

# Oslo

BY CROZES-HERMITAGE





© Anne Bergeron

## HEI OSLO

Il y a dix ans de cela environ, l'AOC Crozes-Hermitage se donnait la joyeuse mission de rencontrer les fines gueules d'une grande ville, chaque année différente, avec l'idée d'y trouver une famille de cœur, constituée d'ardents sommeliers et de chefs affables, ceux qui, comme nous, ont le goût du bon vin et les mêmes valeurs d'amitié et de partage. De l'expérience, il en résulte chaque fois un bel objet imprimé de 48 pages. Tour à tour, nos pérégrinations nous ont emmenés à Paris, Bruxelles, Londres, Berlin, Stockholm, Copenhague et Amsterdam. Et d'année en année, notre famille de cœur s'est étoffée, agrandie. Avec ce nouveau numéro, nous ajoutons Oslo à notre collection de destinations. Surtout, nous nous sommes fait des amis, que vous découvrirez en ces pages. Allez les saluer de notre part.

*Yann Chave et Jacques Grange, co-présidents de l'AOC Crozes-Hermitage*

For cirka ti år siden påtok AOC-en Crozes-Hermitage seg en festlig oppgave: å møte gourmetene i en ny storby hvert år, med sikte på å finne en uformell familiekrets av motiverte sommelierer og elskverdige kokker, det vil si mennesker som i likhet med oss selv elsker god vin og har samme vennskaps- og fellesskapsverdier. Ett av resultatene av dette er, for hver by, en vakker trykksak på 48 sider. Vandringerne våre har vekselvis ført oss til Paris, Brussel, London, Berlin, Stockholm, København og Amsterdam. Etter hvert har den uformelle familien vår vokst og utvidet seg. Med denne nye publikasjonen tilføyer vi Oslo til vår samling av destinasjoner. Og vi har fremfor alt knyttet vennskapsbånd med nye personer, som du vil oppdage på de neste sidene. Hils dem fra oss.

*Yann Chave og Jacques Grange, lederne av den kontrollerte opprinnelsesbetegelsen (AOC) Crozes-Hermitage*

### Oslo BY CROZES-HERMITAGE

Direction de la publication : Section interprofessionnelle de l'appellation Crozes-Hermitage  
Maison des Vins 485 avenue des Lots 26600 Tain-l'Hermitage (France)  
+33 (0)4 75 07 88 81 - [www.crozes-hermitage-vin.fr](http://www.crozes-hermitage-vin.fr)  
Rédaction en chef : Clair de Lune  
12 rue Saint-Polycarpe 69001 Lyon (France)  
+33 (0)4 72 07 31 90 - [www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)  
Textes : Anne Fredrikstad, Mona Haugen-Kind  
Photos : Haakon Hoseth. Couverture : Anne Bergeron  
Traduction : Tom Heide. Correction : Muriel Villebrun  
Impression : X-IDE AS Oslo (1000 exemplaires, Novembre 2022). ISSN : 2782-0254  
Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.





© Grand Café & Vinkjeller

**05>19**  
WINE TRIP

**20>23**  
Liora Levi

**24>31**  
WINE SPOTS

42>45 ABOUT CROZES-HERMITAGE



© Stallen

**32>33**  
ANDREAS VIESTAD

**34>35**  
DAG TJERSLAND

**36>41**  
GREEN WARRIORS

46>47 ADDRESS BOOK





© Håakon Høseth



© Vanghals

## WINE TRIP

EN GUISE D'ENTRÉE EN MATIÈRE, VOICI SIX LIEUX D'OSLO QUI EN RACONTENT L'HISTOIRE, LA GÉOGRAPHIE. MAIS CES SIX LIEUX SONT AUSSI DES LIEUX OÙ L'ON MANGE ET OÙ L'ON BOIT ALORS QU'IL N'EN A TOUJOURS PAS ÉTÉ AINSI. EN CELA, ILS RACONTENT AUSSI LES MUTATIONS D'UNE VILLE QUI EST AUJOURD'HUI UNE VILLE DE CUISINE ET DE VIN.

INNLEDNINGSVIS, HER ER SEKS STEDER I OSLO SOM FORTELLER OM HISTORIE OG LOKALE FORHOLD. MEN DET ER OGSÅ SEKS STEDER DER MAN SPISER OG DRIKKER. SLIK VAR DET IKKE ALLTID FØR. DISSE STEDENE ER SYMBOLER PÅ ENDRINGENE I EN BY SOM I DAG ER BLITT ET ARNESTED FOR MAT OG DRIKKE I TOPPKLASSEN.

*Anne Fredrikstad*





Le vénérable Grand Café & Vinkjeller est une adresse mythique d'Oslo, positionnée sur Karl Johan gate, la plus prestigieuse avenue de la ville, laquelle dessert le Palais Royal. Edvard Munch, l'explorateur Fridtjof Nansen ont fréquenté les lieux. Edvard Munch y avait ses habitudes du temps de la « bohème de Christiania ». On ne compte plus les lauréats du prix Nobel de la paix, les rock stars ou les chefs d'État en visite officielle qui y ont séjourné.

Les bâtiments renferment quelques magnificences architecturales, comme la coupole en verre du restaurant Palmen sous laquelle on vient goûter à une cuisine fusion qui réserve toujours une place aux produits norvégiens emblématiques, comme la viande de renne. Inaugurée en 2016, la cave « Vinkjelleren » rassemble une collection de plus de seize mille bouteilles, couvrant environ mille cinq cents références du monde entier. C'est l'une des plus belles caves de tout le pays.

Domaine les Bruyères,  
Marc Sorrel



## GRAND CAFÉ & VINKJELLER

Karl Johans gate 31, 0159 Oslo  
grandcafeoslo.no



Midt i hovedstadens paradegate, Karl Johan, rett over Stortinget og et steinkast fra Slottet, ligger ærverdige Grand Cafe og Vinbar. Grand Cafe er et landemerke og en kulturinstitusjon både i Oslo og Norge. Fortsatt henger det store veggmaleriet her av «Kristiania-bohem» som et minne om at dette var stamstedet til kjente, nordmenn som Edvard Munch, Henrik Ibsen og Fridtjof Nansen. Det historiske hotellet har også huset fredsprisvinnere, rockestjerner og kjente presidenter. Her er flere arkitektoniske perler, som det dekorative glasskuppeltaket i restaurant Palmen. På menyen er det fokus på norske råvarer som reinsdyr og fisk, med en «internasjonalt fusion vri». I underetasjen, åpnet Vinkjelleren i 2016. I et moderne og hyggelig lokale, med hele 16.000 flasker kan gjestene boltre seg i et utvalg av 1500 ulike viner fra hele verden.

Domaine les Bruyères,  
Marc Sorrel



Ouvert en 2013, le restaurant Festningen (« la forteresse ») a été aménagé dans l'ancienne prison de la plus grande forteresse de Norvège : la citadelle d'Akershus. Les traces du passé sont partout visibles, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du restaurant. Celui-ci, misant sur une cuisine de saison qui fait la part belle au poisson et à la viande, peut accueillir 150 personnes. Mais l'été, la terrasse, qui offre une vue embrassant le quartier d'Aker Brygge et le fjord d'Oslo, permet de rajouter jusqu'à 300 couverts supplémentaires !

Détenteur d'un Bib gourmand, le lieu impressionne par sa carte des vins.

Domaine les Bruyères, Domaine du Colombier,  
Domaine Combier



## FESTNINGEN

Myntgata 9, 0151 Oslo  
festningenrestaurant.no



I det som en gang var et fengsel, i et av landets mest betydningsfulle forsvarsverk, Akershus festning, åpnet restauranten med samme navn, i 2013. Det er historie i veggene og lokalet har bevart en historisk sjarm, både inne og ute. Restauranten kaller seg et brasseri og har plass til 150 gjester. Rettene er basert på råvarer i sesong, med mye fisk og kjøtt. Dette er et populært sted på sommeren, med stor uteservering med plass til 300 personer. Her er det spektakulær utsikt mot øyene i indre Oslofjord og Aker Brygge. Både maten, utsikten og en imponerende vinliste, med mye fransk vin, har gjort at Festningen står oppført i Michelin-guiden. Festningen er også på lista over De historiske spisestedene i Oslo.

