

HELSIDA

Äkta franskt hos Laurent

SMAKFULLT

I RESTAURANG SVEDALAS GAMLA LOKALER FINNS NU EN ÄKTA FRANSK BISTRO. HÄR SERVERAR KÖKSMÄSTAREN LAURENT BERNERON KLASSISKA FRANSKA RÄTTER. VINERNA ÄR SPECIAL-IMPORTERADE. RÅVARORNA OCH RÄTTERNA KOMMER FRÅN OLIKA REGIONER I FRANKRIKE OCH ÄR MATEN TILLAGAD MED KÄRLEK. BIENVENU CHEZ LAURENT!

TEXT: SUSANNA KUMLIEN | FOTO: GUSTAV KAISER

HIT KOMMER STAMGÄSTER från trakten – däribland Janne Schaffer - och jag har hört positiva omdömen om stället. Men som den reporter jag är kan jag ändå inte låta bli att snoka i gästboken efter kritiska synpunkter:

"Beautiful! Great!"

"Mitt livs Coq au Vin"

"Gastronomiskt paradiset!"

"Mycket gott och fantastiskt mottagande, alltid något extra."

"Idag har jag ätit världens saftigaste, möraste och godaste entrecote!"

Gästboken är sida upp och sida ner med enhälligt beröm och lovord från nöjda gäster. Och ett äldre par från Trosa lär regelbundet ta in på Scandic i Bromma enbart för att komma hit och äta. Så jag får ge upp min kritiska undersökning.

TÄVLAR BARA MED SIG SJÄLV

Till tonerna av Charles Aznavour – *"jag älskar Charles Aznavour och vill höra honom både på jobbet och hemma"* – berättar Laurent om sin kockfilosofi.

- Jag är ingen kock som ställer upp i tävlingar. Jag tävlar med mig själv och det som gör mig lycklig är nöjda gäster. Min pappa var bästa kocken i världen och han ställde aldrig upp i någon kocktävling.

Matlagningsprogrammen på TV ger en snedvriden syn på kockyrket, menar Laurent:

- Folk tror att det handlar om att laga »

HELSIDA



TEMAKVÄLL

Som om den ordinarie menyn inte bjuder på tillräckligt med frestelser, ordnar Laurent temakvällar under hösten. Den 28 och 29 oktober blir det *Soirée Chasseur* med vilt tillrett på franska bönders vis och 17 - 19 november blir det traditionsenlig *Beaujolais Nouveau*-kväll med säsongens nya viner serverade med rostade kastanjer.

» en god rätt. Men det är så mycket mer – kök, planering, ekonomi... För att en restaurang ska vara bra, krävs inte bara en lyckad rätt. Man ska kunna komma tillbaka gång efter gång och det ska vara minst lika bra hela tiden. Både när det gäller mat och service.

PERSONLIGT VÄLKOMNANDE

För att få jobba här ska man ha restaurangutbildning och minst tre års erfarenhet av franska köket. Laurent kompromissar inte med ambitionerna. Han är också noga med att personligen välkomna sina gäster och prata en stund med dem.

På Tête à Tête serveras ingen mat à la "nya franska köket", inga små portioner med gräslöksstrån i kors. Nej, här härskar

rejäl fransk matlagning, motsvarigheten till vår husmanskost.

UPPVÄXT I RESTAURANGMILJÖ

Laurent hade lagt märke till att det fanns många restauranger inne i stan som kallades för *fransk bistro* men som egentligen inte var några riktiga bistroer.

– En fransk bistro är ingen lyxrestaurang utan ett ställe som serverar vällagad men relativt enkel och rustik mat från alla regioner i Frankrike. Jag kommer ju själv från Rhône-distriktet, så det är klart att jag är svag för maten därifrån. Men också från Normandie – en region med underbara skaldjur och fina mejeriprodukter och trakten kring Lyon med sin *tripes* (en rätt på komage) och andra klassiska rätter. »

CONFIT DE CANARD

Chef Laurent har valt ut ett klassiskt recept på anklår för Bromma papers läsare.

