

A close-up photograph of a brown leather saddlebag mounted on a bicycle. The bag is open, revealing three coffee cups inside. The cups have a grey lid with the text 'CROZES HERMITAGE' printed on it. The bicycle's metal frame and handlebars are visible, along with a black metal basket on top. The background is a light-colored, textured surface, possibly pavement.

# Stockholm

BY CROZES-HERMITAGE



# HELLO STOCKHOLM

La coutume est désormais bien établie. Chaque année, l'AOC Crozes-Hermitage, l'un des plus prestigieux crus de la Vallée du Rhône, s'en va explorer une grande ville à la rencontre des lieux mais aussi des hommes et des femmes qui lui ressemblent pour la sincérité, l'esprit de partage et le goût des bonnes choses. L'expérience donne alors vie, ensuite, à un magazine qui tient à la fois du guide et du carnet de voyages. En 2018, après Paris, Bruxelles, Londres et Berlin, c'est donc au tour de Stockholm de se laisser découvrir en destination wine-friendly car la capitale de la Suède, déjà célébrée par les foodies, est aussi une ville qui, portée par des sommeliers et chefs ouverts sur le monde et leur temps, a le bon goût de cultiver l'amour des vins qui, comme ceux de Crozes-Hermitage, font battre la vie plus fort.

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

Det har redan blivit något av en tradition. Varje år ger sig AOC Crozes-Hermitage, ett av de mest prestigefyllda vindistrikten i Rhône-dalen, av för att utforska en storstad, uppleva nya platser, men också möta de människor som är samma andas barn när det gäller autenticitet, viljan att dela med sig och kärleken till det goda i livet. Resultatet av dessa möten med människor och platser blir en tidskrift som fungerar både som guide och resedagbok. Efter Paris, Bryssel, London och Berlin är det i år, 2018, Stockholms tur att uppmärksammas som ett vinvänligt resmål. Sveriges huvudstad har redan prisats av foodies, men det är också en stad som med hjälp av duktiga sommelierer och kockar, öppna för världen och sin samtid, odlar kärleken till viner som gör livet lite mer intensivt. Precis som Crozes-Hermitage.

*Yann Chave och Jacques Grange, ordförande i AOC Crozes-Hermitage*

## Stockholm 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)

Journalistes : Marie Arpnäs, Mikael Mølstad, Tove Oskarsson Henckel, Alf Tumble

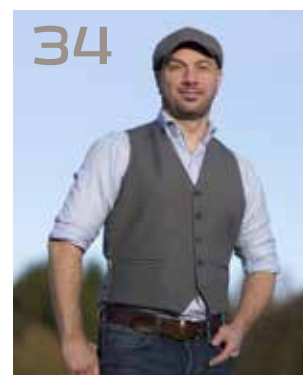
Couverture : Alf Tumble

Traduction : Katarina Rolland, Katarina Ronteix. Correctrices : Katarina Ronteix, Muriel Villebrun

Impression : Manufacture d'histoires Deux-Ponts (6 000 exemplaires, décembre 2017)

Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.





**06. SPIRIT**

08. **IN THE CITY** - Saga

12. **PETTER** - Wine Lover

**16. CITY GUIDE**

18. **ERIK FORSELL** - AG

20. **CITY GUIDE** - Selection by Eric Forssell

22. **JANNI BERNDT** - Gaston

24. **CITY GUIDE** - Selection by Janni Berndt

26. **SÖREN POLONIUS** - Esperanto



- 28. CITY GUIDE - Selection by Sören Polnius
- 30. MAYA SAMUELSSON - Vinkällan
- 32. CITY GUIDE - Selection by Maya Samuelsson
- 34. ANDREAS KJÖRLING - Kjörling Wine
- 36. CITY GUIDE - Selection by Andreas Kjörling

### 38. MEET

- 40. MIKAEL MÖLSTAD - Love Story
- 44. MATCHING - Stockholm+Crozes-Hermitage
- 46. ADDRESS BOOK - AOC Crozes-Hermitage
- 47. ADDRESS BOOK - Stockholm



# SPIRIT

## La nouvelle ville du vin

### VINETS NYA STAD

STOCKHOLM EST UNE VILLE QUI S'EST ENTICHÉE DE VIN EN MÊME TEMPS QUE LE RESTE DU MONDE DEVENAIT ADDICT À SES CHEFS. ALF TUMBLE, L'UN DES PLUS GRANDS JOURNALISTES VIN SUÉDOIS, VOUS RACONTE CETTE HISTOIRE TANDIS QUE NOUS VOUS FAISONS DÉCOUVRIR PETTER, RAPPEUR ET WINE LOVER.

STOCKHOLM ÄR EN STAD SOM HANDLÖST FÖRÄLSKADE SIG I VIN SAMTIDIGT SOM RESTEN AV VÄRLDEN FICK UPP ÖGONEN FÖR STADENS KOCKAR. JOURNALISTEN ALF TUMBLE BERÄTTAR HISTORIEN OM HUR DET GICK TILL, MEDAN VI PRESENTERAR DIG FÖR PETTER, EN RAPPADE VINKONNÄSSÖR.





## IN THE CITY

**ALF TUMBLE, CHRONIQUEUR POUR *Dagens Nyheter*, LE PLUS GRAND DES QUOTIDIENS SUÉDOIS, EST UN HOMME HEUREUX CAR IL VIT DANS UN PAYS ET UNE VILLE OÙ L'ON A LE GOÛT POUR LES BEAUX FLAÇONS. RÉCIT À LA PREMIÈRE PERSONNE.**

**ALF TUMBLE, KOLUMNIST PÅ *Dagens Nyheter*, ÄR EN LYCKLIG MAN. HAN LEVER OCH BOR I ETT LAND OCH EN STAD DÄR MAN HAR DEN GODA SMAKEN ATT UPPSKATTA DELIKATA VINER. HÄR BERÄTTAR HAN SJÄLV OM HUR HAN SER PÅ STOCKHOLMS VINUTBUD.**

Depuis une dizaine d'années, les chefs suédois exercent une influence certaine sur l'évolution de la gastronomie contemporaine. Le style épuré de la cuisine scandinave, défini par la pureté des saveurs et l'importance du végétal, s'est ainsi imposé dans tous les guides. À tel point que de nombreux foodies du monde entier font aujourd'hui le déplacement jusqu'en Suède pour en découvrir les tables les plus cotées, comme Fäviken Magasinet, Oaxen, Frantzén ou Esperanto. Mais si on connaît la nouvelle génération de chefs hyper talentueux à l'origine de ce succès, on sait moins que la Suède abrite aussi des sommeliers très bien formés, très ambitieux et qui, en plus, ont beaucoup voyagé.

Car, étrangement, l'une des chances quand on travaille dans le milieu du vin en Suède, ou même quand on est un simple amateur, c'est que le pays est encore neuf en matière de vin. Du coup, pas d'*a priori* gênant et tout le monde, professionnels et consommateurs réunis, se montre très ouvert. J'ai d'ailleurs pu constater l'intérêt grandissant des Suédois pour le vin au travers de l'accueil enthousiaste réservé aux articles que j'écris dans *Dagens Nyheter*. Les lecteurs se montrent souvent passionnés et leur niveau de connaissances est épatant. Nombreux sont ceux qui, même, veulent en apprendre plus. Dans les grandes villes, les écoles de sommellerie comme les cours de dégustation sont pris d'assaut. Et de plus en plus de consommateurs sont prêts à mettre le prix pour une bonne bouteille.

La preuve la plus flagrante du boom du vin est peut-être le nombre de bars à vin récemment ouverts dans le pays. Rien qu'à Stockholm, je peux facilement en recommander une quinzaine. On en trouve dans tous les quartiers de la ville, proposant une vraie diversité dans les cartes et les ambiances. En Suède, le bar à vin d'aujourd'hui n'a ainsi

Svenska kockar och krogar har drivit på den moderna gastronomin under de senaste tio åren. Det avskalade skandinaviska köket med sina rena smaker och grönsaksfokus tar upp allt större plats i internationella restaurangguider. Många foodies reser hit för att inte missa ställen som Fäviken Magasinet, Oaxen, Frantzén och Esperanto. Bakom kulisserna till framgångarna gömmer sig inte bara en ny generation begåvade kockar utan och också välutbildade, drivna och beresta sommelierer. Fördelen med att arbeta med vin i Sverige – eller bara njuta av det som glad konsument – är att vi saknar en inhemska vinkultur att förhålla oss till. Det gör att vi kan välja vin från hela världen utan förbehåll. Att vinintresset har exploderat de senaste åren märker jag inte minst på responsen jag får på mina texter i *Dagens Nyheter*. Allmänintresset är stort och kunskapsnivån hög. Många vill lära sig mer. Sommelierutbildningar och vinkurser blir snabbt fullbokade i storstäderna. Och allt fler konsumenter kan tänka sig att betala lite mer för en bättre flaska vin. Det starkaste beviset för den svenska vinboomen är alla nyöppnade vinbarer. Bara i Stockholm, där jag bor, finns det just nu 15 stycken jag verkligen kan rekommendera. De ligger utspridda över fem stadsdelar och är nischade både när de gäller vinlistor och klientel. Den moderna svenska vinbaren är allt annat än en exklusiv tillflykt för äldre vinsnobbar. Generellt är stämningen avslappnad och vinerna på glas varierade. Vissa ställen är tydligt inspirerade av vinbarskulturen i Paris och vill du dricka naturvin eller småskaliga producenter är det på vinbarerna du hittar dessa. På alla svenska vinbarer kan du givetvis få nånting att äta. Ofta vinvänliga smårätter anpassade efter vinutbudet vilket gör hela upplevelsen så mycket större! Många viner behöver helt enkelt rätt sällskap på tallriken >

- > plus rien à voir avec les adresses un peu pédantes du passé, que seuls fréquentaient les amateurs les plus qualifiés. Aujourd'hui, le style se veut décontracté, comme les cartes, qui donnent beaucoup de liberté à la manière des bars à vin parisiens.

Si, en Suède, vous voulez des vins nature ou de petits producteurs, c'est dans les bars à vin (ou les restos) qu'il vous faut aller. En plus, on y propose toujours quelque chose à grignoter pour accompagner le verre. En général, il s'agit de petits plats adaptés aux vins, ce qui rend l'expérience encore plus extraordinaire! Certains vins ont tout simplement besoin d'être en bonne compagnie pour être bien compris. Profitez alors de l'expérience de tous ces sommeliers doués et suivez leurs conseils : les bars à vin de Stockholm sont des lieux extraordinaires pour faire de belles découvertes.

*Alf Tumble*

för att bli förstådda. Dra nytta av alla begåvade sommelier och be om deras bästa kombinationer – vinbaren är den bästa platsen för att lära sig mer.

*Alf Tumble*







# PETTER

**LE RAPPEUR SUÉDOIS, PETTER ASKERGREN DE SON NOM COMPLET, EST UN VRAI FOU DE VIN. À TEL POINT QU'IL GÈRE AUJOURD'HUI UN LABEL DE VIN ET QU'IL S'EST FORMÉ AU MÉTIER DE SOMMELIER.**

PETTER ASKERGREN ÄR RAPPAREN SOM BLEV BESATT AV VIN. HAN HAR NUMERA EGET VINMÄRKE, VINIMPORT SAMT JOBBAR EXTRA SOM SOMMELIER. DESSUTOM ÄR HAN DELÄGARE I FLERA KROGAR.

Pour Petter, le vin tient à peu près le rôle de la madeleine pour Proust. Quand on lance le sujet, c'est des souvenirs d'enfance qui remontent. Il se revoit alors, accompagnant sa mère faire les courses au monopole de vente Systembolaget dans le quartier de Södermalm pour ensuite laisser, pendant le trajet du retour dans la Volvo familiale, son esprit se nourrir des noms lus sur les bouteilles : Toscane, France, Australie, Hongrie... « *Ma mère rangeait ensuite les bouteilles à côté de la cuisinière car, à l'époque, on croyait qu'il fallait servir les vins rouges à 22° C. Ce n'est que bien plus tard que j'ai compris que c'était une erreur.* »

L'année prochaine, Petter fêtera ses vingt ans de carrière. Ce qui densifiera encore un peu plus un agenda déjà bien chargé avec un nouvel album sorti en 2017 et le rachat, avec des amis, d'un restaurant, le Granen, situé dans la station de ski d'Åre. Évidemment, c'est lui qui en signera la nouvelle carte des vins, d'autant qu'il a maintenant l'habitude de l'exercice puisqu'il gère déjà le Käk, restaurant de burgers couru du quartier de Södermalm. À tout ceci, il faut aussi ajouter la publication d'un livre sur le vin, *Vin - så funkår det*, co-écrit avec le journaliste Alf Tumble, ainsi qu'un label de vin (P.Lex) pour lequel Petter signe plusieurs cuvées.