Domaine les Bruyères, Domaine du Colombier,  
Domaine Combier



Le premier food court d'Oslo, ouvert tous les jours sauf le lundi, a été édifié sur une friche industrielle du quartier de Vulkan, situé sur la rive droite de l'Akerselva. Aujourd'hui, le lieu fédère une quarantaine de restaurants, de bars et de commerces dans lesquels on trouve absolument de tout : des légumes et des fruits frais, des fruits de mer en pagaille, de la charcuterie super bien sourcée... Une multitude de petits restaurants assure le ravitaillement, se partageant entre cuisine norvégienne et cuisines internationales. Le marché aime aussi à mélanger les genres, abritant concerts et happenings, comme la journée nationale des gaufres ! Dans les étages, la Kulinarisk Akademi est une institution reconnue qui dispense des cours de cuisine ainsi que des ateliers et des stages de dégustation de vin.



## MATHALLEN

Vulkan 5, 0178 Oslo  
mathallenoslo.no



Langs Akerselva i Oslo, i en nedlagt industrihall på Vulkan, ligger hovedstadens første mathall. Dette er blitt et «matmekka» for både Oslofolk og turister med mer enn 40 spisesteder, forretninger og barer. Små delikatessebutikker med alt fra fersk sjømat, pølsemakeri, grønnsaksforretning til utenlandske spesialvarer, gjør dette til et populært sted å handle. Det er også et godt utvalg i små spisesteder, med noe for enhver gane, med lokal norsk mat, kjente europeiske og mer eksotiske retter fra fjernere strøk. Mathallen holder også ulike matevent, som feiring av den offisielle vaffeldagen. De arrangerer også konserter. I annen etasje ligger Kulinarisk Akademi som har en egen vinklubb, og her tilbys mat- og vinkurs flere ganger i løpet av året. Mathallen er åpen alle dager, bortsett fra mandager.



Le Telegrafen est un lieu hybride, ouvert en 2021 dans ce qui fut autrefois le central téléphonique du pays. Une profusion de bars à vin et à cocktail, une brasserie et un dancefloor s'y sont aujourd'hui installés mais les allusions à l'histoire du bâtiment, construit en 1924 et devenu avec le temps un quasi-symbole national, sont pléthoriques.

Est-ce lié à ce passé populaire ? Toujours est-il que le Bestorp, la brasserie implantée sur le site, se fait fort de promouvoir une cuisine nordique accessible avec des menus (jusqu'à six services) capables de rassasier les plus grosses faims.



## TELEGRAFEN

Kongens gate 21, 0157 Oslo  
[telegrafenoslo.no](http://telegrafenoslo.no)



Telegrafen er et nytt og moderne konsept som åpnet i 2021. Telegrafen ligger i et historisk og monumentalt bygg fra 1924, som i mange år var landets telefonhus. I dag kaller de seg Norges største utested. Her kan du ta en helaften, med flere cocktailbarer, vinbarer, nattklubb og restaurant. Lokalet er på hele 800 kvadratmeter, og telefonens historie har et gjennomgående tema både i dekor og navn. De ulike barene er også innredet i egne sjangere fra 1960 til 1990-tallet. Restaurant Bestorp, har som mål å by på folkelig gourmet, med nordiske råvarer med internasjonal vri. Restauranten har a la carte meny, eller du kan velge en fast tre til seks retter.





16

Implanté en 2014 dans le néo-quartier Barcode, aménagé dans le secteur de Bjørvika, Vaaghals (« téméraire » en norvégien) dissimule une belle bande de *people*, dans laquelle on retrouve les noms d'Arne Hjeltnes, une figure de la télévision norvégienne, du chef Arne Brimi et des skieurs, médaillés aux Jeux Olympiques, Bjørn Dæhlie et Vegard Ulvang. Tous les quatre se sont rencontrés en tournant « Les mecs en voyage » (*Gutta på tur*), une série qui a eu beaucoup de succès en Norvège. Le restaurant, distingué par un Bib gourmand, mixe la tradition norvégienne avec des partis pris très créatifs, tout en se targuant d'une sélection de vins conséquente, qui valorise les grands vignobles européens.

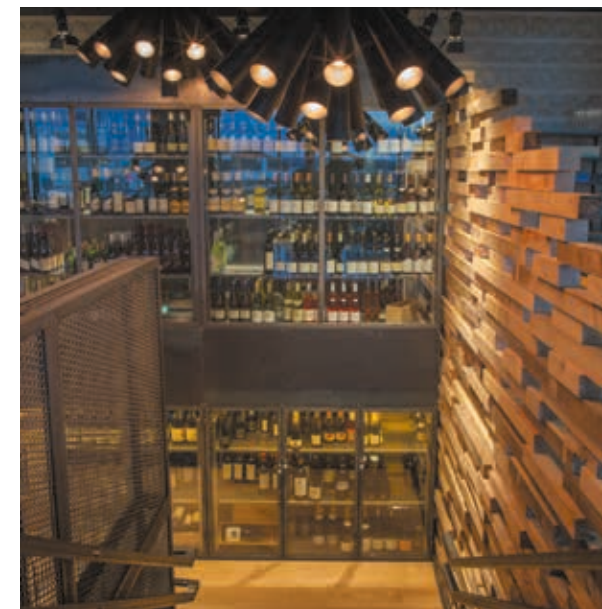
Pierre Gaillard 



17

## VAAGHALS

Dronning Eufemias gate 8, 0191 Oslo  
vaaghals.com



Midt i hjertet av Oslos nye metropole bydel, Bjørvika, i det moderne kvartalet kjent som Barcode, ligger den første restauranten som etablerte seg i området i 2014. Vaaghals definerer seg som en norsk restaurant. Den har kjente medeiere som Arne Hjeltnes, kokk Arne Brimi og sportsutøverne Bjørn Dæhlie og Vegard Ulvang, kjent fra «gutta på tur». Maten har fokus på norske mattradisjoner med en kreativ vri og moderne presentasjon. De har også et solid og spennende vinkart, med hovedfokus på vin fra klassiske distrikt i Europa. Vaaghals går over to etasjer og har stor plass. Med glassvegger på flere sider, fremstår restauranten som lys og luftig, med tilbyr utsikt til Operaen og Sørenga. Restauranten har også en uteservering om sommeren, og den er oppført i Michelin-guiden.

 Pierre Gaillard



Dans la zone portuaire entre les quartiers d'Aker Brygge et de Sørenga, un ancien entrepôt de 1 000 mètres carrés faisant face à l'île de Hovedøya a été réhabilité pour accueillir un restaurant. Co-fondé par Kaja Skovborg-Hansen et Heidi Bjerkan, la première cheffe norvégienne étoilée par le Michelin (Credo à Trondheim, au-delà du cercle polaire), Vippa louche dans toutes les directions (Syrie, Pologne, Inde...) pour ce qui est de l'inspiration, tout en réussissant le tour de force de s'approvisionner exclusivement en circuit court : toute la matière première provient ainsi de fermes de la région d'Oslo.



## VIPPA

Akershusstranda 25, 0150 Oslo  
vippa.no



Langs havnepromenaden mellom Aker Brygge og Sørenga, i et nedlagt lagerskur på 1000 kvadratmeter skjuler det seg en mathall med food courts. På sommeren er dette et attraktivt spise- og drikkested med en stor uteservering på kaia, med utsikt over Hovedøya og indre Oslo havn, og rett ved siden av fiskere og passerende cruiseskip. Med mat fra flere verdensdeler, som Syria, Polen og India, er nok dette ett av de meste internasjonale spisestedene i Oslo. Dette er blitt et svært populært sted etter at det ble åpnet i av gründer Kaja Skovborg-Hansen og Norges første kvinnelige Michelinkokk Heidi Bjerkan. Fokus er bærekraftig mat, og råvarer fra lokale bønder i Oslo-området.

