

# TRESTJÄRNIGT

Ett halvår efter öppning blev Restaurant Frantzén Sveriges första krog med tre stjärnor i *Guide Michelin*.

– När vi satt i byggmöten och leverantörerna kom förbi och visade upp de mest fantastiska råvaror förstod vi var ribban låg. De inspirerade oss att satsa på naturmaterial, säger Helena Eliason från arkitektkontoret Joyn Studio.

TEXT HÅKAN LÖVSTRÖM FOTO ERIK LEFVANDER



Restaurant Frantzén  
invigdes den 30 augusti  
2017. Den 19 februari  
2018 gav Guide Michelin  
restaurangen tre stjärnor.



**R**edan i trappan upp till "höloftet" hos Joyn Studio ser man en trave stenprover.

– Vi har ju nästan alltid någon typ av sten med i våra projekt. Det är inte så konstigt att vi har materialprover på väg tillbaka till leverantörerna, säger Lisa Grape, en av grundarna.

Höloftet är övervåningen på det lilla stall som ligger idylliskt insprängt på en bakgård i centrala Stockholm. Det finns inga hästar kvar på bottenvåningen och inget hö kvar däruppe, men känslan av att verka i en anrik miljö som förenar historien och framtiden verkar stimulera de tre inredningsarkitekterna.

Joyn Studio består av Lisa Grape, Helena Eliason och Ida Wanler. De har flera prestigeprojekt bakom sig, som inredning till spahotellet Yasuragi och kontor till Tiger of Sweden. För krögaren Björn Frantzén hade de tre redan gjort inredningen till en systerkrog i Hongkong som heter Frantzén Kitchen. Därefter blev det snart klart med en stor satsning på huvudkrogen i Stockholm.

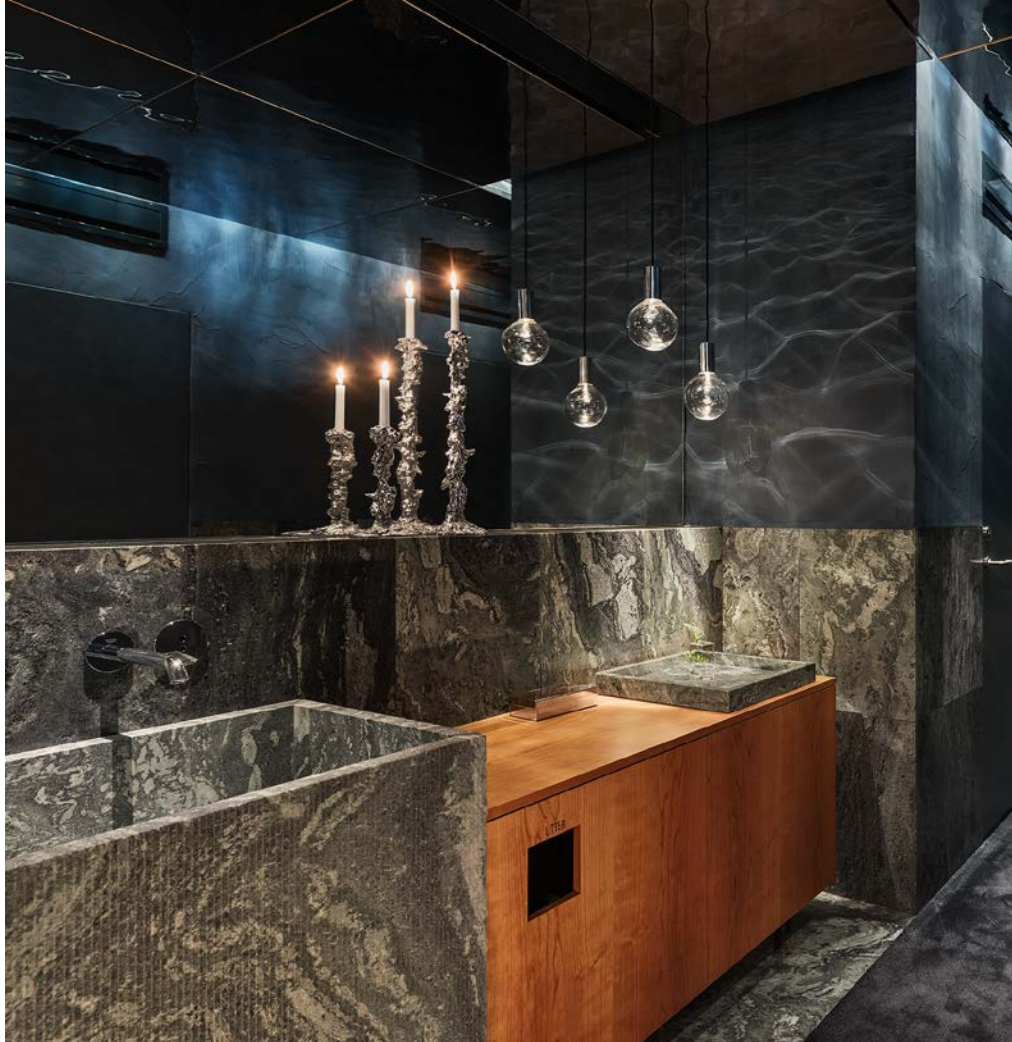
Investorare bakom stjärnkrogen är bland andra Antonia Ax:son Johnson och riskkapitalisten Harald Mix. De dryga 50 kvadraten i Gamla stan skulle bytas mot ett helt hus i fem våningar och 500 kvadrat restaurang.