Le vin aurait pu être son métier. « *À vingt ans, je faisais la plonge en rêvant de devenir sommelier* », se rappelle-t-il d'ailleurs. Mais les choses ont évolué autrement. La faute à la musique et à un premier album qui sort en 1998 : *Mitt sjätte sinne* (« Mon sixième sens » en VF). Les titres « *Vinden har vänt* » et « *Så klart!* » sont des tubes. Son temps est alors de plus en plus accaparé par les concerts et l'écriture de nouveaux morceaux.

Mais qu'à cela ne tienne, le vin a sa revanche. Un jour, on lui propose de signer une bouteille. « *Il a fallu quinze ans pour*

Han minns när han som barn fick följa med sin mamma till Systembolaget på Södermalm i Stockholm. När hon gled upp med sin Volvo på Folkungagatan och köpte vin från specialsortimentets små upplagor. Det kunde vara en låda med vin från Toscana, Frankrike, Australien eller något så udda som Ungern. "Morsan ställde vinflaskan vid spisen när hon lagade mat, för på den tiden trodde många att röda viner skulle serveras vid 22 grader. När jag blev äldre förstod jag att det inte stämmer", berättar Petter Askergren.

Nästa år firar Petter 20 år som artist. Under sommaren har han spelat in en ny skiva och blivit delägare i restaurang Granen i Åre där han jobbar för fullt med att sätta ihop en vinlista. Petter driver sedan tidigare hamburgerkrogen Käk på Hornsbruksgatan i Stockholm, han kom nyligen ut med boken "Vin - så funkår det", skriven tillsammans med Alf Tumble och dessutom har han egna vinmärket P.Lex.

"Redan när jag jobbade som diskare på restaurang i 20-årsåldern funderade jag på att läsa till sommelier", berättar Petter. Så blev det inte. Istället satsade han på musiken, vilket var ett smart drag. 1998 kom plattan *Mitt sjätte sinne*, och med hitlåtar som *Vinden har vänt* och *Så klart!* var succén ett faktum. Turnéer och låtskrivande tog över Petters liv, men när han plötsligt fick en förfrågan om att göra eget vin började en tanke gro. Inför 15-årsjubileet som artist kände han sig mogen att ta steget fullt ut. "Först slog jag bort idén om att göra ett "kändisvin", men sedan bestämde jag mig för göra något annorlunda, försöka lära mig allt jag kan om vin", säger Petter som anmälde sig till en sommelierutbildning vid Vinkällan. "Det var som att öppna Pandoras ask, men i positiv bemärkelse. Jag blev helt besatt. Läste extra litteratur och gick på provningar." Petter tog examen som kurstvåa och plötsligt fick vinet en helt ny mening. "Vin är precis som musik. Det handlar om att hitta nya låtar, nya genres, >



> *que je me sente vraiment prêt. Je ne voulais pas juste donner mon nom sous prétexte qu'il est un peu célèbre. Je voulais faire quelque chose de différent. J'ai donc décidé d'apprendre tout ce que je pouvais sur le vin.* » Studieux, le rappeur s'inscrit alors à l'école Vinkällan pour suivre une formation en sommellerie.

« *C'était comme si j'avais ouvert une boîte de Pandore, mais dans un sens positif. Je suis devenu obsédé. J'ai dévoré tous les livres que j'ai pu trouver et couru les dégustations.* » Petter sort deuxième de sa promo. Le vin prend alors un tout autre sens. « *Le vin, c'est comme la musique. Il faut toujours surprendre : avec de nouvelles chansons, de nouveaux genres, de nouveaux instruments et de nouvelles façons de faire. Il y a des grandes ressemblances entre la création musicale et la création d'un vin.* »

Le goût du vin lui fait rencontrer de nouveaux amis et fréquenter de nouveaux lieux. Vous pourrez ainsi croisé Petter, généralement bien entouré, dans certaines des adresses les plus wine-friendly de Stockholm, comme l'Eriks Vinbar (1), The Burgundy (2) ou le Griffins Steakhouse Extraordinaire (3) où il a ses habitudes. Dans cette dernière, on le retrouve même à l'occasion en sommelier. « *J'aime le contact avec les clients. Et j'adore les entendre parler de vin et découvrir leurs goûts !* »

Tove Oskarsson Henckel

*nya instrument och tillvägagångssätt. Det finns stora likheter i hur folk producerar musik och hur folk producerar vin.*” Vinintresset har givit Petter nya vänner, och när han inte jobbar eller umgås kring vin i hemmet besöker han gärna Eriks Vinbar, The Burgundy eller Griffins Steakhouse Extraordinaire – där han också då och då dyker upp som servitör. “*Det är kul att möta gäster. Höra hur de tänker kring vin och vad de uppskattar*”, säger han.

Tove Oskarsson Henckel

« *Plusieurs de mes vins préférés viennent de la Vallée du Rhône.*

*Dans sa forme la plus pure, la syrah peut donner des vins vraiment fantastiques.*

*À titre personnel, je trouve qu'ils se comportent remarquablement avec les burgers que nous servons au Käk, même si je sais qu'ils seraient encore mieux mis en valeur avec une viande mijotée.* »

“*Många av mina favoritviner kommer från Rhône, och när syrah görs i sin renaste form är det fantastiskt. Jag tycker personligen att Rhôneviner funkar bra till burgare, men bäst är de nog ändå till mustiga grytor.*”





# CITY GUIDE

## BELLES adresses

### Bästa adresser

NOUS avons DEMANDÉ à CINQ SOMMELIERS PARMI LES PLUS COTÉS DE STOCKHOLM DE NOUS INDIQUER LES LIEUX OÙ ILS AIMENT SORTIR POUR BOIRE UN verre après Leur service.

VART GÅR DE PROFESSIONELLA vinkännarna själva när de vill dricka ett Glas GOTT VIN EFTER JOBBET? VI HAR BETT 5 BLAND STOCKHOLMS MEST RENOMMERADE SOMMELIERER ATT AVSLÖJA sina Bästa adresser.



# ERIK FORSELL

**ERIK FORSELL (AG) A D'ABORD FAIT LE BARMAN AVANT DE SE FORMER, EN FRANCE, À LA SOMMELLERIE AUPRÈS D'ENRICO BERNARDO, ÉLU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE EN 2004. UNE SACRÉE ENTRÉE DANS LE MÉTIER !**

ERIK FORSELL (AG) BÖRJADE SIN KARRIÄR BAKOM BARDISKEN MEN HAMNADE EFTER ETT TAG I FRANKRIKE, DÄR HAN FICK CHANSEN ATT JOBBA MED ENRICO BERNARDO - VÄRLDENS BÄSTA SOMMELIER 2004. DET BLEV STARTSKOTTET FÖR ETT KLIV IN I VINETS VÄRLD.

Il dit d'abord qu'il a voulu travailler dans les bars à cocktail pour ne pas faire comme ses parents, qui ont passé leur vie à cuisiner pour les autres. Mais Erik Forssell concède aussi que son enfance à fréquenter les plus belles tables ne pouvait réellement le laisser indemne. Le monde de la gastronomie, par le biais du vin, a donc fini par le rattraper.

De retour de France après avoir été formé par Enrico Bernardo, Erik a ainsi enchaîné les belles adresses, travaillant d'abord pour Mathias Dahlgren au Matbaren, puis au Rolfs Kök. « *J'en suis parti pour l'ouverture du Gastrologik où je suis resté quasiment trois ans, déroule-t-il. Mais un jour, mon ancien patron au Rolfs Kök, Klas Ljungquist, m'a contacté. Il recherchait un sommelier pour AG. Je l'ai suivi !* »

Situé dans un ancien atelier d'orfèvrerie de l'île de Kungsholmen, ce restaurant à l'esprit post-industriel, avec son sol brut, ses carrelages blancs au mur et sa tuyauterie apparente, est l'une des plus belles adresses de Stockholm pour ce qui est de la viande. Les steaks sont renommés, les entrecôtes à partager par toute la tablée. Quant à la *wine list*, sachez seulement qu'elle tient en soixante-neuf pages...

Marie Arpnäs

AG  
Kronobergsgatan 37, 112 33 Stockholm  
www.restaurangag.se

Erik Forssell berättar att han ville välja en annan väg än den som föräldrarna valt, så han blev bartender. Han tror dock själv att alla finkrogbesök under barn- och ungdomsåren, som var betydligt fler än de i cocktailbarerna, mer eller mindre medvetet styrde in honom på området mat och vin. Efter vistelsen i Frankrike hamnade Erik i Mathias

Dahlgrens Matbaren och därefter på Rolfs Kök. "Jag slutade på Rolfs Kök för att vara med och öppna Gastrologik, där jag stannade i ungefär tre år. Sedan blev jag kontaktad av min tidigare arbetsgivare från Rolfs Kök, Klas Ljungquist, som sökte en sommelier till sin andra krog, AG, – och här är jag nu!"

Här låg tidigare en silversmedsverkstad, numera huserar en av Stockholms bästa köttrestauranger på samma adress. Med vita kakelväggar, småländska armaturer, vackra stolar och exponerade rörledning har man skapat en unik miljö där kötträtterna står i centrum, även om mycket annat finns på menyn. Köttet hängmöras på plats och här serveras kanske Sveriges bästa porterhouse, clubsteak och entrecôte. Och när

det kommer till vinlistan säger vi bara att den är 69 sidor lång...

Marie Arpnäs

**« J'ÉTAIS TRÈS JEUNE QUAND J'AI GOÛTÉ MON PREMIER CROZES-HERMITAGE, UN VIEUX MILLÉSIME. C'ÉTAIT EXTRAORDINAIRE ! POUR MOI, CROZES-HERMITAGE EST L'APPELLATION DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE QUI OFFRE LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX. »**



**"MIN FÖRSTA KONTAKT MED CROZES-HERMITAGE VAR NÄR JAG GANSKA UNG FICK PROVA EN HYFSAT MOGEN FLASKA. GENERELLT KÄNNES CROZES-HERMITAGE SOM DET DISTRIKT I NORRA RHÔNE-DALEN DÄR MAN FÅR RIKTIGT MYCKET VIN UTAN ATT FÖR DEN DELEN BEHÖVA BETALA EN FÖRMÖGENHET."**





### THE BURGUNDY

Le restaurant a la réputation d'abriter la plus grande cave à vin de Suède. Remplie à ras bord de beaux flacons, elle serait même plus vaste que le restaurant lui-même. The Burgundy se trouve dans le Gamla Stan, la vieille ville de Stockholm, juste à côté de quelques-unes des autres (belles) adresses de l'innovant Daniel Crespi : Djuret, Omakase Köttslöjd, Tweed Bar et Pubologi. Entre tous, on aime The Burgundy pour son côté intime et convivial. D'ailleurs, si l'envie vous prend de picorer dans les plats des voisins, sachez que c'est tout à fait possible !

Vinbistron som sägs ha en av Sveriges största vinkällare. En källare som till och med är större än restaurangen och till bredden fylld av fina viner. Du hittar The Burgundy i Gamla Stan, med sina matgrannar Djuret, Omakase Köttslöjd, Tweed Bar och Pubologi – alla under ledning av Daniel Crespi. Till Burgundy går man för att umgås på liten, mysig yta. Vill du prova maträtter från de andra krogarna går det också bra.