## LIORA LEVI

**CETTE ANCIENNE LAURÉATE DU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE NORVÈGE DÉLIVRE DÉSORMAIS SES CONSEILS ET RECOMMANDATIONS À LA TÉLÉVISION. ENSEMBLE, NOUS AVONS ÉVOQUÉ LA PLACE PRISE PAR LE VIN DANS LA SOCIÉTÉ NORVÉGIENNE... MAIS AUSSI SON PENCHANT POUR LES VINS DE CROZES-HERMITAGE !**

**DEN TIDLIGERE VINNEREN AV NORGESMESTERSKAPET FOR SOMMELIERER GIR NÅ RÅD OG ANBEFALINGER PÅ TV. HER SNAKKER VI OM VINENS BETYDNING I DET NORSKE SAMFUNNET... OG OM HENNES BEGEISTRING FOR CROZES-HERMITAGE-VINENE.**

Anne Fredrikstad

« Je le dis de suite, j'ai un gros faible pour les syrah du nord de la Vallée du Rhône : un bon Crozes-Hermitage et je suis aux anges ! » Cette fan enthousiaste des emblématiques rouges rhodaniens, c'est Liora Levi, un nom bien connu dans le petit milieu norvégien du vin. En plus de ses activités pédagogiques à destination des futurs sommeliers, on peut en effet régulièrement l'entendre dans l'émission *God Morgen Norge* (« Bonjour Norvège »), diffusée sur la chaîne TV 2, ou lire ses articles dans la revue *Maison Mat & Vin*. Et à l'international, on peut la suivre via la série *Wine First* dans laquelle elle arpente les grands vignobles européens, mettant au défi des chefs locaux de cuisiner des assiettes qui sauront mettre en valeur les particularités de différents vins. Par ailleurs, c'est à la fois une bête de concours, lauréate de plusieurs concours de dégustation à l'échelle nationale ou européenne, et une professionnelle engagée, sérieuse présidente de l'Association des sommeliers norvégiens. Cette dégustatrice experte est pourtant partie de zéro, enchaînant pendant dix ans les expériences en restauration avant de se décider, en 2010, à se former à la sommellerie. Un parcours qui est un peu à l'image d'une société norvégienne longtemps peu concernée par les choses du vin : « *Ce qui s'est passé avec le vin en Norvège tient de la révolution. Pour ma part, je trouve très amusant de faire partie de ce mouvement et de l'accompagner aujourd'hui à mon tour. Quand j'écris un article ou que j'interviens à la télévision, je ressens cette soif de découvertes qui a saisi la société norvégienne.* »

### (R)évolutions

« Dans les restaurants, les cartes des vins aussi ont progressé. D'ailleurs, nous avons aujourd'hui plusieurs établissements distingués par le Guide Michelin. Le projet "Star Wine List",

«Hva jeg helst vil drikke? En god Syrah fra Nord-Rhône, gjerne fra Crozes Hermitage, da er jeg i himmelen.» Liora Levi er et kjent navn innen vin i Norge. Hun er vinanmelder i *God Morgen Norge* på TV 2, skriver om vin for *Maison Mat & Vin*, underviser om vin, deltar i den internasjonale tv-serien «Wine First», hun har vunnet flere mesterskap for vinkelnerne, er president for den norske vinkelnerforeningen og aktiv i den internasjonale vinkelnerforeningen ASI (Association de la Sommellerie Internationale) - for å nevne noe. Liora startet å jobbe i restaurantbransjen på tidlig 2000-tallet. I 2010 begynte hun på sommelierutdannelsen. Det ble litt av en reise.

«Jeg gikk fra å kunne ingenting til å bli Norgesmester i vinsmaking for vinkelnerne.»

-Du var vel ikke alene om å ikke kunne så mye om vin den gangen?

-Nordmenn har vært gjennom en revolusjon de siste årene. Det har vært gøy å være med på denne. Å få skrive om vin og dele vinkunnskap i *God Morgen Norge* på TV 2. Jeg har erfart at nordmenn vil lære mer og kjøpe nye type viner.»

### En norsk vinrevolusjon

«Det har blitt mer fokus på vinlister. Vi har flere Michelin-restauranter. Men vi har også Star Wine List, som jeg jobber for. Det er en guide til å finne vinbarer og restauranter med særdeles godt utvalg av vin. Det er ikke bare det at nordmenn har blitt mer åpne for å prøve nye viner. De er også blitt bevisste på hva den serveres i, forteller Liora, som også er ambassadør for den østerrikske glassprodusenten Riedel. «Folk er blitt gale etter glass. De innser at glass har en effekt på opplevelse på av vin. Det finnes jo et glass for hver type drue, sier hun.»

> *auquel je collabore, tire aussi les cartes vers le haut : il s'agit d'un guide en ligne qui met en avant les bars à vin et les restaurants qui se distinguent grâce à la qualité de leurs cartes des vins. »* Les Norvégiens ne sont pas seulement attentifs aux vins qu'ils dégustent, ils sont aussi conscients de l'importance du contenant, souligne Liora Levi, qui exerce le rôle de *brand ambassador* pour le grand fabricant autrichien de verres à vin Riedel. *« Les Norvégiens sont devenus des fous de verres à vin. Ils ont compris que les verres ont un effet sur la dégustation ! »*

### Plus de femmes

Quand Liora Levi a débuté, le milieu était dominé par les hommes. *« Quelques femmes étaient présentes dans le métier, mais les sommeliers connus étaient des hommes. Et quand j'ai commencé à participer à des dégustations réservées à la presse, les femmes étaient très minoritaires. Ce n'est plus du tout le cas aujourd'hui. »* Pour beaucoup, Liora Levi est un modèle. *« En 2017, l'Association des sommeliers norvégiens comptait 90 membres. Il y en a 360 à présent, dont beaucoup de femmes. »*

### Flere damer i vinverden

Da Liora Levi startet var det flest menn som dominerte i bransjen. Dette her endret seg, mener hun. *«Det var en del kvinnelige vinkelnerne. De mest kjente var menn. Da jeg begynte å gå på pressesmaking for å skrive om vin, var damene i mindretall. I dag er vi ikke lenger det.»* For mange er Liora Levi et forbilde. *«Vinkelnerforeningen i Norge hadde 90 medlemmer i 2017. I dag har vi 360. Mange av dem er damer.»*

### Perlene

Det har også skjedd mye siden 2020, forteller hun. *«Da restaurantene stengte på grunn av Covid, måtte vi fokusere på å lage mat og vin i kombinasjon hjemme. Vi ble bevisste på gode råvarer, og da måtte vi også ha gode viner til – og ble villige til å bruke mer penger. Dette har også ført til at flere ikke bare velger viner som står i hyllene på Vinmonopolet, men har oppdaget at de kan handle vin på bestillingsutvalget. Det er i bestillingsutvalget at perlene ligger. Det gjelder også vin fra Rhône. Utvalget av vin fra Crozes Hermitage i basisutvalget er lite, men i*

### Perles

2020 aussi a marqué une rupture, selon Liora Levi. *« Quand les restaurants ont dû fermer à cause du confinement, nous nous sommes tous retrouvés chez nous à devoir préparer nos repas. Et nous avons pris conscience qu'une bonne cuisine passe par de bons ingrédients. Nous avons accepté de payer plus, et cela est vrai aussi pour le vin. Nous avons continué à nous fournir dans les magasins du monopole d'État, le Vinmonopolet, mais nous avons aussi pris l'habitude d'en commander en ligne. Or, c'est seulement de cette façon qu'on peut accéder à certains vins, notamment les vins de la Vallée du Rhône. Pour prendre l'exemple des Crozes-Hermitage, la sélection est relativement restreinte au sein du monopole d'État ; en revanche, sur commande, il y a plein de belles découvertes à faire ! Ce qui est merveilleux avec les syrah de Crozes-Hermitage, c'est leur fruit et leur fraîcheur. Cela en fait des vins qui vont avec tout : la viande rouge, le gibier, mais aussi une simple grillade. Beaucoup de gens ne le savent pas encore mais, Crozes-Hermitage, c'est le vin qu'ils vont préférer ! »*

bestillingsutvalget er det mye mer å velge i. Det som er kult med druva Syrah og Crozes Hermitage er at de har mye syre og frukt. De passer til alt fra rødt kjøtt, vilt, gryter og ikke minst grillmat. Jeg tror mange ikke vet at dette er vinen de vil drikke!

*« Ce qui s'est passé avec le vin en Norvège tient de la révolution. Pour ma part, je trouve très amusant de faire partie de ce mouvement et de l'accompagner aujourd'hui à mon tour. Quand j'écris un article ou que j'interviens à la télévision, je ressens cette soif de découvertes qui a saisi la société norvégienne. »*

*« Nordmenn har vært gjennom en revolusjon de siste årene. Det har vært gøy å være med på denne. Å få skrive om vin og dele vinkunnskap i God Morgen Norge på TV 2. Jeg har erfart at nordmenn vil lære mer og kjøpe nye type viner.»*



© Radekast Vinbar

## WINE SPOTS

OSLO REGORGE AUJOURD'HUI DE BARS À VIN AUX CARTES SOUVENT RENVERSANTES, HEUREUSES ET ABONDANTES TOUT À LA FOIS. IL FAUT DIRE QU'ON RETROUVE AUX COMMANDES DES SOMMELIERS DE MÉTIER, LESQUELS ONT DU VÉCU ET DES CONVICTIONS, ET QUI S'Y ENTENDENT POUR COMBINER SAVAMMENT LES GRANDES RÉFÉRENCES ET LES JOLIES DÉCOUVERTES.

