

MAXAT

Svulstig charm med säkra kort

Hotell Pigalles Atelier hakar på trenderna med maximerad inredning och fina naturviner. Maten är kanske inga nya uppfinningar men den charmar matlökarna.



CHRISTINA BLOM

MISSA INTE
Fantastiska naturviner från Marc Tempé och Alexander Bain.

UNDBIK
Om du är arkitektstudent från Chalmers och är besatt av Mies van der Rohe-minimalism.

PRIS
Lunch 135 kronor.
Mellanrätter 175 kronor.
Avsmakningsmeny 450 kronor.
Efterrätter 65–135 kronor.

ÖPPET
Mån-torsdag 17–22.
Fre-lördag 17–22.30.
Söndag 17–22.

CHRISTINA BLOM



Stekt torskfilé, kimchi och mandelkräm.

CHRISTINA BLOM



Minimalism, nej tack.

Kanske inte nyskapande, men goda smaker på Atelier: Saltbakade svenska betor med varm getost och lönsirap.

Många av världens trender som flugit runt jorden ett par varv börjar nu sakta, en efter en, landa i Göteborg. I veckans krogs fall handlar det om den livliga belle époque-trenden med old school-bartenders i mustasch, hängslen och tatueringar satta i murrig plynch- och läderinredning.

Hotell Pigalle ägs av Ess Hotel som även driver Peacock, Tranquilo och Barabico. Ess Hotel är kända för sina starka konceptlösningar som kan dra från sval Newport-elegans via lantlig gårdscharm till vilda och pastelliga Miami-vibbar. När jag tar ett par steg in på Pigalle är det uppenbart att man låtit sig influeras av The NoMad Hotel i New York och dess svulstiga maximalism med stora mustiga tavlor, extroverta möbler med generös stoppning och personal uppklädda i äldre högtidsdräkter (läs hipster-uniformer). Då jag just spenderat mycket av min tid i Köpenhamn, där det gastronomiska uttrycket, men också inredningen, är mer minimalistisk, känns detta som en



ATELIER
Södra Hamngatan 2A.
Hotell Pigalles Atelier – trendiga naturviner och närodlat.

varm omväxling. Men greppet är samtidigt daterat och känns igen från Puta Madre och Yaki-Da.

Mer uppfriskande är bemötandet från restaurang Ateliers personal. Servicen är på topp och personalstyrkan verkar vara taggad och muntert road av sin nya omgivning. Så även det unga och sprudlande klientelet. Många göteborgare har redan hittat hit.

Vi beställer avsmakningsmenyn döpt till det charmiga namnet Skafferimeny. Och det är fullständig Stenbecks-bonanza som väntar. Eller vad sägs om smörstekt färskpotatis med rökt silverål, äggkräm, kalixlörjrom och majonnäs spetsad med matjessill? Fett, salta, syra och mineralitet i bästa kombination. Eller Ateliers rapsgrispaté med smörstekt svamp, syltad lök och vinägerkaramell. Också bra, som Peter Apelgren skulle sagt.

Rätterna är inga nya uppfinningar, Atelier kör säkra rustika kort och höstliga kombinationer, men med bra utvalda råvaror, väl genomförd finish i köket och

goda smaker. Nej, avantgardet hittar vi snarare på vinsidan – här har Atelier köpt in ett knippe naturviner från min favoritimportör Rosforth & Rosforth. Vi pratar producenter som Alexander Bain från Loire, Marc Tempé från Alsace och Stefano Bellotti från Piemonte. Jag rekommenderar er att testa dessa mycket personliga viner.

Det blir en ny upplevelse då dessa viner är fullständigt naturliga till skillnad från många av stadens övriga vinkällare. Särskilt Marc Tempé, som inte använder svavel som effektivt dödar vinet varför det blir lätt att exportera och för lata sommelierer att hantera, men problemet är att svavlet också lämnar en dålig bismak. Atelier erbjuder levande viner utan svavel, med i stället klar smak av terroir. Framtidsviner, helt enkelt. Bara det värt en extra guldstjärna i kanten till Atelier.

CARL REINHOLDTZON BELFRAGE, KROGSKRIBENT



RECENSERAT

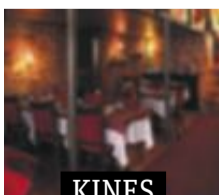
Bäst just nu

Vilsen? Här är de bästa krogarna i respektive genre som vi besökt



LYX

●●●●●
LINNEÅ ART
Södra vägen 32. Fine dining – största smakupplevelsen just nu.



KINES

●●●●●
CANTON HOUSE
Olivedalsgatan 12. Stans bästa kina-restaurang.



NORDISKT

●●●●●
BHOGA
Norra hamngatan 10. Modern bistro av bästa snitt.



NORDISKT

●●●●●
KOKA
Viktorigatan 12. Nynordisk mat med lokala smaker.



ITALIENSKT

●●●●●
LA CUCINA ITALIANA
Skånegatan 33. Bästa italienaren i landet.



COCKTAIL

●●●●●
HUSH-HUSH
Linnégatan 11. Cocktailbar med mellanrätter.