Yxmedsgränd 12, 111 28 Stockholm  
www.theburgundy.se



### ETT HEM

Ett Hem est une maison d'hôtes située en plein centre de Stockholm. Douze chambres seulement mais un jardin et une serre. Ici, le pouls de la capitale semble loin. Le dîner se prend à la table commune près de la bibliothèque, sous la serre ou dans la cuisine. Les plats proposés sont cuisinés à partir de produits frais et les menus composés le jour même. Les chefs aiment surprendre la clientèle, que l'on réside dans la maison ou que l'on soit juste là pour se régaler ou goûter aux prestigieux champagnes et aux magnifiques vins que l'on y sert.

Ett Hem är ett litet hotell som har det lilla extra. Det är inte stort, endast tolv rum, men har egen trädgård med växthus – mitt i centrala Stockholm. Av storstadspulsen märks inte ett spar och gästerna kan njuta av sina måltider vid långbordet intill biblioteket, i växthuset eller köket. Här lagas mat av säsongens fräscha råvaror och menyerna planeras samma dag som de serveras. Kockarna överaskar gärna sina gäster, som antingen bor på hotellet eller kommer hit bara för att njuta av en god måltid och ett rikt utbud av fina viner och champagne.

Sköldungagatan 2, 114 27 Stockholm  
www.etthem.se



## BABETTE

Toujours plein, Babette se trouve dans l'agréable quartier de Vasastan. Environ vingt couverts, plus quelques places au bar. Tous les plats sont préparés dans le grand four à pizza. Le menu change tous les jours pour suivre les envies du chef. Les patrons ont souhaité « *un resto accessible et convivial où le vin se trouve au cœur* », disent-ils. Ainsi, la carte des vins varie elle aussi au gré des jours, avec des flacons toujours bien choisis même si en quantité limitée.

I Sibirien i Vasastan ligger Babette, den före detta pizzerian som idag är en högt uppskattad och välbesökt kvarterskrog. Det finns 20 sittplatser och ytterligare ett par i baren. All mat tillagas i den stora pizzaugnen och menyn är levande. Man byter matsedel varje dag och bjuder på det som kockarna själva är sugna på. Ågama ville skapa "en tillgänglig krog som är öppen för alla och där vinet står i fokus". Även vinlistan varierar från dag till dag och man satsar på hög kvalitet i små kvantiteter.

113 55, Roslagsgatan 6, 113 55 Stockholm  
babette.se

## STUREHOF

« *Un restaurant unique en Suède et dans le monde.* » C'est comme ça que Sturehof se présente. Il faut dire que l'adresse est une institution née en 1897 (sous la forme d'une brasserie à l'allemande). En 1905, elle prend le nom qu'on lui connaît aujourd'hui et la famille Marcus en devient propriétaire, ce qu'elle restera jusqu'en 1976. Établissement très connu dans le quartier de Stureplan, elle est alors le tout premier restaurant de la ville à servir du poisson et des fruits de mer.

"*En unik restaurang i Sverige och världen.*" Så presenterar sig Sturehof. Blickar man bakåt i tiden, ända till 1897, var Sturehof från begynnelsen en ölstuga med en touch av Tyskland. Åtta år senare fick restaurangen sitt nuvarande namn och ägarfamiljen Marcus drev Sturehof fram till 1976. Stureplans populära samlingspunkt var stadens första fisk- och skaldjursrestaurang. Idag erbjuder man givetvis också en modern, gedigen och dynamisk vinlista, väl anpassad till menyn.

Stureplan 2, 114 35 Stockholm  
www.sturehof.com



# JANNI BERNDT

LE MILIEU DE LA RESTAURATION, ELLE Y A D'ABORD BOSSÉ POUR PAYER SES ÉTUDES. ELLE S'IMAGINAIT ALORS UNE VIE D'ENSEIGNANTE. MAIS ÇA, C'ÉTAIT JUSQU'À CE QUE LA PASSION DU VIN ET DE LA CUISINE SE RÉVÈLE TROP FORTE.

JANNI BERNDT BÖRjade JOBBa MED MAT VÄLDIGT TIDIGT OCH PÅ RESTAURANG när HON VAR 23 ÅR. EN INKOMSTKÄLLA MEDAN HON STUDERADE TILL GYMNASIELÄRARE. ETT YRKESVAL SOM KOM ATT ÄNDRAS när INTRESSET FÖR MAT, VIN OCH SMAKER TOG ÖVERHANDEN.

L'aventure commence donc au Monrads, un restaurant de la communauté urbaine de Djursholm, dans la banlieue nord de Stockholm. Là, la jeune étudiante apprend à choisir le vin en fonction des plats. Et se fixe un défi, la passion grandissant : « *En savoir plus que le sommelier !* »

Peu après, elle se résout à abandonner l'université et se retrouve embauchée comme serveuse à la Brasserie Le Rouge, un établissement à la française situé dans la vieille ville. « *Le restaurant possédait une carte des vins impressionnante. Pour moi, c'est vraiment là que tout a commencé.* »

Compétitrice, elle s'inscrit au concours du Meilleur sommelier de Suède en 2014. Elle passe les épreuves une à une jusqu'à atteindre la demi-finale.

Aujourd'hui, elle exerce comme sommelière chez Gaston, bar à vin délicat du quartier de Gamla Stan où les références évoluent en permanence au gré des dernières découvertes. Elle s'y régale. « *Il y a deux choses que j'adore dans le vin. En déguster bien sûr, mais aussi en parler. Car le vin est un sujet de conversation qui ne s'épuise jamais !* »

Marie Arpnäs

Gaston  
Mälartorget 15, 111 28 Stockholm  
gastonvin.se

Det var på på Monrads Restaurang i Djursholm som Janni Berndt fick upp ögonen på riktigt för vinet och maten, framför allt i kombination. Siktet var fortfarande inställt på läraryrket, men vinintresset ökade och hon satte upp en målbild. "Jag skulle bli bättre på vin än restaurangens dåvarande sommelier."

**« MON HISTOIRE AVEC CROZES-HERMITAGE. COMMENCE AVEC LE DOMAINE DU COLOMBIER. J'EN DÉGUSTAIS LES CROZES-HERMITAGE ET LES HERMITAGE : DANS CHACUNE DES BOUTEILLES, JE RETROUVAIS LA SIGNATURE DU DOMAINE. C'ÉTAIT IMPRESSIONNANT. »**



**"NÄR JAG SJÄLV BÖRjade JOBBa MED CROZES-HERMITAGE VAR DET VIA PRODUCENTEN DOMAINE COLOMBIER. ATT KUNNA STÄLLA ALLA DERAS VINER BREDVID VARANDRA OCH JÄMFÖRA CROZES-HERMITAGE MED HERMITAGE ÄR VÄLDIGT HÄFTIGT DÄR MAN FORTFARANDE HITTAR PRODUCENTENS IDENTITET I BÅDA VINERNA."**

Hon hoppade kort därefter av lärarutbildningen och erbjöds en servis på då F12-ägda Brasserie Le Rouge. "Restaurangen hade två gigantiska och utmanande vinlistor och på den vägen är det."

Janni beskriver sig själv som en tävlingsmänniska och 2014 tävlade hon för första gången som sommelier, då under SM där hon gick till semifinal.

Idag arbetar hon som sommelier hos Gaston, en smakfull vinbar i Gamla Stan, där vinlistan är omfattande och i ständig förändring allt eftersom nya fynd tillkommer. Och här stortrivs hon. "Jag älskar amatörer! Helt klart är det bästa med mitt yrke att få prata och prova så mycket vin som man får göra."

Marie Arpnäs



## NOOK

Au Nook, la philosophie, c'est de ne servir que ce qu'on mangerait soi-même. Connue comme un vrai bon resto de quartier, l'adresse, située à Söder dans la partie sud de Stockholm, est un endroit idéal pour manger dehors sans se ruiner. « *Qualité élevée pour un coût modeste* », a d'ailleurs écrit le quotidien *Dagens Industri*. Quant à la cuisine, elle se révèle éclectique, sophistiquée mais aussi marquée par la culture de la street food.

På restaurang Nook serverar man den mat som de som lagar den själva skulle vilja äta. Det är en filosofi som löper som en röd tråd genom hela verksamheten. Många benämner Nook som den ambitiösa kvarterskrogen på söder, där man kan bjuda någon på middag utan att ruinera sig. Tidningen *Dagens Industri* har gett restaurangen omdömet "väldigt mycket kvalitet till en modest prislapp" och man hämtar sin inspiration från både gatumat och fine dining.

Åsögatan 176, 116 32 Stockholm  
nookrestaurang.se



## HANTVERKET

Hantverket (« L'artisanat » en VF) porte bien son nom. Car ici, tout, de la déco à la cuisine, a été ou est fait maison et avec le cœur. Rien de surprenant à cela : le propriétaire des lieux est un ancien charpentier et un ancien décorateur. La carte : salade au chorizo, au parmesan et aux olives, calamars suédois au radis noir, à la feta vieillie et sauce citron...

Hantverket bjuder på just det – hantverk. Det gäller allt från inredning till mat och helhetsupplevelsen på restaurangen. Man lagar maträtter från grunden med både själ och hjärta. Hantverkets skapare och köksmästare Stefan Ekengren vill bjuda på många rätter och en meny från vilken gästerna själva plockar och väljer vad de vill äta. Det känns lika naturligt som självklart att Hantverket ägs av en före detta snickare och inredare. Menyerna är mindre självklara, med rätter som grillad isbergssallad med chorizo, parmesan och oliver och svensk bläckfisk med rättika, citronette och lagrad fetaost.

Sturegatan 15a, 114 36 Stockholm  
restauranghantverket.se





## SPECERIET

Plats simples mais créés avec amour, à partir de produits locaux mais en s'ouvrant aux cuisines d'ailleurs. Le voisin du Gastrologik, table étoilée, est un restaurant de quartier, simple et accessible où l'on peut même partager les plats avec des amis. Si la carte évolue au gré des saisons et des approvisionnements, pas besoin de réserver pour une assiette de hareng, d'agneau ou de betterave et un bon verre de vin. On vous trouvera toujours une place.

Speceriet skapar enkla, okomplicerade maträtter av lokala råvaror, inspirationen kommer från hela världen och man kryddar rätterna med kärlek. Den populära och opretentiösa kvarterskrogen på Artillerigatan ligger granne med Michelinkrogen Gastrologik, och man serverar mellanrätter för små och något större sällskap. Menyerna ändras efter årstiden och tillgången på råvaror. Det går bra att spontant slinka in på en tallrik strömming, lamm eller jordbakade rödbetor – och ett glas gott vin.

Artillerigatan 14, 114 51 Stockholm  
speceriet.se

## CENTAN

À Stockholm, la banlieue aussi regorge d'adresses à découvrir. Comme cet établissement qui a ouvert mi-2017 dans le quartier populaire de Bagarmossen. Le chef, Axel Hansson, y a grandi et a préféré y revenir, quitte à s'excentrer un peu, afin de se rendre accessible à toutes les bourses. Le prix des plats n'y dépasse ainsi pas les 200 couronnes et tout est possible, y compris de ne commander qu'un café ou un plat unique.

Man behöver inte röra sig i Stockholm city för att hitta de härliga mat- och dryckesupplevelserna. Sommaren 2017 öppnade restaurang Centan i Bagarmossen, under ledning av Axel Hansson – från Bagarmossen. Han valde bort storstadskärnan och fokuserade på tillgänglighet för alla. En tillgänglighet som även innefattar menyn, där rätterna inte kostar mer än max ett par hundra kronor. Variation är ett annat ledord och man vill bjuda på kaffe, lunch, förrätt, en drink i baren eller en komplett tre-rättersmiddag.

Alagaplan 5, 128 45 Bagarmossen  
www.centanbagis.com



# SÖREN POLONIUS

SÖREN POLONIUS EST LE CHEF SOMMELIER DE L'ESPERANTO., UNE ÉTOILE AU MICHELIN. IL EST AUSSI LE COACH DE L'ÉQUIPE NATIONALE DES SOMMELIERS SUÉDOIS. RENCONTRE AVEC UN HOMME QUI AIME SON MÉTIER.

SÖREN POLONIUS ÄR CHEFSSOMMELIER PÅ ESPERANTO, RESTAURANG MED EN STJÄRNA I MICHELINGUIDEN. HAN ÄR OCKSÅ TRÄNARE FÖR DET SVENSKA SOMMELIERLANDSLAGET. MÖT EN MAN SOM ÄLSKAR SITT JOBB.