OSLO HAR I DAG ET STORT ANTALL VINBARER MED VINKART SOM OFTE ER FORBLØFFENDE, BÅDE PÅ GRUNN AV PRESISE, VELOVERVEIDE VALG OG ET RIKHOLDIG TILBUD. DETTE KOMMER NOK AV AT DET VANLIGVIS ER SVÆRT PROFESJONELLE SOMMELIERER SOM HAR STYRINGEN. DE HAR ERFARING OG STERKE OVERBEVISNINGER, OG SAMARBEIDER MED HVERANDRE FOR Å DELE DE YPPERSTE REFERANSENE OG DE SISTE OPPDAGELSENE PÅ OMRÅDET.

Anne Fredrikstad



## Arakataka

Une institution à Oslo. L'adresse, voisine du Rockefeller Music Hall, salle de concert située dans le quartier de Torggata, a été primée en 2021 pour sa carte des vins qui mêle grands classiques et vins plus confidentiels mais toujours d'une très grande pureté. De fait, elle est un lieu où les sommeliers de la ville aiment à se retrouver. La cuisine, d'inspiration bistrotière, fait la part belle aux produits locaux mais travaillés dans la tradition française.

Aux commandes, on trouve le sommelier Sindre Solem, un ancien du Nektar Vinbar. À noter que Sindre est le bassiste et l'une des voix du groupe de trash metal norvégien Nekromantheon.

Le *spælsau*, mouton norvégien cuisiné à l'ancienne, accompagné d'oignons, compte parmi les spécialités de l'établissement. On l'accordera avec la cuvée La Guiraudie du Domaine Alain Graillot, dont on sert ici le millésime 2015.



Arakataka er en klassiker i Oslo. I et smug rett ved hovedstadens kjente musikkscene, Rockefeller har de tilbudt gourmetmat og vin i over 20 år. Vinkartet er stort og kåret til «Årets beste lille vinkart 2021» med fokus på klassiske og rene viner, som nok bidrar til at dette er et favorittsted for mange sommelierer. Arakataka kaller seg en nordisk bistro, med fokus på norske råvarer i sesong, tilberedt på fransk vis, og er oppført i Michelin-guiden.



Sommelier Sindre Solem er restaurantsjef, og kommer fra samme stilling i Vinbaren Nektar, som han var med å starte. Han er også en kjent norsk musiker.



En spesialitet på menyen er gammelnorsk spælsau med løk. Prøv den til Graillot Crozes-Hermitage La Guiraudie 2015.

Mariboegs gate 7B, 0183 Oslo  
arakataka.no





26

## CRU VIN & KJØKKEN

Basée à Majorstua, aux confins ouest d'Oslo, cette adresse, ouverte depuis 2008, cumule un restaurant et un bar à vin.

À juste titre, celui-ci revendique le statut de bar à vin de quartier, dont il a d'ailleurs physiquement les traits grâce à sa cheminée, ses boiseries et ses vieilles briques qui en font un lieu particulièrement chaleureux.

Le boss est britannique, répondant au nom de James Maxwell-Steward. Né à Worcester, dans l'ouest de l'Angleterre, ce fan de snowboard a fait ses classes dans les Alpes avant de partir pour la Norvège.

La carte, dans laquelle la patte anglaise du chef s'arrange avec les produits les plus locaux possibles, change avec les saisons. Mais il est des plats qui y sont servis toute l'année, comme l'entrecôte mûrue trente jours qu'on accordera ici avec un Crozes-Hermitage du Domaine du Colombier dans le millésime 2019.



På Oslo vestkant, Majorstua, et par kvartaler unna den populære handlegata Bogstadveien, på hjørnet av en gammel bygård, holder Cru Vin og kjøkken til. I første etasje ligger restauranten med Michelin omtale, i underetasjen det de selv kaller en nabolagsvinbar. Original mursten på veggene, lunt treverk og en sentral peis gir en lun og koselig stemning i vinbaren som har vært drevet siden 2008.



Stedet drives av engelskmannen James Maxwell-Steward, som har erfaring fra flere spisesteder i Oslo, Frankrike og England.



Maten er basert på norske råvarer med engelsk vri. Menyen endrer seg etter sesong. Entrecote tilbys året rundt. Velg gjerne Colombier Crozes-Hermitage 2019 som følge.

Ingelbrecht Knudssøns gate 1, 0365 Oslo  
cru.no



27

## DR. KNEIPP'S WINE BAR

Le quartier alternatif de Grünerløkka regorge de petites adresses où il fait bon boire un verre ou manger un bout, comme le Dr. Kneipp's, ouvert depuis 1991, ce qui en fait probablement le plus ancien bar à vin d'Oslo. Juste à côté, on trouve le Markveien Mat & Vinhus, un restaurant qui appartient à la même maison et avec lequel le bar fonctionne en tandem.

À leur tête, et depuis longtemps maintenant, voici le gars Jarle Baer, qui officia dans les cuisines de l'Oslo Spiseforretning, l'un des plus légendaires restaurants de la ville jusqu'à sa fermeture.

Le carpaccio d'élan est souvent au menu du Markveien Mat & Vinhus. À apprécier avec la cuvée Les Meysonniers (millésime 2019) de M. Chapoutier en AOC Crozes-Hermitage.



Grünerløkka i Oslo, har de siste årene blitt et lite eldorado av vinbarer og restauranter. På hjørnet av en gammel bygård finner vi én som har holdt ut i over tretti år. Dr. Kneipp's, åpnet i 1991, og sies å være byens første og eldste vinbar. Vegg i vegg ligger restauranten Markveien Mat og Vinhus med fokus på norske og kontinentale retter.



Nesten like lenge har Jarle Baer, som også har vært kjøkkensjef ved restauranten Oslo Spiseforretning, vært daglig leder.



En gjenganger på menyen er Carpaccio av elg. Prøv den til Chapoutier Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2019.

Torvbakkgata 12, 0550 Oslo  
markveien.no





## NEKTAR VINBAR

C'est dans une vieille maison de couleur rouge, un peu biscornue, du quartier de Fredensborg, datant de 1814, que ce jeune bar à vin a choisi de s'enraciner. Dedans, les poutres brunies par le temps composent avec les murs blanchis à la chaux. La carte des vins, très étoffée, est dominée par les vins français.



I et lite, skjevt, rødt, gammelt hus i en av Oslos få gjenværende og opprinnelige trehusbebyggelser på Fredensborg, ligger vinbaren Nektar. Det er sjarm også på innsida av det vesle huset fra 1814 med brunmalte bjelker mot hvitkalkede murvegger og interiør i mørkt tre. Vinmenyen er lang og utvalget er stort. Franske viner dominerer vinkartet.

Le lieu a été fondé en 2019 par Veslemøy Hvidsten, que les amateurs de vin connaissent aussi pour ses chroniques dans le journal en ligne *Nettavisen*, l'un des plus populaires du pays, ainsi que pour son passage par l'ex-Bagatelle, le premier restaurant de Norvège à décrocher deux étoiles.



Nektar startet opp i 2019 av Veslemøy Hvidsten, etter lang erfaring som vinimportør, men også fra restauranten Bagatelle. Hun er kjent også som vinanmelder i *Nettavisen*.

Le gâteau à la viande de la maison, confectionné à partir de pièces de bœuf issues de la ferme biodynamique de Skarrebo, dans le comté de Vestfold et Telemark, dans le sud-est du pays, est un régal. On pourra l'accompagner d'un verre de Crozes-Hermitage (millésime 2018) du Domaine Marc Sorell.



På menyen finner du en Cottage pie laget på melkeku fra Skarrebo gård. Prøv den til en Domaine Marc Sorell Crozes-Hermitage 2018.

Fredensborgveien 42, 0177 Oslo  
nektarvinbar.no



## RADEGAST VINBAR

Le bar à vin loge dans la plus ancienne maison du quartier de Grünerløkka, un ancien corps de ferme bâti en 1802, qu'il a l'honneur de partager avec le Nedre Foss Gård, un restaurant qui porte le nom historique de la bâtisse. À voir les bouteilles qui tapissent les murs du sol au plafond, on est clairement dans un lieu qui respire le vin ! À la belle saison, l'arrière-cour secrète fait office de terrasse.



Radegast Vinbar ligger rett ved Akerselva, sammen med restauranten Nedre Foss gård, i det som skal være den eldste bygningen på Grünerløkka fra 1802. Det er ingen tvil om at du kommer inn i en vinbar, når du trer inn gjennom døra, med synlige vinflasker i glass-skap fra gulv til tak. Videre inn i vinbaren er stemningen familiær, som om du går inn i gammel stue med rosetter i taket. Om været er godt, har de også en stor og hyggelig uteservering i bakgården.

Le Radegast Vinbar est le repaire de la sommelière Christina Mari Helle, laquelle manie aussi la plume pour le compte du *Firdaposten*, journal diffusé dans le comté de Vestland, réputé pour ses fjords.



Radegast drives av sommelier Christina Mari Helle, som også har en egen vinspalte i lokalavisa *Firdaposten*.