- Det är kanske inte världens mest spektakulära rätt på bild – men det blir så gott att jag ville dela med mig av receptet! Att ha en färdig confit de canard i kylan för att sen kunna ta fram och värma upp är som att ha tillgång till den allra lyxigaste snabbmaten. Tillsammans med ett glas Crozes Hermitage så har man en middag värdig vilken dag som helst!

Du behöver:
4 stycken anklår
Drygt 600 g ankfett
Någon msk med havssalt
4 lagerblad
En stor knippe färsk timjan

Krossa lagerbladen och blanda dem med saltet och några kvistar färsk timjan. Gnid in ankan noga med saltblandningen och lägg den i en försluten plastpåse kallt i ca ett dygn.

Torka bort saltet och kryddorna med lite papper. Lägg anklåren tätt tätt med skinnet nedåt i en gryta eller ugnsfast form (gärna med lock) som inte är större än att låren precis ryms. Sätt ugnen på cirka 90 °C.

Smält eventuellt fett i en kastrull först och håll sedan över anklåren så att de täcks. Ett annat tillvägagångssätt är att man lägger på fett lite i taget och låter det smälta i ugnen.

Låt ankan stå och puttra i ugnen med lock eller övertäckt med folie i några timmar. Det räcker med någon timme för att ankan ska bli klar, men om du låter den puttra lite längre så blir den ännu mörare. Laurent låter ankan stå inne i ugnen i ungefär 3,5 timmar. Nu är det bara att ta ut ankan ur ugnen och låta den stå svalt tills det att du vill äta den. Vill du spara den (confit de canard sägs hålla flera månader om den är väl övertäckt med fett och står svalt) så ser du till att den förvaras i en väl tillsluten burk med ett ordentligt lager fett högst upp.

När du sedan vill äta den fiskar du upp ankan ur fett (det går väldigt lätt att peta bort fett när det är stelt), steker den och värmer den i sin sky. Fettet som man tagit bort kan man smälta ner, sila, hälla ner i väl rengjorda burkar och förvara i kylan för att sen kunna användas igen. Ankfett är fantastiskt att steka i. Laurent serverar sin confit med rissolépotatis och vitlöksfräst höstsvamp samt tomat provencale. Magnifique!

”

JAG VILL JU INTE PÅSTÅ ATT

ANDRA LÄNDER INTE KAN FÅ
FRAM BRA VINER, MEN DETTA ÄR
EN FRANSK BISTRO OCH
FRANKRIKE HAR VINERNA FÖR
DET HÄR KÖKET.

» Laurent har haft gott om tillfällen att lära sig fransk matlagning. Uppväxten i den lilla byn Vallon Pont d'Arc i Ardecheregionen i Rhône-distriktet var full av kastruller. Han vistades i restaurangköket innan han kunde gå och är fjärde generationen av restaurang- och hotellfolk. Hotellet där han växte upp – Hôtel du Tourisme i Vallon Pont d'Arc – i en by vackert belägen i närheten av ett natur-skyddsområde – finns fortfarande och drivs nu av hans bror Jean-Louis.

FRANSKA VINER PÅ MENYN

Efter restaurangutbildning på Tain l'Hermitage kom Laurent till Casino de Deauville i Normandie där han jobbade under den kände köksmästaren Christian Girault. Därefter väntade Hôtel Intercontinental Rue de Rivoli i Paris. I Sverige har han bland annat jobbat på La Brochette, Brasserie Vau-de-Ville och varit kökschef hos Scandic i Täby och i Bromma.

Bistron serverar enbart franska viner.
- Jag vill ju inte påstå att andra länder inte kan få fram bra viner, men detta är en fransk bistro och Frankrike har vinerna för det här köket.

Bland efterrätterna vill Chef Laurent gärna nämna de opastöriserade specialimporterade franska ostarna med rätt vin till, eller hans Tarte Tatin – fransk äppelkaka på smördeg – flamberad vid bordet i calvados. Bon Appetit! 🍴