« Pourquoi le vin ? » À la question habituelle, Sören Polonius répond toujours de la même façon : « *Et pourquoi pas ? Dans une soirée, si quelqu'un me pose une question sur mon métier, je vais vite être entouré d'autres personnes, car le vin a une vraie force d'attraction. Tous les jours, je me dis ainsi que c'est une chance incroyable que de pouvoir exercer un métier qui est aussi une passion.* »

Après une escapade au Japon, cette passion, il la vit d'abord au Hambergs Fisk, un restaurant de poisson situé dans la ville étudiante d'Uppsala, avant de revenir s'installer à Stockholm et d'enchaîner les belles adresses : le Grapp, le Bon Lloc, le Grupp F12 et maintenant l'Esperanto.

Dans ce parcours, le passage au sein du Grupp F12 (Mother, Público, Kött & Fiskbaren, etc.) l'a particulièrement marqué, Sören dit notamment qu'il y a beaucoup appris sur lui-même. « *Mais passer chez Esperanto m'a semblé naturel, comme un retour aux sources vers un lieu, à plus petite échelle, qui me ressemble plus.* » Lieu à plus petite échelle mais grande adresse assurément. Situé au troisième étage d'un ancien théâtre, l'Esperanto, une étoile au Michelin, concilie intimité, avec plafond voûté et éclairage à la chandelle, et créativité, grâce au chef Sayan Isaksson qui propose une cuisine nordique inspirée par la culture japonaise.

Marie Arpnäs

Esperanto  
Kungstensgatan 2, 114 25 Stockholm  
www.esperantorestaurant.se

Ställer man frågan "varför vin" till Sören Polonius får man genast svar på tal – "varför inte vin?". Han berättar om vinets attraktionskraft, vilket inte minst märks vid möten med människor utanför industrin. "En nyfiken fråga ställs på en tillställning och plötsligt är man omgärdad av en månghövdad skara med mängder av frågor. Det går inte en dag utan att jag tänker på hur lyckligt lottad jag är som får arbeta med en hobby, en passion."

**« LE CROZES-HERMITAGE BLANC DU DOMAINE ALÉOFANE EST UNE VALEUR SÛRE. CLASSIQUE ET TOUJOURS DE BONNE QUALITÉ. LE PRIX EST PRESQUE TROP BAS. »**



**"CROZES HERMITAGE BLANC FRÅN DOMAINE ALÉOFANE ÄR ALLTID GOTT. KLASSISKT OCH ALLTID MYCKET HÖG KVALITET. FÖR BILLIGT EGENTLIGEN..."**

Efter en kortare sejour i Japan hamnade Sören i Uppsala och blev sommelier på fiskrestaurangen Hambergs Fisk. Sedan blev det Stockholm och han började jobba på Grappe, Bon Lloc, Grupp F12 (Mother, Público, Kött & Fiskbaren...) och nu Esperanto.

Han beskriver tiden hos Grupp F12 som en viktig period i livet, eftersom han där fick lära sig en hel del om sig själv som person. "Att komma till Esperanto blev ett naturligt steg, att landa i något småskaligt och mer 'hands on'." Esperanto, med stjärna i Michelin-guiden sedan många år, ligger på tredje våningen i före detta Jarlateatern. Med vackert valvtak och stearinljus kombinerar man en varm och intim miljö med ett kreativt kök. En av Sveriges främsta kockar, Sayan Isaksson, presenterar en meny med nordiska och japanska influenser.

Marie Arpnäs



### CAFÉ ROTSTUNDA

Le nom de cette table d'hôtes où l'on ne se rend que si l'on y a été invité est le même que celui du blog de Michel Jamais. Normal, on est ici chez le célèbre dégustateur, cuisinier de formation. Le maître de maison est d'ailleurs aux fourneaux, à moins que ce ne soit un grand chef de passage. Mais c'est toujours le vin qui est au centre du jeu et commande à la cuisine.

Café Rotsunda är namnet på både den populära blogg och hemmarestaurang som vinprofilen Michel Jamais driver. Restaurangen välkomnar främst förbokade sällskap eller "by invitation only". Alla middagar och maträtter planeras med utgångspunkt från i förväg utvalda viner. Hit kommer sommelier, vinmakare, vinimportörer, vinsamlare och företag som vill uppleva det extraordinära. Emellanåt gästspelar någon känd kock på Café Rotsunda.

Turebergs Allé 13, 191 62 Sollentuna  
caferotsunda.blogspot.se



### DJURET

Le concept : un menu, changeant mais toujours de saison, en quatre plats, dont trois de viande, plus fromage et dessert si affinités. Tous les produits sont issus des meilleurs fournisseurs. En alternatives : un menu vegan ainsi que, pour les petites faims, la possibilité de se contenter d'un plat unique à déguster au bar.

På Bakfickan Djuret baseras menyn på de mest exceptionella av säsongens djur från hav och land. Det gäller även de särskilt utvalda grönsakerna, och man erbjuder förutom de fyra rätterna i den fasta menyn en helt vegetarisk meny. Här tankar man närodlat, säsongsbetonat och ekologiskt. Eftersom exceptionell i det här fallet är motsatsen till överflöd, uppdateras Djurets meny ofta. Vill man bara titta in och äta en lite mindre smakbit kan de avnjutas i Djurets Bar. Varje månad skapar baren ett vintema där man kan både avsmaka och fynda goda viner till bra priser.

Lilla Nygatan 5, 111 28 Stockholm  
www.djuret.se



© M. Mårding

## CADIERBAREN

À Stockholm, tout le monde ou presque connaît le Grand Hôtel, prestigieuse édifice bâti à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en face de la vieille ville et du Château Royal. Le CadierBaren – nommé ainsi d’après le fondateur de l’hôtel, Régis Cadier – en est le bar, en même temps que le voisin des réputés restaurants du chef Mathias Dahlgren. Les Stockholmsois aiment à venir s’asseoir dans ses canapés moelleux le temps d’un brunch, d’un déjeuner ou d’un thé.

Säg den Stockholmare som inte har avnjutit ett glas vin eller champagne i baren på anrika Grand Hôtel – med utsikt över Gamla Stan och Stockholms slott. Hotellet har tagit emot gäster för övernattnin och festliga arrangemang sedan sent 1800-tal och kan fortfarande skryta över toppbetyg från världens alla hörn. Cadierbaren – döpt efter hotellets grundare Régis Cadier – delar utrymme med krögaren/kocken Mathias Dahlgren och hans restauranger. Man kan sjunka ner i en av sofforna och njuta av en vällagad frukost, lunch eller afternoon tea.

Södra Blasieholmshamnen 8, 111 48 Stockholm  
[www.grandhotel.se/mat-dryck/cadierbaren](http://www.grandhotel.se/mat-dryck/cadierbaren)



## ROLFS KÖK

Situé en bordure du quartier de Vasastan, le Rolfs Kök est un restaurant populaire et convivial. Les deux fondateurs, Rolf Nilsson et Guy Taylor, avaient créé le lieu en 1989 avec l’idée d’ouvrir la cuisine sur la salle pour permettre aux clients d’admirer les chefs au travail. Aujourd’hui, Klas Ljungquist, qui est aussi le boss du AG, et le sommelier Björn Olausson y veillent sur une cave impressionnante avec plusieurs centaines de références différentes mais toutes bien choisies.

På Tegnérgatan i Stockholm ligger Rolfs Kök, en oerhört populär restaurang. Johan Jureskog började som anställd och blev senare delägare ihop med Klas Ljungquist. Tillsammans driver de även restaurangen AG, med fokus på kött. Krögarna Rolf Nilsson och Guy Taylor öppnade Rolfs Kök 1989 och grundidén var att bjuda in matgästerna i själva hantverket. Därför lät man bygga ett öppet kök där man kan se hur rätterna tillagas. Klas Ljungquist och sommelieren Björn Olausson ansvarar för den imponerande vinkällaren, med flera hundra olika sorters vin.

Tegnérgatan 41, 111 61 Stockholm  
[www.rolfskok.se](http://www.rolfskok.se)



# MAYA SAMUELSSON

SON VISAGE ET SON TON SONT BIEN CONNUS DES SUÉDOIS PUISQUE CETTE JEUNE SOMMELIÈRE DISPENSE SES CONSEILS DE DÉGUSTATION DANS DIFFÉRENTS MÉDIAS, DONT LA CHAÎNE DE TÉLÉVISION TV4. MAIS ELLE FORME AUSSI LES FUTURS SOMMELIERS DU PAYS AU SEIN DE L'ENTREPRISE FAMILIALE VINKÄLLAN. UNE VRAIE FEMME INFLUENTE !

MAYA SAMUELSSON ÄR ETT VÄLKÄNT NAMN OCH ANSIKTE, DÅ HON UTBILDAR BLIVANDE SOMMELIERER I VINKUNSKAP, TÄVLAR, SKRIVER OM VIN OCH TIPSAR SVENSKA FOLKET OM ÄDLA DRUCKER I TV4 NYHETSMORGN.

Si elle compte désormais parmi les associés de l'entreprise familiale Vinkällan, un réseau d'écoles de sommellerie fondé par son père Dick et sa mère Britta au tout début des années 1990, aujourd'hui implanté dans plusieurs villes de Suède et du Danemark, Maya Samuelsson a d'abord commencé par « se révolter » en se faisant embaucher comme barmaid, comme elle le raconte avec amusement, pour échapper à un destin qu'elle jugeait trop couru d'avance. Cependant, c'est quand même de façon assez naturelle qu'elle finit, entraînée par sa passion pour le vin et son goût de la transmission, par rejoindre l'entreprise familiale !

Elle-même se décrit d'ailleurs comme une personne qui aime apprendre. Car plus elle sait et plus elle veut savoir, dit-elle, enseignant à ses élèves qu'un vin est toujours meilleur quand on connaît son histoire. « *En plus, quand il est question de vin, une discussion ne finit jamais. Le côté social du vin, c'est quelque chose que j'adore.* »

Un penchant pour le partage qui ne l'empêche toutefois pas d'apprécier, tranquillement assise le soir sur son canapé, un simple verre de vin avec un morceau de bon fromage. « *Je trouve que le vin a l'art rare d'égayer l'existence, même un soir ordinaire de semaine.* »

Marie Arpnäs

Maya Samuelsson är delägare i familjeföretaget Vinkällan, som är Nordens största utbildare av sommelierer, och har ärvt ett genuint intresse för vin. Pappa Dick började jobba med drycker som 18-åring och tillsammans med sin fru Britta startade han Vinkällan i mitten av nittioalet. Maya "gjorde revolt" och utbildade sig till bartender, innan hon

på riktigt fick upp ögonen för vinet. Maya beskriver sig själv som en utbildningsnörd som älskar att läsa och lära. Ju mer kunskaper hon har desto mer vill hon veta. Att utbilda andra och få såväl okunniga som kunniga vinälskare att upptäcka hur mycket godare vinet blir när du kan dess historia är både en utmaning och en passion. "Det går aldrig att bli fullärd på ämnet vin – och det gillar jag!"

Frågar man Maya när vinet smakar som godast är det korta svaret "i solen och gärna utomlands". Men pratar vi vardag i Sverige nyttjar hon gärna nuet, och tar sig då och då lyxen att njuta ett halvt glas starkvin hemma i soffan, gärna porter och eventuellt i

sällskap av en ostbit. "Jag unnar mig att sätta vinet i fokus en gråtrist oktoberkväll, även om det bara rör sig om en halvtimme innan sänggåendet."