La carte des solides est plutôt restreinte mais la planche de charcuteries locales est sympathique, surtout si elle est accompagnée de la cuvée Les Pends, Crozes-Hermitage 2017 du Domaine des Entrefaux.



Matmenyen er mindre, med kun noen få småretter. En av dem er spekefjøl, prøv den til Domaine des Entrefaux Crozes-Hermitage Les Pends 2017.

Nordre gate 2, 0551 Oslo  
nedrefossgard.no





30

## VIN BJØRVIKA

Installé en plein cœur du quartier éponyme de Bjørvika, ce bar à vin qui semble ne jamais désemplir fait face à l'Oslofjord. La terrasse permet ainsi de boire un verre tout en contemplant le très contemporain opéra d'Oslo. Plus d'un millier de références, dont une centaine de vins au verre, mêlant classiques et trouvailles.



Vinbaren Vin Bjørvika ligger midt i hjerte av den nyeste og moderne delen av hovedstaden i Oslobukta i Bjørvika. Ved inngangen er det uteservering med utsikt til Den Norske opera og fjorden. Vinmenyen er lett-leselig og gir god informasjon om druer og vintyper. På kartet er det over 100 viner på glass, og flere tusen på flaske. Det er mye klassiske viner, men også et godt utvalg for dem som vil forsøke mer ukjente.

Ce bar, considéré comme l'un des plus cools d'Oslo, ce sont deux importateurs de vin, Andreas Høiem Borander et Jørn Damkjær, qui l'ont lancé en 2019 dans le but de « démocratiser le vin ».



Det som av mange beskrives som en av byens hippest vinbarer, ble startet i 2019 av vinimportørene Andreas Høiem Borander og Jørn Damkjær med mål om « å ufarliggjøre vin ».

Quelques assiettes permettent de réjouir les papilles, dont une belle de jambon fumé, qu'on accompagnera par exemple d'un Crozes-Hermitage de Jean-Luc Colombo, présenté ici dans le millésime 2017.



Matutvalget er derimot ikke så stort, og består hovedsakelig av kalde småretter. Hva med å forsøke en speketallerken til deres Colombo Crozes-Hermitage 2017?

Operagata 11, 0194 Oslo  
vin-bjorvika.no



31

## VINTAGE KITCHEN

À deux pas de l'Akerselva, le Vintage Kitchen a investi une vieille maison de briques jaunes, à l'intersection des quartiers de Grønland et Grünerløkka, qui servait autrefois de logement de fonction à des directeurs d'usine. Au déjeuner, on y sert surtout des *smørrebrød* mais, en soirée, on a le choix entre des planches et les assiettes sorties des cuisines du restaurant situé au premier étage.



Ved nedre del av Akerselva, der Grønland møter Grünerløkka, ligger Vintage Kitchen i et gammelt gult murhus. På innsida ligger det en hyggelig liten vinbar, som har ivarettatt den klassiske stilen til det som opprinnelig var en direktørbolig. På dagtid fungerer den mer som en dansk kro med smørbrød til lunsj. På kveldstid tilbys et lite, men godt utvalg av snacks og forretter passende til vinsmaking. Eller du kan velge en full middag, fra samme kjøkken som restauranten i andre etasje.

Le patron est danois : il s'appelle Heini Petersen et si c'est lui qui officie en cuisine, c'est aussi un vrai fou de vin. C'est d'ailleurs l'ancien président de l'Association des sommeliers norvégiens.



Vintage Kitchen åpnet i 2017 og drives av den danske kokken Heini Petersen, tidligere president i den norske vinkelnerforeningen.

La « côte de bœuf », écrite en français, compte parmi les spécialités de la maison. Elle s'accorde très bien avec la cuvée Beaumont de David Reynaud, en AOC Crozes-Hermitage et actuellement présentée sur le millésime 2019.



En klassiker på menyen er Côte de Boeuf. En passende vin bør være Domaine les Bruyeres Crozes Hermitage Beaumont 2019.

Lakkegata 55, 0187 Oslo  
vintagekitchen.no





# ANDREAS VIESTAD

AVEC LA SÉRIE *NEW SCANDINAVIAN COOKING*, DIFFUSÉE DANS PLUS DE 130 PAYS, LE JOURNALISTE-ÉCRIVAIN A GRANDEMENT CONTRIBUÉ À LA POPULARITÉ DE LA CUISINE NORDIQUE. MAIS CE FOU DE VIN EST AUSSI UN ENTREPRENEUR, BOUILLANT PATRON D'UN RESTO DANS LE QUARTIER DE ST. HANSHAUGEN : LE ST. LARS. SA MICRO-INTERVIEW.

DENNE JOURNALIST-FORFATTEREN HAR HØY GRAD BIDRATT TIL Å GJØRE DET NORDISKE KJØKKEN POPULÆRT, TAKKET VÆRE SERIEN *NEW SCANDINAVIAN COOKING*, SOM SENDES I OVER 130 LAND. MEN DENNE IHERDIGE VINELSKEREN ER OGSÅ BEDRIFTSLEDER, EN DYNAMISK SJEF FOR EN RESTAURANT PÅ ST. HANSHAUGEN: ST. LARS. VI HADDE EN RASK SAMTALE MED HAM.

*Mona Haugen-Kind*

## À Oslo, où aimes-tu boire du vin ?

– Ce qui est cool, c'est qu'il y a beaucoup de lieux dans lesquels on peut trouver des vins de très haut niveau. Comme Territoriet, un super bar à vin qui a une fantastique sélection de vins au verre. Au Gapet ou au Bar Lardo, les cartes sont plus courtes mais l'atmosphère est géniale, très jeune, hyper détendue. Au Nektar, on est dans un autre registre avec une adresse qui associe un bar à vin et un restaurant. Pour ce qui est des restos justement, c'est difficile de se limiter mais je vais quand même citer les noms du Hot Shop, qui vient de décrocher sa première étoile, et du mien bien sûr, le St. Lars !

## Et si c'est la première fois qu'on vient à Oslo, où faut-il aller ?

– Je conseillerais Skur 33, une belle entrée en matière, ou peut-être Salome, que je fréquente assidument. En tout cas, tous les deux ont d'excellents fruits de mer !

## Ton vin, tu l'achètes où ?

– Mon repaire, c'est le Vinmonopolet de la rue Thereses, au numéro 31 !

## Les vins de la Vallée du Rhône ?

– Je suis un incondicional ! Les rouges sont extraordinaires avec de l'agneau ou des grillades. Mais j'ai de plus en plus de sympathie pour les blancs, trop sous-estimés.

## Ton actualité ?

– Je fais partie de l'équipe qui travaille sur un projet de restaurant dans l'ex-ambassade américaine, œuvre de l'architecte Eero Saarinen. La cave sera immense : on a déjà réuni quasiment 20 000 bouteilles !

## Hvor foretrekker du å drikke vin i Oslo?

– Oslo har et fantastisk utvalg av vinbarer og restauranter, og det som er kult er at man kan velge mellom så mange ulike stiler og stemninger. Territoriet vinbar har fantastisk utvalg av vin på glass, Gapet og Bar Larso er ungt og kult, mens Nektar både er en flott vinbar og samtidig restaurant. Jeg har så mange favoritter blant restaurantene, men hvis jeg skal trekke fram to vil jeg nevne Hot Shop, som akkurat fikk Michelin-stjerne, og min første restaurant St Lars!

## Hvis noen kommer til Oslo for første gang og vil ha et godt måltid og god vin, hvor skal de gå?

– For en førstegangsbesøkende til Oslo på sommeren vil jeg anbefale et besøk på Skur 33, eller kanskje Salome, som er mitt sted, begge veldig bra på sjømat.

## Hvor handler du helst vin privat?

– Mitt favoritt Vinmonopol er Thereses gate 31, Oslo (kategori 5).

## Hva syns du om viner fra Rhône-dalen i Frankrike?

– Jeg er veldig fan av Rhône-viner. De røde er fantastisk til lam og til grilla mat. Men spesielt er jeg glad i hvit Rhône, som jeg synes er undervurdert.

## Noen siste ord?

– Mitt neste store restaurantprosjekt er i den tidligere amerikanske ambassaden i Oslo, like ved Slottsparken. Der skal vi bygge en stor vinkjeller og har allerede nærmere 20.000 flasker.





© D.R.