– Det första vi bestämde oss för när vi hade fått uppdraget var att inredningen måste svara upp mot maten. Vi lärde oss snabbt att för Björn och kockarna är råvarorna enormt viktiga. Vi tänkte då att inredningen måste ha kraftfulla uttryck som möter upp maten. Därför blev det också naturligt med mycket naturmaterial, säger Helena Eliason.

**EN STOR DEL** av processen för att hitta rätt i material och inredningsdetaljer var möten med kökspersonalen och andra som skulle jobba i lokalerna.

– Under en del av dessa möten, när vi satt med Björn och de andra kockarna, kunde det komma olika små specialiserade leverantörer som ville att kockarna skulle köpa in deras råvaror. Jag kommer speciellt ihåg en liten farbror som kom med lite svampar i en korg. Kockarna skar upp och smakade på svampen innan de bestämde sig för om han kunde bli en framtida leverantör.

Noggrannheten var också viktig när de skulle välja stentyp till bänkar, hyllor och golv i det så kallade vardagsrummet. Där får gästerna ett glas champagne



*”Vi ville ha en undervattenskänsla när man kommer in på toaletten. Det ska vara som att dyka ner i en djuptjärn.”*

och en guidning genom kvällens meny.

– Björn Frantzén var noga med att han ville ha en sten med tillräckligt hård yta. Han hade haft kalksten i någon tidigare restaurang, som snabbt blivit fläckig av olika syrur som används vid matlagning.

– Nu såg vi till att kockarna fick stenprover, som de testade med citron, Coca-Cola och ketchup för att se att inget bet på stenen. De valde slutligen en brasiliansk kvartsit, säger Helena Eliason.

**DET ANDRA STORA** stenprojektet i restaurangen var toaletterna, som skapades utifrån en spännande vision.

– Vi ville ha en undervattenskänsla när man kommer in på toaletten. Det ska vara som att dyka ner i en djuptjärn.

– Vi hittade snabbt Brännlyckan från Borghamnsten. Med sina grå och gröna

skiftningar ger den en känsla av att vara mitt i vattnet, i havet, säger Lisa Grape.

Handfatet på toaletten är imponerande med ett kraftfullt uttryck i räfflad marmor. Inledningsvis fanns planer på en ännu maffigare pjäs.

– Vi hade först en idé om att handfatet bara skulle vara ett hål i en stor stenklump, som om vi verkligen var på botten av en skogstjärn. Men vi fick snart klart för oss att golvet, fyra trappor upp, knappast skulle hålla för ett massiv stenblock.

– Slutligen var det vår stenleverantör Valter Eklund som föreslog den skrovliga ytan till handfatet. Eftersom vi har använt samma uttryck med grovhuggna ytor på träborden i restaurangen passade det robusta handfatet väldigt bra, säger Helena Eliason. ■





Toaletten är som en djupdykning i en tjärn av Brännlyckemarmor. Handfatets räfflade sida korresponderar väl med matsalens robusta bordsskivor.

Matsalen. Kockarna testade tåligheten noga - med hjälp av Coca-Cola, citron och ketchup - innan man valde sten till bänkar, hyllor och vissa golv.



**Projekt:** Restaurant Frantzén, Stockholm.

**Inredningsarkitekt:** Lisa Grape, Helena Eliason och Ida Wanler, Joyn Studio.

**Stenleverantörer:** Borghamnsten och Valter Eklund.

**Stenentreprenör:** Valter Eklund.



Trots tiodubblad yta tar Frantzén fortfarande bara emot 23 gäster per kväll. Här i vardagsrummet får de en introduktion till kvällens meny.