Marie Arpnäs

**« J'AI ME BOIRE DES VINS DE CROZES-HERMITAGE QUAND VIENT L'AUTOMNE, QUI EST UNE SAISON OÙ L'ON AIME ENCORE PLUS LES VINS QUI ONT DU GOÛT. OR, LES CROZES-HERMITAGE SONT DES VINS EXTRAORDINAIRES POUR ACCOMPAGNER PLATS EN SAUCE ET GIBIER ! »**



**"JAG TYCKER OM ATT DRICKA CROZES-HERMITAGE NÄR DET NÄRMAR SIG HÖST OCH MAN VILL HA LITE MUSTIGARE VINER. DET ÄR ETT FANTASTISKT VIN TILL GRYTOR OCH VILT! I DETTA OMRÅDE ÄR DET JU DRUVAN SYRAH SOM SPELAR"**



### HORNSTULLS BODEGA

Le bar à vin du Tjoget, un concept-store qui abrite aussi un restaurant et un barbier, dissimule une cave de premier ordre, aux références fouillées. Les propriétaires l'ont constitué en voyageant dans toute l'Europe à la rencontre de petits producteurs. Ambiance vivante et cool.

Vin är just precis vad Hornstulls Bodega, restaurang Tjogets egen vinbar, fokuserar på. Man lägger stor vikt vid ett stort och varierat utbud – till generösa priser – och två viktiga krav ska uppfyllas; vinet ska vara gott och det ska komma från Europa. Hornstulls Bodega vill vara "ett avslappnat vattenhål för vinälskare".

Hornsbrugsgatan 24, 117 34 Stockholm  
[www.hornstulls-bodega.com](http://www.hornstulls-bodega.com)



### FOLII

On vient ici à toute heure pour un verre, un palt ou juste un café serré. Derrière le comptoir, Béatrice Becher, élue Meilleur sommelier de Suède en 2014, et Jonas Sandberg, un ex du Sturehof, l'un des plus vieux restaurants de la ville. Le lieu n'est pas très grand mais c'est la qualité qui domine. Bonus : la superbe bande son.

Vinbaren Foliï på Erstagatan har skapat en dynamisk mötesplats där man samlas för att njuta goda viner, mat, drinkar, kaffe och skön musik. Bakom vinbaren hittar vi några meriterade vinpersonligheter, tillika ägare, som kan det här med goda drycker. Béatrice Becher kan bland annat stoltsera med titlarna svensk och nordisk sommeliermästare 2014 och Jonas Sandberg har jobbat som sommelier på populära Fäviken Magasinet och Sturehof. Vinbaren är inte stor och utbudet vittnar om kvalitet snarare kvantitet.

Erstagatan 21, 116 36 Stockholm  
[folii.se](http://folii.se)





© N. Nyman



## AGRIKULTUR

Son nom l'indique : dans ce resto du quartier de Vasastan, on a le goût des produits de la campagne, la vraie. D'ailleurs, il se peut que le chevreuil que vous y dégusterez aura été chassé par le chef Filip Fastén *himself*, élu chef suédois de l'année en 2014 et qui officie ici aux côtés de son acolyte Joel Åhlin.

I Vasastan, på krogheta Roslagsgatan, hittar du Agrikultur. Som namnet antyder – agrikultur betyder ju jordbruk – serveras rätter med tydlig koppling till skog och mylla. Restaurangen är liten, endast 24 sittplatser, och den lugna, vänliga stämningen går nästan att ta på. Det doftar grillad björk i den stora ugnen, där man också lagar det mesta av maten. Råvarorna är säsonganpassade och närproducerade och det är ingen omöjlighet att Filip Fastén, Årets Kock 2014, själv har jagat hjorten vars kött landar på din tallrik. Vid sin sida i köket har Filip kollegan Joel Åhlin.

Roslagsgatan 43, 113 54 Stockholm  
[www.agrikultur.se](http://www.agrikultur.se)

## PUNK ROYALE

Le concept : un menu unique et expérimental en vingt services conçu par les déjantés Joakim Almqvist et Kalle Nilsson. Vingt convives au maximum, des ingrédients issus des meilleurs fournisseurs et des trouvailles originales pour ne pas dire bizarres. Ainsi, ne soyez pas surpris si l'on vous sert directement dans le creux de la main. Attention, les photos ne sont pas autorisées.

Man går inte hit för att äta en förutbestämd maträtt och sedan gå härifrån, med förväntad mättnadskänsla. Joakim Almqvist och Kalle Nilsson bjuder på matshow och deras avsmakningsmeny består av 20 rätter, tillagade av råvaror av högsta kvalitet. Tjugo är också siffran på antalet hett eftertraktade sittplatser. Alla rätter serveras med glimten i ögat och bli inte förvånad om du får anklevren direkt i handflatan eller en liten aptitretare serverad på sked i munnen. På Punk Royale tilläts inget användande av kameror eller mobiltelefoner.

Folkungagatan 128, 116 30 Stockholm  
[www.punkroyale.se](http://www.punkroyale.se)



# ANDREAS KJÖRLING

**SOMMELIER DE FORMATION, IL A DEPUIS DÉRIVÉ VERS L'ÉCRITURE ET LA PHOTOGRAPHIE. MAIS TOUJOURS EN GARDANT LE GOÛT DES BEAUX FLACONS, COMME CELUI DE LA TRANSMISSION.**

ANDREAS KJÖRLING FICK UPP ÖGONEN FÖR VIN PÅ GRAND HÔTEL. HAN BÖRJADE STUDERA TILL SOMMELIER OCH HAR IDAG - CIRKA 20 ÅR SENARE - MÅNGA TITLAR PÅ SITT VISITKORT, SOM FÖRELÄSARE, FÖRFATTARE OCH FOTOGRAF. DEN GEMENSAMMA NÄMNAREN FÖR HELA KARRIÄREN ÄR GOD MAT OCH DRICK.

Il y a vingt ans, le vin n'avait pas encore acquis en Suède le statut qui est le sien aujourd'hui. Rares étaient alors les restaurants qui pouvaient ou voulaient se payer les services d'un sommelier. Jeune papa, Andreas se décide donc à écrire sur le vin à défaut de le servir. Son premier livre (*Det italienska vinet*) sort en 2004. D'autres suivent. À partir de 2010, il devient aussi le photographe de ses propres livres.

« Je souhaite rendre le vin populaire, explique-t-il, car ce n'est pas une boisson pour les snobs. Si j'avais une devise, ce serait certainement celle-ci : le vin, une boisson du peuple faite pour le peuple. »

Revendiquant le caractère artisanal du vin, avec l'importance de la patte du vigneron, il aime à défendre les petits producteurs et les vins, bio de préférence, qui portent en eux le respect du terroir tout en touchant à l'excellence.

Selon ses mots, son vin idéal serait ainsi « un vin joliment complexe, qui offrirait à la fois finesse et puissance ». Une combinaison qu'il dit d'ailleurs retrouver dans les syrah de la Vallée du Rhône, surtout quand la bouteille a passé quelques années en cave.

Marie Arpnäs

Man kan säga att upptäckten av vinet fick Andreas att välja en karriär bygd på drycken. När han gick sommelierutbildningen fanns det inte många sommelierjobb på restaurangerna. I samma veva fick han barn och steget till att starta eget och skriva om vin kändes naturligt. Andreas debuterade som författare 2004 och har

sedan 2010 bara använt sina egna bilder till böckerna han skriver.

"Jag vill att vin ska vara för alla, det får aldrig bli snobbigt. Av folket för folket är mitt måtto." Samtidigt månar Andreas om att vin är och ska vara en hantverksmässig jordbruksprodukt. Han värnar om det småskaliga, ekologiska, genuina och kvalitativa.

Om man frågar Andreas när han tycker vinet smakar som allra bäst är svaret "när det bjuder på bade komplexitet, finesse och kraft". Den kombinationen hittar han till exempel i en Syrah från norra Rhône-dalen, gärna med några års ålder.

Marie Arpnäs

**« MON TOUT PREMIER VOYAGE DANS UN VIGNOBLE, C'ÉTAIT DANS LA VALLÉE DU RHÔNE ! C'EST AINSI QUE J'AI DÉCOUVERT LES VINS DE CROZES-HERMITAGE DONT LA SINCÉRITÉ ET LEUR CARACTÈRE AVENANT M'ONT IMMÉDIATEMENT TOUCHÉ. JE ME SOUVIENS AUSSI EN AVOIR AIMÉ LES NOTES D'ÉPICES ET DE FRUITS MÛRS, AINSI QUE LA FINALE ENVOÛTANTE ! »**



**"MIN FÖRSTA VINRESA GICK TILL NORRA RHÔNE OCH INTE MINST CROZES-HERMITAGE. JAG HAR ALLTID GILLAT DE ÄRLIGA OCH MYCKET PRISVÄRDA VINERNA MED SIN GENERÖSA MÖRKA FRUKT, DRUVTYPISKA PEPPRIGHET OCH FÖRTROLLANDE EFTERSMAK."**



## CULTUR

À l'heure du déjeuner, on mange ici un tartare haché minute ou un steak servi avec des champignons ou des patates douces. Après le boulot ou en soirée, on y choisit l'une des assiettes de dégustation proposées, comme des maquereaux grillés, des choux de Bruxelles frits ou du hareng mariné au citron. Est-ce son nom : Cultur ? En tout cas, vous êtes ici dans un des repaires de la creative class stockholmsoise que vous pourrez aussi croiser chez son voisin, le fameux Den Gyldene Freden.

Man går till Cultur för att äta svampbiffar med sötpotatis eller nymalen oxtartar till lunch. Eller så väntar man till efter jobbet eller ännu lite senare, och plockar ihop några smårätter som eldad makrill, friterad brysselkål eller citrongravade strömmingar. Välkända kulturkrogen Den Gyldene Freden kallas i folkmun för "ett äldre syskon" till Cultur, där den sistnämnda satsar på en mer avslappnad och yngre kultur än "storebror".

Österlånggatan 34, 111 31 Stockholm  
[www.culturbar.se](http://www.culturbar.se)



## AGNES

Ici, la clientèle est mixte et mélange habitués, familles et bandes de copains, tous arrivés là par l'amour des plats qui dérideraient même les jamais contents, comme l'onglet aux huîtres ou les tacos au cabillaud. On aime aussi la belle sélection de vins au verre ainsi que la possibilité de choisir la taille des plats en fonction de son humeur ou de commander un peu de tout, histoire de tout goûter. !

Här samlas allt från grannskapets stamgäster, familjer och kollegor till kompisgäng som vill äta, umgås och dricka gott. Några favoriter på menyn är njurtappen med ostronmajonnäs och torsktacos. Många uppskattar deras stora utbud av bra viner på glas. Man kan själv styra storleken på maträtterna, beroende på hur hungrig man är. Eller hur nyfiken man är på att prova flera olika rätter och smaker.

Norra Agnegatan 43, 112 29 Stockholm  
[resturangagnes.com](http://resturangagnes.com)



### ENRICO'S CAFÉ & VINBAR

Il faut savoir se rendre à Solna, au nord de Stockholm, pour trouver cette adresse pleine de charme : « trouver » est d'ailleurs le bon mot puisque le lieu se remarque à peine de la rue. Accueil chaleureux et carte des vins réussie. À noter que le café passe pour l'un des meilleurs de la région. Faites toutefois attention aux horaires d'ouverture, l'établissement étant ouvert seulement le mercredi, le jeudi et le vendredi ainsi que le dernier samedi du mois.

I Solna, strax norr om Stockholm, hittar man Enrico's Café & Vinbar. Hittar är faktiskt rätt benämning, för det här är ett litet charmigt ställe som utåt sett inte gör så mycket väsen av sig. Men där insidan borgar för hög kvalitet, ett varmt och kunnigt bemötande samt utsökta smårätter och handplockade viner – och ett kaffe som fått många stockholmare att söka sig till Stråket i Solna. Håll koll på öppettiderna, Enrico's har öppet onsdag, torsdag, fredag eftermiddag/kväll samt sista lördagen i månaden.

Stråket 3, 169 35 Solna  
www.enrico.se

### THE ARTISAN

Cette pizzeria vaut sacrément le détour. Les deux cousins originaires d'Émilie-Romagne qui l'ont ouverte y proposent des pizzas « al taglio » pour en goûter autant que l'on souhaite (et en manger autant que l'on peut). Mais surtout, la pâte est faite dans les règles de l'art et repose trois jours avant cuisson, tandis que les ingrédients sont bio et importés d'Italie, prêts pour des garnitures qui varient selon les saisons. Les variantes végétariennes sont aussi délicieuses. Quant à l'ambiance, elle se fait intime et familiale.