## DAG TJERSLAND

DANS SON RESTO DE LA PRESQU'ÎLE DE NESODDEN, LE SIGNAL EN SJØBAD, QU'UN RAPIDE FERRY RELIE EN QUELQUES MINUTES À OSLO, LE JEUNE QUINQUAGÉNAIRE CUMULE À LA FOIS LE POSTE DE CHEF ET CELUI DE SOMMELIER. IL FAUT DIRE QUE CELUI QUI EST AUSSI DERRIÈRE D'AUTRES ADRESSES QUI COMPTENT À OSLO, COMME SALOME OU SKUR 33, EST DU GENRE À AIMER LES VIES BIEN REMPLIES ! SA MICRO-INTERVIEW.

DEN UNGE FEMTIÅRINGEN ER BÅDE SJEFSKOKK OG SOMMELIER PÅ RESTAURANTEN HAN EIER OG DRIVER PÅ NESODDEN, SIGNAL EN SJØBAD, BARE NOEN MINUTTER FRA OSLO SENTRUM MED FERJE. HAN STÅR OGSÅ BAK DET SOM SKJER PÅ ANDRE FØRENDE RESTAURANTER I OSLO, SOM SALOME OG SKUR 33. MANNEN ER AV DEN TYPEN SOM ER SPESIELT LYKKELIG NÅR DET SKJER NOE! HER ER ET KORT INTERVJU.

*Mona Haugen-Kind*

### À Oslo, où aimes-tu boire du vin ?

– Il y en a plein mais mes préférés sont Nektar, Bar Lardo, Vipppa, Andre Til Høyre, Terretoriet, Dr. Kneipp's et Oh Dear ! Côté resto, mon gros coup de cœur du moment, c'est Schlägergården, très bon et très décontracté à la fois. On m'a aussi beaucoup parlé du Hot Shop mais je n'ai jamais réussi à réserver : c'est toujours plein ! J'aime beaucoup aussi le Stattholdergården et la Brasserie France, où je retrouve des amis et collègues que je connais depuis mon apprentissage : de très grands professionnels ! Et comme j'adore la cuisine chinoise, je vais beaucoup à Taste of China.

### Ton vin, tu l'achètes où ?

– Pour ma part, j'ai mes habitudes dans les Vinmonopolet d'Aker Brygge, de Røa et du Tangen Center. Celui de Nesodden aussi car on peut y trouver des vins dits « nature », ce qui cadre plutôt bien avec la sensibilité de la population !

### Les vins de la Vallée du Rhône ?

– Ils sont parfaits sur les viandes, le gibier notamment que je prépare en jouant avec les poivres, comme le poivre sauvage ou le poivre vert que m'envoie mon ami Geatan depuis Madagascar. Je cuisine aussi beaucoup le bœuf : j'aime beaucoup travailler des pièces comme la poitrine ou la culotte mais seulement quand je connais l'origine des bêtes et la façon dont elles ont été élevées. Je me passionne également pour les techniques de séchage et de fumage, en particulier pour le poisson ou les œufs de poisson mais pas seulement : et là, on peut se régaler avec un rouge bien frais.

### Hvor foretrekker du å drikke vin i Oslo?

– Jeg foretrekker Nektar, Bar Lardo, Vipppa, Andre til høyre, Terretoriet, Dr. Kneip, Oh Dear! Jeg har Schlagergården som favorittrestaurant akkurat nå, sykt bra håndverk og laid back sted. Hot Shop har jeg hørt mye bra om, men det har vært fullt når jeg prøvd å booke bord. Stattholdergården og Brasserie France liker jeg også veldig godt, samt at det er gode kollegaer og venner, jeg kjenner fra jeg gikk læretid på Stattholdergården. Sykt dyktige fagfolk. Og siden jeg elsker kinesisk mat, går jeg mye på Taste of China.

### Hvor handler du helst vin privat?

– Jeg har mitt favoritt pol på Aker Brygge, Røa og Tangensenteret. (Nesodden har begynt å ta inn ren vin (naturvin) i mye større grad, det tror jeg også passer godt til Nesoddens befolkning, de tar også inn en del kuriositeter innimellom.)

### Hva parer du Rhôneviner med matmessig?

– Jeg synes viner fra Rhône passer godt til kjøttretter, vil fugl og viltkjøtt. Det er spennende og eksperimenterer med forskjellige type pepper, som villpepper og helt fersk grønn pepper fra min venn Geatan på madagaskar og forskjellige kjøttstykker fra storfe som Culotte og brisket. Jeg spiser bare kjøtt fra dyr hvor jeg kjenner verdikjeden og bonden. Jeg har også oppheng i å speke og tørrmodne fisk, kjaker og rogn om dagen og kombinere det med kjølige rødviner.



© D.R.



© D.R.



## green warriors

NON sans raison, Les Pays nordiques passent pour Les Premiers de La Classe en Matière d'écologie. Cela vaut aussi pour ce qui se trame en cuisine. Oslo peut ainsi se targuer de compter des restaurants qui, portés par des chefs engagés, sont de ceux qui tracent un chemin vers Le monde de demain.

Norden har lenge blitt ansett som å være «flinke i klassen» når det gjelder miljø og karbonfotavtrykk, det gjelder også i restaurantbransjen. Det har heldigvis blitt moderne å være bærekraftig, det i kombinasjon med gode nordiske råvarer har gjort Oslo til en metropol for kokker og restauranter med en god miljøvisjon.

*Mona Haugen-Kind*



38

### RESTAURANT REST

La maison, hyper investie dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, joue cartes sur table. Ici, c'est *fine dining on food waste*. La VF ? Une cuisine de haute volée, concoctée à partir d'ingrédients voués à la poubelle. Le décor du restaurant, situé en plein centre d'Oslo, tient lui aussi du manifeste : tables en bois recyclé, carafes de deuxième main, déco chinée ici ou là. Le chef Jimmy Øien en est convaincu : on peut susciter de grandes expériences sans gaspiller à tout-va. Sa carte change tout le temps, au gré des disponibilités et sans jamais que ne faiblisse la qualité.

En restaurant som virkelig har tatt dette med restemat og bærekraft for fullt alvor er Restaurant Rest, med mottoet «fine dining on food waste» lager denne restauranten, som ligger midt i Oslo, gourmetmat av det som ellers ville vært matsvinn. Det lune lokalet er basert på samme filosofi som maten, og her finner man resirkulerte trebord, vannkaraffer i gjenbrukt glass og spennende vegg- og takpynt man bare kan drømme om hvor kommer fra. Kjøkkensjef Jimmy Øien og teamet hans har en sterk lidenskap for å vise mannen i gata at restemat også kan gi kulinariske opplevelser og brillante smaker. Her vet man aldri hva man får på menyen eller fra hvor. Men man kan være sikker på at man både blir mett og fomøyd.

Kirkegata 1-3, 0153 Oslo  
restaurantrest.com



### RESTAURANT EINER

Un bâtiment du XVII<sup>e</sup> siècle dans le cœur historique d'Oslo. La cuisine (nordique) aussi est *back to the roots* à coups de fumages, de fermentations, de salaisons et de conserves de toutes sortes. Aux fourneaux, le couple Sara Johansson et Svein Trandem. Cuisine de saison de rigueur. Les musts de l'hiver ? La bouillie au levain aux nectarines et airelles et le céleri-rave aux algues rouges et à l'ail des ours, mais aussi les coquilles Saint-Jacques de l'île de Frøya aux oignons frits, ou la morue des Lofoten avec bacon et ail noir !

Denne restauranten holder til i et gammelt hus fra 1600-tallet i det historiske Oslo, her kombineres nordisk-inspirert mat med gamle tradisjoner, som røyking, gjæring, salting og sylting. Det er Sara Johansson og Svein Trandem som står bak rattet på restauranten, og de var de første som satset på fine dining og vegetarmat i Oslo da de åpnet for fire år siden. Surdeigsgrøt med nektariner og tyttebær, sellerirot med søl og ramløk, kamkjell fra Frøya med grillet løk og skrei fra Lofoten med bacon og sort hvitløk er blant de fristende rettene her i vintersesongen.

Prinsens gate 18, 0152 Oslo  
restauranteiner.no



© Haakon Høseth

### FYR BISTRONOMI & BAR

Une des plus belles terrasses de la ville ! Si le lieu attire les foules en été, il a aussi son charme l'hiver venu. On vous y sert des plats d'une belle simplicité mais toujours dans l'élégance, élaborés à partir d'ingrédients de saison issus de circuits courts, comme les langoustines de l'île de Frøya, le merlu...

Om sommeren har denne restauranten en av Oslos fineste uteserveringer, men FYR er verdt et besøk om vinteren også. Her er fokuset på kortreist og ærlig mat i ujallete omgivelser, gode norske råvarer i sesong. Her finner man deilige retter med sjøkreps fra Frøya, bakt Lysing, norsk ytrefilet og andre lokale norske råvarer.

