hur står sig våra svenska restauranger internationellt?

– Jävligt bra, skulle jag säga. Du kan gå in på vilken kvarterskrog som helst i Stockholm och få en riktigt bra, välagad bit mat för en rimlig peng. Lågstanivån här är sjukt hög, jämfört med Frankrike där vissa krogar är så dåliga att man ramlar av stolen.

Vart går du helst själv när du går ut på krogen?

– När jag går ut och äter blir det oftast med familjen. Då väljer man det som funkar för alla. Oftast blir det något enklare brasseri på Östermalm, där vi bor.

Blir restaurangpersonalen stressade när de ser vem som kommer?



Jacka, Barena Skjorta, Paul & Friends Byxa, Maison Margiela Skor, Vans

Namn Björn Frantzén.

Ålder 41 år.

Bor På Östermalm i Stockholm.

Familj Hustrun Sara och barnen

Stella, 11, och Leah, 7.

Gör Är kock och krögare.

Restauranger Trestjärniga Restaurang Frantzén, gastropuben Flying Elk, NK-restaurangen Bobergs Matsal, cocktailbaren Corner Club, salladsbaren Botanique, cateringverksamheten Av Frantzén, vinbaren Gaston, lunchrestaurangen Nordiska Kantinen och Hong Kong-krogarna Frantzéns Kitchen och The Flying Elk.

– I Sverige märker man aldrig något. Här är alla toklugna. Utomlands kan det vara lite livligare. Som senast på semestern i Dubai, när kocken på hotellet kom ut och ville ta selfies. Det spelar liksom ingen roll att man bara beställt två varmrätter i biströn, det slutar ändå med att det kommer ut sju ton olika rätter så att kocken kan visa vad han går för.

Vad vill du göra härnäst?

– Jag har alltid velat göra ett internationellt powerbrassereri i Stockholm. Ett riktigt stort ställe som serverar frukost, lunch och middag, sju dagar i veckan, och knappt har lås på dörren. En annan idé är att öppna ett svinbra steakhouse på hemmaplan. Men det är inget som kommer att ske den närmaste tiden. 2018 är projekt tungt som det är. Att vara med min fru och mina barn går före alla restaurangdrömmar. Allt måste ske med en viss balans för att det ska funka.

NÄR VI SES EN VECKA senare har våren kommit till Stockholm. Vi träffas på Tennisstadion på Östermalm. En välbekant plats för Björn, som står lutad över läktarräcket i den anrika sporthallen och vinkar uppmuntrande till äldsta dottern Stella som värmer upp på tennisplanen nedanför.

– Tennisträningen är ett bra sätt för mig att få lite egentid med Stella. Oftast brukar vi kaka middag ute efter träningen, bara hon och jag. Det är fint. Familjen är min fritid. Jag försöker hinna med att gå på ett par AIK-matcher per år och spela några rundor golf då och då. Det är rätt skönt att gå upp i en fotbollsmatch eller en golfrunda i 90 minuter och bara vara i det ögonblicket. Att slippa tänka på annat.

Vi pratar om uppoffringar och prioriteringar. Om konsekvenserna av att jobba alldeles för mycket.

– Jag har legat och tuggat på 70-90 timmar i veckan sedan jag var tjugo. Restaurangbranschen är en lågmarginalbransch, det finns inga genvägar. Det är bara stenhårt jobb som gäller. Det går inte att hymla om att jag jobbade bort en stor del av min äldsta dotters första år. Att starta sin första restaurang och få sitt första barn i samma veva var inte en särskilt bra kombo, så här i efterhand. Men livet tenderar ju ofta att bli så. Allt händer på en gång. Jag har gjort uppoffringar, men gör också mitt bästa för att ta igen det jag har missat.

Har det alltid varit värt det?

– Det är klart att det har funnits stunder då man undrar vad fan man sysslar med. Samtidigt har jag aldrig riktigt känt att det har funnits något alternativ. Jag offerade väldigt mycket i åldern 20 till 30 för att komma

dit jag är i dag. När mina polare åkte på lattjöljbanresa till Ibiza eller på skidresa till Alperna så knegade jag. Alltid. Hela tiden. Att göra de där sjuka åren utomlands utan att ens få prova att öppna egen restaurang hemma i Sverige och se hur långt jag hade kunnat ta det, det hade nog gjort fruktansvärt ont. Dessutom har jag aldrig haft

för trappan till klassrummen. Det var alldeles för många negativa saker som hände samtidigt. Från bråk med hyresvärdar till budgetar som sprack. Det var en nyttig läxa. Då kände jag att det var dags att börja göra förändringar.