The Artisan är restaurangen som serverar pizza "to die for" enligt många gäster. Men så är det också två kusiner från Emilia-Romagna i norra Italien som driver The Artisan. Som vet hur man gör riktig pizza – och i det här fallet pizzabitar, tillagade av italienska råvaror och en speciell deg som fått jäsa i tre dygn. Även den gjord av noggrant utvalda, ekologiska ingredienser. På The Artisan kan man äta sig mätt på flera olika sorters pizza och köket använder gärna topping efter säsong. Vegetariska alternativ finns det gott om och stämningen på restaurangen är intim och familjär.

113 22, Odengatan 78, 113 22 Stockholm  
www.theartisan.se



Handly

Källaren  
Slovitz

© S. Bajada

# MEET

## DE LA VILLE AU VIGNOBLE

### FRÅN STADEN TILL VINGÅRDEN

DANS CETTE DERNIÈRE PARTIE, LE GRAND JOURNALISTE MIKAEL MÖLSTAD VOUS CONTE SON AMOUR DES VINS DE CROZES-HERMITAGE TANDIS QUE QUELQUES-UNS DES PLUS GRANDS SOMMELIERS DE STOCKHOLM LES ACCORDENT AUX MUSTS DE LA CUISINE NORDIQUE. ENFIN, EN GUISE DE CONCLUSION, VOUS RETROUVEREZ LA LISTE DE NOS BELLES ADRESSES À STOCKHOLM ET DANS LE VIGNOBLE DE CROZES-HERMITAGE.

I DEN HÄR SISTA DELEN BERÄTTAR VINSKRIBENTEN MIKAEL MÖLSTAD OM SIN KÄRLEK TILL CROZES-HERMITAGES VINER, MEDAN NÅGRA AV STOCKHOLMS MEST MERITERADE SOMMELIERER KOMBINERAR DEM MED ETT URVAL AV DET SKANDINAVISKA KÖKETS OUMBÄRLIGA RÄTTER. SOM AVSLUTNING FINNS EN LISTA MED VÅRA ALLRA BÄSTA ADRESSER I SÅVÄL STOCKHOLM SOM VINDISTRIKTET CROZES-HERMITAGE.



© T. Hjersten





# MIKAEL MÖLSTAD

LE CRÉATEUR DU *WHITE GUIDE*, LE PLUS GRAND GUIDE GASTRONOMIQUE SUÉDOIS, AUJOURD'HUI JOURNALISTE POUR LE QUOTIDIEN *svenska DAGBLADET*, SE SOUVIENT DE SA RENCONTRE À L'ÂGE DE DIX-SEPT ANS AVEC LES VINS DE CROZES-HERMITAGE. MAIS AUSSI DE TOUT CE QUI S'ENSUIVIT...

GRUNDAREN TILL DEN FRÄMSTA SVENSKA RESTAURANGGUIDEN, *WHITE GUIDE*, IDAG SKRIBENT PÅ DAGSTIDNINGEN *svenska DAGBLADET*, MINNS NÄR HAN SOM SJUTTONÅRING STIFTADE BEKANTSKAP MED VINERNA FRÅN CROZES-HERMITAGE FÖR FÖRSTA GÅNGEN. OCH ALLT DET SOM SEDAN FÖLJDE.

Je venais de passer cinq semaines en France pour améliorer mon français. Les membres de la famille chez qui je logeais étaient de grands amateurs de vin. Ils m'avaient fait découvrir les cépages, les appellations, les arômes... Et ils m'avaient fait goûter aux vins de la Vallée du Rhône ! Quelques mois après, de retour dans mon lycée, je devais recopier des cartes de vignobles à partir d'originaux publiés dans des livres afin de préparer un exposé scolaire que j'avais voulu consacrer aux vins français... et que je devais présenter en français ! Sur la carte de la Vallée du Rhône, j'y découvris des noms aux sonorités qui me semblaient magiques, Crozes-Hermitage et Châteauneuf-du-Pape en tête, et qui resteraient gravés dans ma mémoire pour toujours...

Vingt ans plus tard, je venais de terminer mon premier grand ouvrage sur le vin, *En Värld av Vin*. Pour décompresser après cinq longues années d'écriture, je décidai de m'offrir un voyage en France comprenant une escapade dans le nord de la Vallée du Rhône. Après m'être émerveillé des pentes de Côte-Rôtie, je fis halte à Tain-l'Hermitage. Je me souviens de trois choses : la colline de l'Hermitage, la Cité du Chocolat et le goût de la syrah dans les vins de Crozes-Hermitage. Je me rappelle en avoir aimé à la fois la puissance tout en élégance ainsi que les doux arômes de poivre et de fruits des bois. Les vins de Crozes-Hermitage sont alors devenus pour moi l'exemple parfait de ce que la syrah peut offrir de meilleur.

Le troisième grand moment dans ma relation avec Crozes-Hermitage s'est produit il y a seulement quatre ans. J'avais été invité dans le nord de la Vallée du Rhône pour des salons des vins. J'y fis une grande découverte : les Crozes-Hermitage blancs, des vins à base de marsanne. Bien sûr, je les connaissais de nom. Mais je ne les avais jamais

Jag var just hemkommen efter fem veckor i Frankrike. Syftet med resan var att bli bättre på franska. Familjen jag bodde hos var mycket vinintresserad. De pratade om druvor, vindistrikt och doft och smak. Då fick jag för första gången känna smaken av Rhônedalens viner, ett starkt minne, ett intensivt ögonblick. Någon månad senare kopierade jag vinkartor ur franska böcker om vin. Jag hade bestämt mig för att göra mitt specialarbete i gymnasiet om franska viner. På franska dessutom. På kartorna märkte jag ut alla dessa magiskt spännande namn på Rhônedalens vindistrikt. I synnerhet Crozes-Hermitage och Châteauneuf-du-Pape etsade sig fast i minnet.

Nästa oförglömliga ögonblick inträffade tjugo år senare. Jag hade just avslutat arbetet med min första stora vinbok, *En Värld av Vin*. Belöningen efter fem års arbete var en resa till just Frankrike – med stopp i norra Rhônedalen. Efter att hänfört ha betraktat branterna i Côte-Rôtie var det första stoppet i Tain-l'Hermitage. Därifrån minns jag tre saker: Hermitageberget, chokladfabriken – och syrahvinerna från Crozes-Hermitage. Där fanns en elegant kraft med mörk skogsfrukt, men ändå med en mjuk pepparkryddig ton som jag gillade. Crozes-Hermitage stod helt enkelt för en stil som var druvan syrah för mig.

Det tredje och avgörande ögonblicket inträffade för fyra år sedan. Jag var inbjuden att resa runt i norra Rhônedalen i samband med olika lokala vinmässor. Det var vid det tillfället jag upptäckte de vita Crozes-Hermitage på druvan Marsanne. Det var absolut ingen nyhet att de fanns. Men jag hade dessvärre inte tagit dessa viner på allvar tidigare. Marsanne är för mig en syntes av vad ett bra vitt vin ska bjuda på: aromatisk doft med blommiga toner och djup mogen frukt, en fet god fyllighet i smaken med bra syra. Några dagar senare stod jag i källare hos producenter och >

> réellement pris au sérieux. Or, ils offrent tout ce qu'un bon vin blanc doit donner dans mon idéal : un nez avec des notes florales et des arômes de fruits mûrs, de la rondeur avec ce qu'il faut de gras ainsi qu'une belle acidité. Je me souviens aussi que je me trouvais, quelques jours plus tard, dans la cave d'un vigneron à déguster des rouges et des blancs de Crozes-Hermitage. Mon opinion s'en trouva confirmée : le style des Crozes-Hermitage est le style des vin que j'aime ! Surtout que le rapport qualité-prix est excellent !

Peut-être trouverez-vous que j'exagère un peu trop en insistant autant sur ma passion pour les vins de Crozes-Hermitage... Si tel est le cas, je vous invite à découvrir ma cave, qui est le témoin le plus juste de tout le bien que je pense de Crozes-Hermitage !

*Mikael Mölsted*

provade både rött och vitt från Crozes-Hermitage. Mina tankar om Crozes-Hermitage befästes: Det är den stilen jag gillar. I synnerhet som priset också tilltalar mig.

Kanske undrar du nu om jag inte tar i för mycket när det gäller Crozes-Hermitage? Det enkla svaret är nej, och det bekräftar också min egen vinkällare.





Située sur la rive gauche du Rhône à cheval sur le mythique 45<sup>e</sup> parallèle, l'AOC Crozes-Hermitage rassemble, dans un paysage de collines et de plateaux, une soixantaine de caves et de maisons. Le climat y est tempéré et les sols complexes, transmettant toute leur richesse aux vins de l'appellation, avenants et élégants.

På floden Rhône's vänstra strand, i höjd med den 45:e breddgraden, breder vindistriktet AOC Crozes-Hermitage ut sig över platåer och bergskammar. Här finns ett sextiotial vingårdar. Ett tempererat klimat och komplex jordmån överför all sin rikedom till appellationens intagande och eleganta viner.

# MATCHING

## STOCKHOLM + CROZES-HERMITAGE

44



### FREDRIK LINDFORS, GRAND HÔTEL

« J'aime servir un rouge de Crozes-Hermitage avec un gibier, comme un filet de renne mariné au genièvre, préparé avec des oignons et accompagné de pommes de terre truffées façon "Hasselback". La combinaison entre la tendresse de la viande et la densité du vin fait merveille, de même que les arômes de fruits mûrs et les notes épicées, voire légèrement fumées. Pour une préparation avec des truffes, veillez toutefois à opter pour un vin qui aura vieilli au moins dix ans. »

"Röda viner från Crozes-Hermitage och vilt har alltid varit en läcker kombination för mig. En smakrik rätt som enbärsmarinerad renfilé med variation på lök, krispig hasselbackspotatis och tryffel är en given matchningspartner, där den mörka renfilén och vinets rika struktur harmoniserar fint. Här finns också tät och mörk frukt i vinet som tillsammans med kryddighet och lätt rökiga toner passar perfekt till rätten. Tryffel får mig dessutom att vilja ha ett vin med cirka 10 års utveckling."

Grand Hôtel  
Södra Blasieholmshamnen 8, 111 48 Stockholm  
www.grandhotel.se



### CLARA GRABE, HILLENBERG

« Ma suggestion : des joues de lotte grillées avec une sauce bourguignonne à base de vin rouge, de lardons, de champignons et de queue de bœuf, accompagnées d'une purée de pommes de terre gratinée au four. Un plat riche comme celui-ci mérite un grand vin rouge tel qu'un Crozes-Hermitage, dont les notes légèrement poivrées et animales seront parfaites, surtout quand les tanins auront été adoucis avec le temps. »

"Grillade marulkskinder serveras med en klassisk Bourguignonsås som är både mustig och smakrik på rött vin, sidfläsk, champinjoner och oxsvans. Gratinerad potatispuré serveras till. Fetman och mustigheten gör att rätten passer allra bäst med ett rött vin, gärna från Crozes-Hermitage, där en lätt pepprighet från syrah och dess animaliska toner passar utmärkt. Tanninerna, som med ålder fått mjukna, blir en fin kombination tillsammans med den matiga fisken."

Hillenberg  
Humlegårdsgatan 14, 114 46 Stockholm  
hillenberg.se





### TOTTE STENEBY, PORTAL

« Je propose des coquilles Saint-Jacques au safran, à la carotte et au fenouil, à servir avec un Crozes-Hermitage blanc. Certains estiment que les vins peu acides manquent de fraîcheur mais la fraîcheur se trouve dans la concentration naturelle des minéraux, pas dans l'acidité. Ainsi, les blancs de l'appellation s'accorderont idéalement avec cette recette inspirée de la bouillabaisse, dont la douceur s'alliera avec le caractère fruité du vin et en fera ressortir la minéralité. En plus, safran et vin s'entendent très bien. »

"Pilgrimsussla med morot, saffran och fänkål och vit Crozes-Hermitage. Viner med låg syra uppfattas ofta felaktigt som ofräscha. För mig sitter fräschören i den naturliga koncentrationen och mineraliteten, inte i syran. Kryddig och aromatisk vit Crozes gör sig utmärkt till den här bouillabaisseinspirerade pilgrimsusslan var sötma rundar av fruktigheten i vinet och lyfter mineraliteten. Spelet mellan aromen i saffran och vinet är klassiskt kompletterande."