Underhaugsveien 28, 0354 Oslo  
fyrbistronomi.no



39

### STALLEN

Le restaurant-sœur du FYR, avec le même Sebastian Myhre aux manettes, qui y déploie une cuisine nordique. La philosophie de la maison : prendre le contre-pied de la nourriture globalisée en mettant en valeur les ressources incroyables qui nous entourent, qu'il s'agisse des produits de la cueillette, de la pêche ou de ceux qui sont issus de fermes locales et éthiques. À l'arrivée, cela donne une carte d'une vingtaine de plats, complétée par une belle liste de vins.

Stallen er søsterrestauranten til FYR, denne lille og intime fine dining restauranten ligger i nabobygget og styres av Sebastian Myhre, kokken bak FYR. Den er et ode til norsk mat og nordiske ingredienser. Restauranten har som filosofi å ta et steg tilbake fra global mat, og heller fokusere på alle de fantastiske råvarene vi har rundt oss. Planter og vekster i nærliggende natur, utvalgte bønder med god dyrevelferd og glade dyr og ikke minst fiskere. Dette er historien de ønsker å formidle gjennom menyen på mellom 20-25 retter, med en velutvalgt vinliste til for de som ønsker det.

Underhaugsveien 28, 0354 Oslo  
restaurantstallen.no



40

### KONTRAST

« Un plat ne sera jamais meilleur que les ingrédients qui auront servi à sa préparation. Et nous, nous avons l'envie d'offrir une cuisine nordique de haut niveau », proclame Mikael Svensson. Aussi, le restaurant, voisin de Mathallen, se fournit exclusivement en produits locaux issus de l'agriculture biologique et, pour ce qui est de la viande, auprès d'éleveurs engagés, sensibles au bien-être animal. Natif de la campagne suédoise, le chef suédois, qui a bâti lui-même un restaurant auréolé d'une étoile au Michelin, a des principes chevillés au corps, ce qui ne l'empêche pas de compter aujourd'hui parmi les 300 meilleurs chefs au monde.

«Det blir aldri bedre sluttresultat enn kvaliteten på den råvaren man begynner med. Vår hensikt er å tilby skandinavisk mat av ypperste kvalitet» skriver Mikael Svensson om restauranten Kontrast. Restauranten ligger rett ved Mathallen og her benyttes økologiske og lokale råvarer, samt leverandører av kjøtt som er anerkjente innen dyrevelferd. Mikael er den som både har bygd, låret og driftet denne skuta som i dag har én Michelinstjerne, han ble født på landsbygda i Skåne blant bønder og åpent landskap, og har videreført dette via restaurantkarrieren. Han er i tillegg kåret til en av de 300 beste kokkene i verden.

🍷 Natacha Chave

Maridalsveien 15a, 0175 Oslo  
restaurant-kontrast.no



### WINE+SUSHI

Ouvert en 2020, voici le premier restaurant zéro carbone de Norvège. « Oslo a des valeurs qui correspondent aux nôtres : c'est une ville verte, moderne, tournée vers l'avenir. Elle nous permet aussi de nous rapprocher de notre principal ingrédient : le saumon norvégien certifié ASC », jubilent les deux associés, Anders Westerholm et Matti Sarkkinen, qui ont fait leurs armes en Finlande. « De notre point de vue, la durabilité, c'est une approche qui doit être globale : des alternatives vegan, des vins bio bien sûr. Mais la durabilité, c'est aussi la lutte contre le gaspillage, la volonté de recycler, le choix d'une énergie propre, l'utilisation de produits d'entretien non polluants... Et nous compensons toutes les émissions que nous ne pouvons éviter. »

I 2020 åpnet Norges første Co2-nøytrale restaurant Wine+Sushi, her kombineres høykvalitets sushi, skandinavisk design og organiske viner. «Det er en fremoverlent, grønn og moderne by med en levende atmosfære, som passer perfekt med det vi som restaurant ønsker å være. I tillegg kommer vi nærmere vår hovedingrediens, ASC-sertifisert norsk laks» forteller Anders Westerholm og Matti Sarkkinen. «For oss er ikke bærekraft én enkelt handling, men et fundamentalt prinsipp som gjennomsyrer alt vi driver med. Det er alt fra å bruke bærekraftige ingredienser og ren energi, til å minimere matavfall, resirkulere alt, fremheve veganske alternativer og organiske viner samt vaske med miljøvennlige rengjøringsmidler. De utslippene det ikke er mulig for oss å kutte, kompenserer vi for gjennom bidrag til klimatiltak.»

Prinsens gate 8, 0152 Oslo  
sushibarwine.com



41



## ABOUT CROZES-HERMITAGE

VOICI CROZES-HERMITAGE, NOTRE VIGNOBLE, LEQUEL COMPTE PARMI LES CRUS DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE. NOTRE IDENTITÉ : DES VINS ÉCLATANTS D'ÉLÉGANCE ET QUI INVITENT AU PARTAGE.

VI PRÉSENTERONS CROZES-HERMITAGE, VÂRE VINMARKER SOM HØRER MED I DEN KJENTE KATEGORIEN AV VIN FRA RHÔNE-DALENS NORDLIGE DEL. VÂR IDENTITET: VINER MED SPRAKENDE ELEGANSE SOM INNBYR TIL FELLESSKAP.



À cheval sur le mythique quarante-cinquième parallèle lequel partage l'hémisphère nord en deux parts égales, le vignoble de Crozes-Hermitage, membre honoraire de la prestigieuse famille des crus du nord de la Vallée du Rhône, compte parmi les plus anciennes appellations françaises. Reconnue en AOC depuis 1937, elle est une appellation presque centenaire.

### Le vignoble

En descendant de Lyon, elle apparait à la gauche du fleuve, sur la rive drômoise. Elle s'étend ainsi au nord de la ville de Valence sur une grosse dizaine de villages rassemblés autour de la commune de Tain-l'Hermitage, embrassant des plaines, des coteaux et des plateaux.

De fait, le vignoble de Crozes-Hermitage s'apparente à un enchevêtrement de petits terroirs, résultat de l'effondrement provoqué par le surgissement des Alpes à la fin du Tertiaire, soit dans une échelle de temps comprise entre -24 et -7 millions d'années.

Quelque 1 800 hectares de vignes poussent ici, entre les abricotiers et les cerisiers, sous un ciel rare en nuages, le

Crozes-Hermitage-vinmarkene løper på begge sider av den legendariske 45. breddegraden som deler den nordlige halvkulen i to like deler. AOC-en (den kontrollerte opprinnelsesbetegnelse) Crozes-Hermitage, som er æresmedlem av den prestisjetunge familien av viner fra Nord-Rhône, er en av de eldste franske vinbetegnelsene, godkjent som AOC allerede i 1937.

### Vinmarkene

De ligger på venstre side av Rhône, på Drôme-bredde, sør for Lyon, fra området nord for Valence, og omfatter et titalls landsbyer rundt Tain-l'Hermitage kommune, over sletter, åser og platåer. Crozes-Hermitage-vinmarkene er en serie av sammenfiltrede små jordstykker som oppstod ved sammenstyrtingen da Alpene plutselig ble formet i slutten av tertiærtiden for mellom 24 og 7 millioner år siden. Vinrankene dekker her ca. 1800 hektar, mellom aprikos- og kirsebærtrær, under en nesten alltid skyfri himmel som renses av den mektige mistralvinden som blåser fra nord. Den er egentlig de miljøbevisste vinbøndernes allierte. Halvparten av dem har oppnådd sertifiseringen >