Vad förändrade du?

– Jag tog kontakt med vettiga människor



Meinrotija, Atelier Saman Arnel | Poloskforta, Atelier Saman Arnel

någon backupplan. Kockeriet är min backup. Det är det enda jag kan.

För fyra år sedan sa kroppen stopp. Två decennier av stress och brutala arbetspass tog till slut ut sin rätt.

– Jag skulle lämna ungarna på skolan och var plötsligt helt oförmögen att ta mig upp-

runt omkring mig. Entreprenörer som gått igenom samma sak som jag. Alla hade ett par riktiga fuck-ups bakom sig och förklarade för mig att det bara är något som man måste ta sig igenom. Pengar var det sista jag skulle tänka på. Det finns alltid nya pengar att tjäna. Det hjälpte. Jag har blivit bättre på

att slappna av, även om jag fortfarande har svårt att koppla bort jobbet helt. Hjärnan går fortfarande på konstant höghvarv, inte minst på kvällar och nätter. Jag kan inte minnas senaste gången jag gick och lade mig utan att somna till tv:n eller datorn.

Vad kollar du på för att somna?

– *Seinfeld*, oftast. Genialisk serie. Eller

– Hur menar du?

– Ja, är jag barnslig? Rolig? Jobbig?

– Du är precis som man vill att en pappa ska vara.

Björn nöjer sig med svaret och låter motorn i sin Audi RS 6 Performance rusa mellan trafikljusen på Östermalm. Sportkombin luktar fortfarande nybil. Han häm-

lirar inte riktigt med varumärket. Tredje stjärnan kommer med ett ansvar. Man kan inte sätta sitt namn på vad som helst bara för att det är bra med stålar.

Hur tycker du att du är som pappa?

– Jag försöker vara rätt barnslig och rolig och pusha barnen lagom mycket. Vill man uppnå något så måste man kämpa för det. Det är ingen som kommer att göra grejerna åt dig.

Tänker du mycket på papparollen?

– Verkligen. Som pappa till två döttrar slås man framför allt av hur enkelt det är att vara vit medelålders man. Att man fortfarande sätter olika löner beroende på om man är man eller kvinna är sjukt. Där är restaurangbranschen faktiskt ett föredöme. Jag har aldrig jobbat på en arbetsplats eller drivit ett företag där lönen skiljer sig beroende på kön.

Samtidigt jobbar du inom en av de mest mansdominerade branscherna. Hur ska man locka fler kvinnor till restaurangköken?

– Min känsla är att det blir bättre och bättre i takt med att genusfrågan får allt större utrymme. Ett viktigt steg är att tvätta bort den sexistiska jargong som vissa kök fortfarande dras med. Det gör man bara med rätt sorters chefer i köken.

Hur är du själv som chef?

– Kravfylld, rättvis, detaljstyrd, perfektionist. Om jag skulle gissa. Ibland kan jag önska att jag kunde vara lite mer chill i min yrkesroll. Det är påfrestande att vara perfektionist. Att vara en platt organisation med 150 anställda är utmärkt för att kunna vara närvarande och snabb i kurvorna, men det är också ett jobbigt sätt att driva företag. Det finns alltid något som kan göras bättre, vilket kan vara en väldigt utmattande inställning.

Perfektionister har ofta svårt att delegera och lämna ifrån sig ansvar. Hur är det för dig?

– Jag jobbar på det, och har blivit bättre. Jag har trots allt en familj, och så vill jag gärna att det ska fortsätta. 2018 lovade jag min fru att vara ledig på alla mina barns lov. Jag tränar fortfarande på att vara ledig.

Hur går det då?

– Mitt problem är att jag antingen är jävligt på eller jävligt av. Oavsett vad så är jag alltid all in. Fördelen är att jag får väldigt mycket gjort. Nackdelen är att det kan gå lite väl fort ibland. Ska jag rocka hemma så ska det plockas diskmaskin och hängas tvätt, helst samtidigt. På med musiken, tryck en Nocco, in med en snus. Och så kör man. Full gas framåt. Lagom är inte min grej.