Portal  
Sankt Eriksplan 1, 113 20 Stockholm  
portalrestaurant.se



### PHILIPPE CORDONNIER, LUZETTE

« J'associe volontiers des moules au curry avec un Crozes-Hermitage blanc, par exemple dans le millésime 2012. Au nez, le vin, qui a une belle robe dorée, est aromatique et intense, avec des notes de fleurs blanches, de pêche et de brioche. En bouche, il se montre à la fois savoureux, épicé et joliment acide, impeccable pour un plat qui mêle le sel et l'umami des moules, le gras de la crème et des épices. D'ailleurs, les notes épicées du vin et les épices du plat s'accordent de façon extraordinaire. »

"En moules au curry parar jag gärna ihop med en vit Crozes-Hermitage, från 2012. Vinet har en intensiv aromatisk doft av vita blommor, persika och brioche. Färgen är gyllengul och smaken är fyllig och kryddig med fin syra. Sältn och umamin från musslorna, den feta grädden och kryddblandningen är fantastisk till det fylliga kryddiga vita vinet. En kombination där kryddomas intensitet från vinet och maten lyfter varandra på ett underbart sätt."

Luzette  
Centralplan 25, 111 20 Stockholm  
www.luzette.se

**Domaine Aléofane**  
+33 (0)4 75 07 00 82  
chavenatacha@yahoo.fr

**Domaine & Maison Les Alexandrins**  
+33 (0)4 75 08 69 44  
lesalexandrins.com

**Amadiou**  
+33 (0)4 90 65 84 08  
www.pierre-amadiou.com

**Domaine Bernard Ange**  
+33 (0)4 75 71 62 42  
www.domainebernardange.com

**Amoux Vins**  
+33 (0)4 90 65 84 18  
www.amoux-vins.com

**Franck Balthazar Selections**  
+33 (0)6 20 05 41 79  
balthazar.franck@akeonet.com

**Domaine Guillaume Belle**  
+33 (0)6 30 63 91 72  
www.domaineguillaumebelle.com

**Domaine Philippe Belle**  
+33 (0)4 75 08 24 58  
www.domainebelle.com

**Domaine Betton**  
+33 (0)4 75 84 70 40  
domainebetton.com

**Albert Bichot**  
+33 (0)3 80 24 37 37  
www.bourgogne-bichot.com

**Gilles Bied**  
+33 (0)4 75 07 48 58  
gillesbied@wanadoo.fr

**Cave Breyton**  
+33 (0)4 75 84 74 98  
www.domaine-breyton.com

**Brotte**  
+33 (0)4 90 83 70 07  
www.brotte.com

**Brunel Père et Fils**  
+33 (0)4 90 83 73 20  
www.gardine.com

**Domaine les Bruyères**  
+33 (0)4 75 84 74 14  
www.domainelesbruyeres.fr

**Mathieu Cartier**  
+33 (0)4 90 65 87 63  
info@mathieucartier.com

**Castel Frères**  
+33 (0)4 72 23 36 36  
www.groupe-castel.com

**Cave de Tain**  
+33 (0)4 75 08 20 87  
www.cavedetain.com

**Cave Julien Cécillon**  
+33 (0)6 71 47 17 63  
www.juliencecillon.com

**Domaine Chaboud**  
+33 (0)4 75 40 31 63  
domaine.chaboud@wanadoo.fr

**Domaine de Champal**  
+33 (0)4 78 34 21 21  
www.domaine-champal.com

**M. Chapoutier**  
+33 (0)4 75 08 28 65  
www.chapoutier.com

**Domaine du Chasselvin**  
+33 (0)4 75 79 08 63  
www.domainedechasselvins.com

**Domaine Jean-Louis Chave**  
+33 (0)4 75 08 24 63  
domaine@domainejlchave.fr

**Domaine Yann Chave**  
+33 (0)4 75 07 42 11  
www.yannchave.com

**Domaine Les Chenêts**  
+33 (0)4 75 07 48 28  
www.domaineleschenets.com

**Cave Chevalier**  
+33 (0)4 75 07 32 81  
www.cave-chevalier.com

**Domaine Maxime Chomel**  
+33 (0)4 75 03 32 70  
maxime.chomel@orange.fr

**Domaine Rémi Chomel**  
+33 (0)4 75 07 79 14  
remi.chomel@laposte.net

**Cave de Clairmont**  
+33 (0)4 75 84 61 91  
www.cavedesclairmonts.com

**Domaine du Colombier**  
+33 (0)4 75 07 44 07  
dom.du.colombier@gmail.com

**Vins Jean-Luc Colombo**  
+33 (0)4 75 84 17 10  
www.vinscolombo.fr

**Domaine Combier**  
+33 (0)4 75 84 61 56  
www.domaine-combier.com

**La Compagnie Rhodanienne**  
+33 (0)4 66 37 48 20  
www.compagnierhodanienne.com

**Domaine Courbis**  
+33 (0)4 75 81 81 60  
www.vins-courbis-rhone.com

**Domaine Yves Cuilleron**  
+33 (0)4 74 87 02 37  
www.cuilleron.com

**Domaine Christophe Curtat**  
+33 (0)6 25 67 39 40  
ccurtat@cegetel.net

**René-Jean Dard et François Ribo**  
+33 (0)4 75 07 40 00

**Domaine Emmanuel Damaud**  
+33 (0)4 75 84 81 64  
www.domainedamaud.com

**Dauvergne Ranvier**  
+33 (0)4 66 82 96 59  
www.dauvergne-ranvier.com

**Maison Delas Frères**  
+33 (0)4 75 08 60 30  
www.delas.com

**Vins Denuzière**  
+33 (0)4 74 59 50 33

**Cave Olivier Dumaine**  
+33 (0)4 75 07 26 29  
www.la-croix-du-verre.com

**Domaine Duseigneur**  
+33 (0)4 90 02 08 17  
www.domaineduseigneur.com

**Duvernay Vins Millésimes SA**  
+33 (0)4 90 83 71 88  
www.vins-duvernay.com

**Les Entrefaux**  
+33 (0)4 75 07 33 38  
entrefaux@wanadoo.fr

**Equis – Maxime Graillot**  
+33 (0)6 19 27 58 77  
maximegraillot@wanadoo.fr

**Jean-Claude et Nicolas Fayolle**  
+33 (0)4 75 03 38 33  
nicolas.fayolle@wanadoo.fr

**Fayolle Fils et Fille**  
+33 (0)4 75 03 33 74  
www.fayolle-filsetfille.fr

**Ferme du Mont**  
+33 (0)4 90 35 22 64  
www.lafermedumont.com

**Ferraton Père et Fils**  
+33 (0)4 75 08 59 51  
www.ferraton.fr

**Domaine Finot**  
+33 (0)6 84 95 21 44  
www.domaine-finot.com

**Maison Gabriel Mefre**  
+33 (0)4 90 12 32 32  
www.gabriel-mefre.fr

**Pierre Gaillard**  
+33 (0)4 74 87 13 10  
www.domainespierregaillard.com

**Domaine Alain Graillot**  
+33 (0)4 75 84 67 52  
graillot.alain@wanadoo.fr

**Grands Vins Sélection**  
+33 (0)4 74 66 57 24  
www.grandsvinsselection.fr

**E. Guigal**  
+33 (0)4 74 56 10 22  
www.guigal.com

**Guyot**  
+33 (0)4 78 48 70 54  
www.guyot-vins.com

**Domaine Habrard**  
+33 (0)6 60 61 60 26  
laurenthabrard.com

**Domaine des Hauts Châssis**  
+33 (0)4 75 84 50 26  
domaine.des.hauts.chassis@wanadoo.fr

**Domaine Les Hauts de Mercuriol**  
+33 (0)4 90 65 85 91  
www.vignoblescheron.fr

**Paul Jaboulet Aîné**  
+33 (0)4 75 84 68 93  
www.jaboulet.com

**Domaine Philippe et Vincent Jaboulet**  
+33 (0)4 75 07 44 32  
www.jaboulet-philippe-vincent.fr

**Lavau**  
+33 (0)4 90 70 98 70  
www.lavau.fr

**Domaine Les 4 Vents**  
+33 (0)4 75 06 39 15  
domaineles4vents@outlook.fr

**Lemenicier**  
+33 (0)4 75 81 00 57  
lemenicier@wanadoo.fr

**Luyton-Fleury**  
+33 (0)4 75 06 26 21  
pepinieres.luytonfleury@yahoo.fr

**Domaine Gaylord Machon**  
+33 (0)6 11 16 41 35  
www.domaine-gaylord-machon.com

**Cave Jean-Claude Marsanne et Fils**  
+33 (0)4 75 08 86 26  
www.domainemarsanne.com

**Domaine des Martinelles**  
+33 (0)4 75 07 70 60  
www.domaine-des-martinelles.fr

**Domaine Melody**  
+33 (0)4 75 08 16 51  
www.ve2f.com/domaine-melody.

**Philippe Michelas**  
+33 (0)4 75 08 05 61  
.entre-pierre-et-sens.fr

**Domaine Michelas St Jemms**  
+33 (0)4 75 07 86 70  
www.michelas-st-jemms.fr

**Mourier Vins**  
+33 (0)4 74 87 04 07  
www.michel-mourier.com

**Domaine Mucyn**  
+33 (0)4 75 03 34 52  
www.mucyn.com

**Domaine du Murinais**  
+33 (0)4 75 07 34 76  
www.domainedumurinais.com

**Rémy Nodin**  
+33 (0)4 75 40 35 90  
www.remy-nodin.fr