**1. Andre Til Høyre (p. 35)**  
Youngs gate 19, 0181 Oslo  
andretilhoyre.no

**2. Arakataka (p. 25)**  
Mariboegate 7B, 0183 Oslo  
arakataka.no

**3. Bar Lardo (p. 33, 35)**  
Møllergata 38A, 0172 Oslo  
barlardo.no

**4. Brasserie France (p. 35)**  
Øvre Slottsgate 16, 0157 Oslo  
brasserierfrance.no

**5. Cru Vin & Kjøkken (p. 26)**  
Ingelbrecht Knudssøns gate 1, 0365 Oslo  
cru.no

**6. Dr. Kneipp's Wine Bar (p. 27, 35)**  
Torvbackgata 12, 0550 Oslo  
markveien.no

**7. Festningen (p. 11)**  
Myntgata 9, 0151 Oslo  
festningenrestaurant.no

**8. FYR Bistronomi & Bar (p. 39)**  
Underhaugsveien 28, 0354 Oslo  
fyrbistronomi.no

**9. Gapet (p. 33)**  
Ullevålsveien 9A, 0165 Oslo  
rettigapet.no

**10. Grand Café & Vinkjeller (p. 09)**  
Karl Johans gate 31, 0159 Oslo  
grandcafeoslo.no

**11. Hot Shop (p. 33, 35)**  
Københavnsgata 18, 0566 Oslo  
restauranthotshop.no

**12. Kontrast (p. 40)**  
Maridalsveien 15a, 0175 Oslo  
restaurant-kontrast.no

**13. Mathallen (p. 13)**  
Vulkan 5, 0178 Oslo  
mathallenoslo.no

**14. Nektar Vinbar (p. 28, 33, 35)**  
Fredensborgveien 42, 0177 Oslo  
nektarvinbar.no

**15. Oh Dear (p. 35)**  
Holmens gate 4, 0250 Oslo  
ohdearoslo.no

**16. Radegast Vinbar (p. 29)**  
Nordre gate 2, 0551 Oslo  
nedrefossgaard.no

**17. Restaurant Einer (p. 38)**  
Prinsens gate 18, 0152 Oslo  
restauranteiner.no

**18. Restaurant Rest (p. 38)**  
Kirkegata 1-3, 0153 Oslo  
restaurantrest.com

**19. Salome (p. 33, 35)**  
Henny Mürers gang 1, 0150 Oslo  
restaurantosalome.com

**20. Schlägergården (p. 35)**  
Lilleakerveien 30, 0283 Oslo  
schlagergarden.no

**21. Signalen Sjøbad (p. 35)**  
Tangensveien 1, 1450 Nesoddtangen  
signalensjøbad.no

**22. Skur 33 (p. 33, 35)**  
Akershusstranda 11, 0150 Oslo  
skur33.no

**23. St. Lars (p. 33)**  
Thereses gate 45, 0354 Oslo  
stlars.no

**24. Stallen (p. 39)**  
Underhaugsveien 28, 0354 Oslo  
restaurantstallen.no

**25. Stattholdergården (p. 35)**  
Rådhusgata 11, 0151 Oslo  
statholdergarden.no

**26. Taste of China (p. 35)**  
Tordenskiolds gate 8-10, 0160 Oslo  
tasteofchina.no

**27. Telegrafan (p. 15)**  
Kongens gate 21, 0157 Oslo  
telegrafenoslo.no

**28. Territoriet (p. 33, 35)**  
Markveien 58, 0550 Oslo  
territoriet.no

**29. Vaaghals (p. 17)**  
Dronning Eufemias gate 8, 0191 Oslo  
vaaghals.com

**30. Vin Bjørvika (p. 30)**  
Operagata 11, 0194 Oslo  
vin-bjorvika.no

**31. Vintage Kitchen (p. 31)**  
Lakkegata 55, 0187 Oslo  
vintagekitchen.no

**32. Vippen (p. 19, 35)**  
Akershusstranda 25, 0150 Oslo  
vippen.no

**33. Wine+Sushi (p. 40)**  
Prinsens gate 8, 0152 Oslo  
sushibarwine.com

#### ALSO IN OSLO

Retrouvez aussi les vins de Crozes-Hermitage dans les lieux ci-dessous.

Du kan også smake på Crozes-Hermitage-viner på stedene angitt nedenfor.

*Domaine Alain Graillot, Nicolas Perrin, Marc Sorrel, Jean-Baptiste Souillard, Pierre Gaillard, Pierre-Jean Villa...*

**34. Benjamin Bar & Bistro**  
Søndre gate 6, 0550 Oslo  
lebenjamin.no

**35. Brasserie Coucou**  
Henrik Ibsens gate 60c, 0255 Oslo  
brasseriecoucou.no

**36. Brasserie Hansken**  
Christiania Torv 4, 0158 Oslo  
brasseriehansken.no

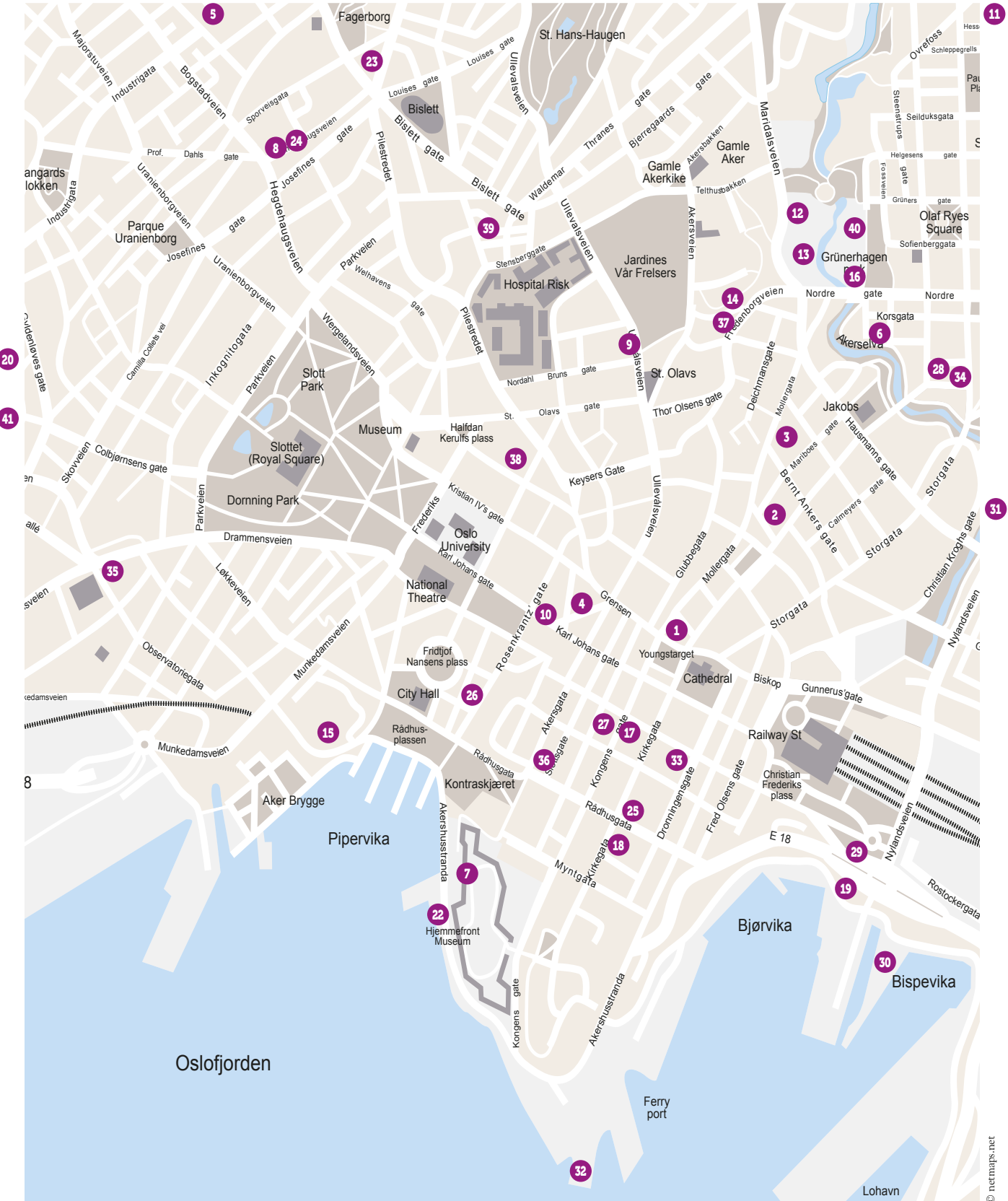
**37. Chez Colin**  
Fredensborgveien 44, 0177 Oslo  
chezcolin.no

**38. Katka**  
Universitetsgata 12, 0164 Oslo  
katlaoslo.no

**39. Kolonialen**  
Sofies gate 16, 0170 Oslo  
kolonialenbislett.no

**40. Nedre Foss Gård**  
Nordre gate 2, 0551 Oslo  
nedrefossgaard.no

**41. Kolonihagen Frogner**  
Frognerveien 33, 0263 Oslo  
kolonihagenfrogner.no



#### VINMONOPOLET.NO

Plusieurs caves et maisons de Crozes-Hermitage sont présentes sur le site web du Vinmonopolet, le monopole d'État norvégien.

En rekke Crozes-Hermitage vinkjellere og vineiendommer er representert på Vinmonopolets nettsted.

*Domaine des Entrefaux, Yann Chave, Maison Les Alexandrins, Domaine Combier, Domaine Melody, Emmanuel Darnaud, Natacha Chave, Domaine Belle, Domaine Mucyn, Ferraton, Domaine des Remizières, Paul Jaboulet Aîné, Domaine Les 4 Vents, Cave de Clairmont, Maison Delas, M. Chapoutier, Laurent Habrard...*