**Ogier**  
+33 (0)4 90 39 32 41  
www.ogier.fr

**Vincent Paris Sélection**  
+33 (0)4 75 40 13 04  
vinparis@wanadoo.fr

**Domaine du Pavillon**  
+33 (0)4 75 07 99 12  
www.pavillon-mercuroil.fr

**Frédéric Pierro**  
+33 (0)6 10 33 08 56  
fred.pierro@sifr.fr

**Julien Pilon**  
+33 (0)6 75 77 55 66  
www.julienpilon.fr

**Domaine Étienne Pochon**  
+33 (0)4 75 07 34 60  
www.chateaucurson.fr

**Domaine Michel Poinard**  
+33 (0)4 90 65 85 91  
www.domainepoinard.fr

**Domaine Pradelle**  
+33 (0)4 75 07 31 00  
www.domainepradelle.com

**Domaine Le Prieur d'Arras**  
+33 (0)4 75 07 02 97  
www.becheras.fr

**Ravoire et Fils**  
+33 (0)4 90 08 26 36  
www.ravoire-fils.com

**Cave Desmeure/ Domaine des Remizières**  
+33 (0)4 75 07 44 28  
www.domaineremizieres.com

**Domaine Gilles Robin**  
+33 (0)4 75 08 43 28  
gillesrobin@wanadoo.fr

**Les vins Pierre Rougon**  
+33 (0)4 90 12 11 11  
www.lesvinspierrerougon.fr

**Domaine Stéphane Rousset**  
+33 (0)4 75 03 30 38  
domainerousset@orange.fr

**Domaine Saint-Clair**  
+33 (0)9 66 40 35 55  
domainesaintclair@wanadoo.fr

**Domaine de Saint-Cosme**  
+33 (0)4 90 65 80 80  
www.saintcosme.com

**Domaine des Sept Chemins**  
+33 (0)4 75 84 75 55  
domainebuffiere@hotmail.fr

**Les Vins Skalli**  
+33 (0)4 90 83 58 35  
www.skalli.fr

**Domaine Marc Sorrel**  
+33 (0)4 75 07 10 07  
www.marcсорrel.fr

**Hervé Souhaut**  
+33 (0)4 75 08 57 20  
romaneaux.destezet.free.fr

**Maison Jean-Baptiste Souillard**  
+33 (0)6 21 86 54 60  
www.jean-baptiste-souillard.com

**Tardieu-Laurent**  
+33 (0)4 90 68 80 25  
www.tardieu-laurent.fr

**Terranea**  
+33 (0)4 90 34 18 47  
terranea.sarl@wanadoo.fr

**Les Terriens SARL**  
+33 (0)6 07 88 27 45  
vip@desjoyaux.fr

**Laurent Thivolle**  
+33 (0)4 75 07 73 82

**Vallée Haute Vallée Basse**  
+33 (0)6 18 59 75 73  
vhvb@free.fr

**Vidal-Fleury**  
+33 (0)4 74 56 10 18  
www.vidal-fleury.com

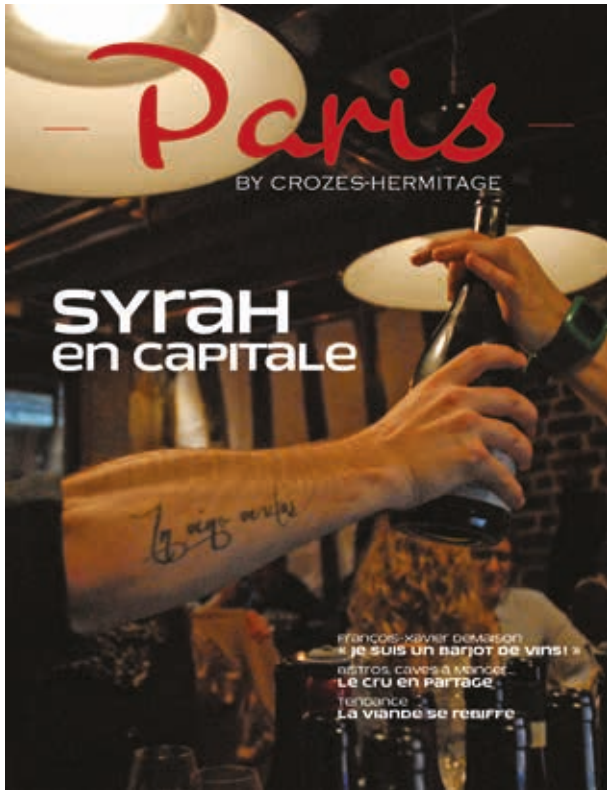
**Les Vins de Vienne**  
+33 (0)4 74 85 04 52  
www.lesvinsdevienne.com

**Pierre Jean Villa**  
+33 (0)4 74 54 41 10  
www.pierre-jean-villa.fr

**François Villard**  
+33 (0)4 74 56 83 60  
www.domainevillard.com

**Domaine de la Ville Rouge**  
+33 (0)4 75 07 33 35  
www.domainedelavillerouge.fr

**Le Vin de Fflo**  
www.levindelflo.com  
+33 (0)6 78 09 22 75



[www.crozes-hermitage-vin.fr/city-guides-crozes-hermitage](http://www.crozes-hermitage-vin.fr/city-guides-crozes-hermitage)  
[www.crozes-hermitage-wines.com/city-guides-crozes-hermitage](http://www.crozes-hermitage-wines.com/city-guides-crozes-hermitage)



**1. AG**

Kronobergsgatan 37, 112 33 Stockholm  
[www.restaurangag.se](http://www.restaurangag.se)  
 [page 19]

**2. Agnes**

Norra Agnegatan 43, 112 29 Stockholm  
[restaurangagnes.com](http://restaurangagnes.com)  
 [page 36]

**3. Agrikultur**

Roslagsgatan 43, 113 54 Stockholm  
[www.agrikultur.se](http://www.agrikultur.se)  
 [page 33]

**4. Babette**

113 55, Roslagsgatan 6, 113 55 Stockholm  
[babette.se](http://babette.se)  
 [page 21]

**5. CadierBaren**

Södra Blasieholmshamnen 8, 111 48 Stockholm  
[www.grandhotel.se/mat-dryck/cadierbaren](http://www.grandhotel.se/mat-dryck/cadierbaren)  
 [page 29 - 45]

**6. Café Rotsunda**

Turebergs Allé 13, 191 62 Sollentuna  
[caferotsunda.blogspot.se](http://caferotsunda.blogspot.se)  
 [page 28]

**7. Centan**

Alagaplan 5, 128 45 Bagarmossen  
[www.centanbagis.com](http://www.centanbagis.com)  
 [page 25]

**8. Cultur**

Österlånggatan 34, 111 31 Stockholm  
[www.culturbar.se](http://www.culturbar.se)  
 [page 36]

**9. Djuret**

Lilla Nygatan 5, 111 28 Stockholm  
[www.djuret.se](http://www.djuret.se)  
 [page 28]

**10. Enrico's Café & Vinbar**

Stråket 3, 169 35 Solna  
[www.enrico.se](http://www.enrico.se)  
 [page 37]

**11. Esperanto**

Kungstensgatan 2, 114 25 Stockholm  
[www.esperantorestaurant.se](http://www.esperantorestaurant.se)  
 [page 27]

**12. Ett Hem**

Sköldungagatan 2, 114 27 Stockholm  
[www.etthem.se](http://www.etthem.se)  
 [page 20]

**13. Foli**

Erstagatan 21, 116 36 Stockholm  
[folii.se](http://folii.se)  
 [page 32]

**14. Gaston**

Mälartorget 15, 111 28 Stockholm  
[gastonvin.se](http://gastonvin.se)  
 [page 23]

**15. Griffins Steakhouse Extraordinaire**

Klarabergsviadukten 67, 111 64 Stockholm  
[griffinssteakhouse.se](http://griffinssteakhouse.se)  
 [page 15]

**16. Hantverket**

Sturegatan 15a, 114 36 Stockholm  
[restauranghantverket.se](http://restauranghantverket.se)  
 [page 24]

**17. Hillenberg**

Humlegårdsgatan 14, 114 46 Stockholm  
[hillenberg.se](http://hillenberg.se)  
 [page 44]

**18. Hornstulls Bodega**

Hornsbruksgatan 24, 117 34 Stockholm  
[www.hornstullsbodega.com](http://www.hornstullsbodega.com)  
 [page 32]

**19. Käk**

Hornsbruksgatan 24 117 34 Stockholm  
[kak.com](http://kak.com)  
 [page 13]

**20. Luzette**

Centralplan 25, 111 20 Stockholm  
[luzette.se](http://luzette.se)  
 [page 45]

**21. Nook**

Åsögatan 176, 116 32 Stockholm  
[nookrestaurang.se](http://nookrestaurang.se)  
 [page 24]

**22. Portal**

Sankt Eriksplan 1, 113 20 Stockholm  
[portalrestaurant.se](http://portalrestaurant.se)  
 [page 45]

**23. Punk Royale**

Folkungagatan 128, 116 30 Stockholm  
[www.punkroyale.se](http://www.punkroyale.se)  
 [page 33]

**24. Rolfs Kök**

Tegnérsgatan 41, 111 61 Stockholm  
[www.rolfskok.se](http://www.rolfskok.se)  
 [page 29]

**25. Speceriet**

Artillerigatan 14, 114 51 Stockholm  
[speceriet.se](http://speceriet.se)  
 [page 25]

**26. Sturehof**

Stureplan 2, 114 35 Stockholm  
[www.sturehof.com](http://www.sturehof.com)  
 [page 21]

**27. The Artisan**

113 22, Odengatan 78, 113 22 Stockholm  
[www.theartisan.se](http://www.theartisan.se)  
 [page 37]

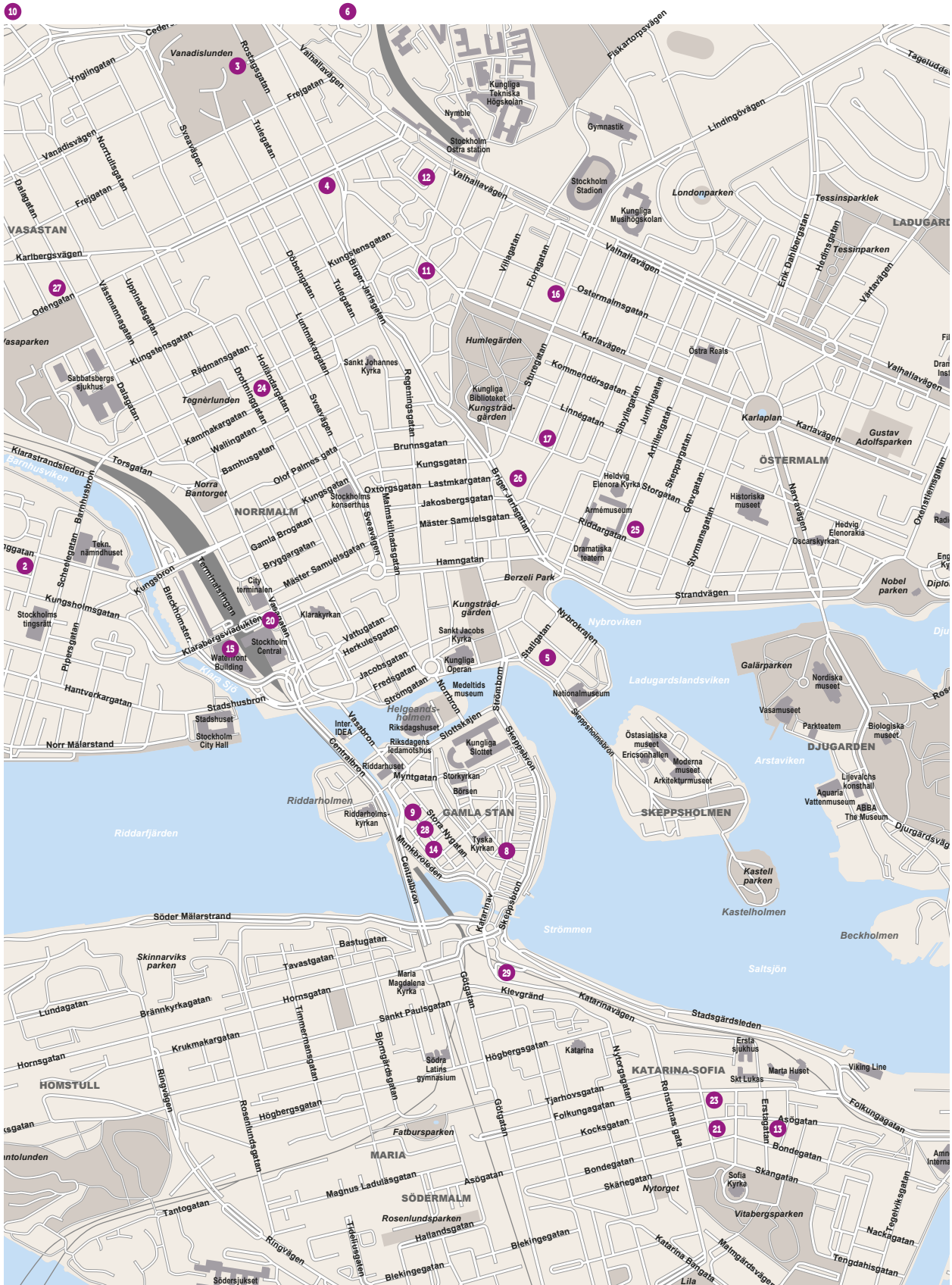
**28. The Burgundy**

Yxsmedsgränd 12, 111 28 Stockholm  
[www.theburgundy.se](http://www.theburgundy.se)  
 [page 15, 20]

**29. Vinbaren - Eriks Vinbar**

Stadsgården 6, 104 65 Stockholm  
[www.eriks.se/vinbaren](http://www.eriks.se/vinbaren)  
 [page 15]





# Le Cru empreint d'élégance

CROZES  
HERMITAGE

L'ÉLÉGANCE EN PARTAGE



Crozes-Hermitage incarne, dans un verre, le chic et le savoir-vivre français que le monde nous envie. Idéalement situé sur le 45<sup>e</sup> parallèle, celui de l'équilibre à mi-chemin entre le pôle et l'équateur, le terroir de Crozes-Hermitage donne des vins racés et élégants que l'on aime partager. Leur équilibre, juste entre la puissance et la finesse, vient de la syrah, son cépage emblématique, de ses tanins veloutés et de ses notes de petits fruits noirs. Avec Crozes-Hermitage, l'élégance se partage.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.