



# Rött är slitets färg

Restaurangen laddar inför anstormningen. Helene Haglund hämtar kaffe till kockarna.

Foto: JANERIK HENRIKSSON

Händerna bär knivsår. Armarna har brännsår. Fredagskväll på Le Rouge är en match på blodigt allvar, och kockarna offrar sig för att vinna den.

**27** år gammal har Frans Schubert tio år i krogköken bakom sig, och fortfarande vet han egentligen inte varför han utsätter sig för detta. För slitet och hetsten. Oset och värmen.

På underarmen lyser ett sex dagar gammalt brännsår, mörkrött och mycket övertygande i sin storlek.

– I kväll har vi 127 platser och 140 bokade gäster. I kväll får du se.

Det låter som en varning.

Frans räcker fram en vit kockrock och svart mössa. Han går före nerför den smala stältrappan, två våningar under jord, och in i köket.

Marco Baudoni, köksmästare på Le Rouge och ett namn i Stockholms krogvärld, står i ett moln av timjan- och vitlöksdofter. Han fortsätter att tärna rättika till kvällens hjortmeny, fort, fort, medan han vänder sig till LO-Tidningens reporter:

– Där. Du ville ju göra nytta?

En stor låda trattkantareller, i nybörjarens ögon redan välrensade, ska brytas upp på mitten och putsas. Enstaka barr och mossrester kan finnas kvar. De skulle uppfattas som hårstrån och förstöra intrycket.

**D**et visar sig att köket inte är ett, utan tre. Ett grönsakskök för tillbehör och varma förrätter. Ett kök för kött, fisk och sås. Och så kallskänken, "kallis", för kalla förrätter, desserter och ost. Senare ska en fjärde station tillkomma: "luckan", där köksmästaren ställer samman allt till färdiga portioner.

Medan svamphögen långsamt krymper klarnar förutsättningarna för kvällen.

Fyra kockar – eller fem, just i dag är Dennis Toker från systerkroger Grill inlånad – ska leverera mat till över hundra gäster. Som var och en äter flera rätter, ofta så många som fem. Hur är det möjligt?

– Vänta, säger Filip Fastén, som står på platsen bredvid och ansar ett berg av kronärtskockor. Vänta, du får se.

**D**agskiftet har varit igång sedan nio på morgonen. Grönsaker ska skalas,

**” I kväll har vi 127 platser och 140 bokade gäster. I kväll får du se.**

tärnas och strimlas. Puréer kokas, crostini bakas. Reportern ställs att plocka örter. Om kvällens kockar ska ha en chans måste allt ner till minsta dillkvist vara i ordning.

Varor packas upp, fort, fort. Frans upptäcker att biffstyckena är på tok för små

## ► arbetsmiljö KROGKÖKET

Text: MÅRTEN MARTOS NILSSON



Tidig eftermiddag och tempot är redan högt. Frans Schubert kokar sås, Shanit Jakob förbereder kryddorna.



Filippa Dahlberg påsprång genom köket.



Filip Fastén förbereder potatispurén.



Frans Schubert gör rent.



–Service! Service! Marco Baudoni (i mitten) plingar på klockan när mat ska hämtas i luckan.

och lyfter telefonluren från väggen:

– Hej, Frans, Le Rouge. Den hängmörade biffen ...

Litet senare bär en man in nytt kött. Han följs av en kvinna som levererar olivolja. En man kånkar in rött matlagningsvin, diskare och servitriser tittar in och hejar.

Kockarna svarar utan att släppa arbetet med blicken. Sekunderna är redan dyrbara.

– Saffran är så jävla dyrt, utropar Frans. Han ringer en kontakt på stan. En timme senare kliver en ung man i gympadojor in i köket. Han har varit i Tensta och köpt iransk saffran, 79 kronor grammet. ”Lagret var rena moskén. Värsta bönemusiken.”

#### Kaffe?

Tidningsreportern tackar ja, i hopp om att få vila benen. Betonggolvet suger.

Men nej. Kockarna ställer glaset bredvid sig, sveper kaffet stående. Och koncentrerar sig ännu hårdare: fräser lök, rensar sparris, putsar köttbitar.

Pelle Thunström, en kortsnaggad 21-åring, störtar in från kallis för att koka

upp mjölk och vanilj till glassen. Han återvänder springande bakom kamraternas ryggar, med den heta grytan tätt intill kroppen. Skulle någon vända sig om i det ögonblicket vore katastrofen ett faktum, och Nils varnar:

– Bakom! Bakom!

Först klockan tre är det lunch. Personalen äter pasta bolognese i den nersläckta baren. När kockar och servitörer är samlade slår det besökaren: ”Shit, vad alla är unga”.

– Den äldsta jag mött i ett kök var 45, bekräftar hovmästaren Dragan Racetovic.

Restaurangchefen Kenneth Hallström tror att snittåldern på Le Rouge är under 25 år.

– Äldre orkar inte. Det är så mycket tyngre i dag än för 15 år sedan.

**A**llvaret närmar sig. Challe, som egentligen heter Shanit Jakob, gör i ordning luckan. Han tejpar upp handdukar på sidorna av stålbänken, så att vattendroppar och sås ska torkas av tallrikarna. Trots att de bara ska sitta där några minuter skär Challe rent tejp hörnen med kniv.

– Allt ska se snyggt ut. Gästerna ser det

” Den äldsta jag mött i ett kök var 45.

– Äldre orkar inte. Det är så mycket tyngre i dag än för 15 år sedan.

inte. Men det är viktigt för oss själva.

Ovanför luckan hänger två salamandrar – ett slags öppna ugnar med övervärme, där maten kan ges en sista finish. De kompletteras av tre värmelampor. Le Rouge är en alltför dyr krog för att låta köttet kallna under uppläggnigen.

Priset för det betalar köksmästaren, som ska stå i luckan och ge varje portion en sista välsignelse. Han arbetar i 60 graders värme.

**V**id femtiden kommer de första gästerna. De går nerför en bred trappa fram till hovmästarens pulpet. Belysningen signalerar fest.

I matsalarna är allting rött: draperierna, mattorna, de stoppade stolarna. Tankarna ska gå till Paris, varieté och ombonad lyx. Servitriserna har bara ryggar och röda volanger på kjolarna.

Snart stiger ett dämpat sorl från borden. Besticken klirrar trivsamt.

Någonstans är det ekonomisk kris, men inte här. I år kom bokningarna tvärtom igång snabbare än vanligt efter sommaren. Ett sällskap som brukar komma hit ofta dricker genomgående champagne till femrättersmenyn. Kul, tycker Niklas Löfgren, chefsommelier på Le Rouge, som får välja ut sex fina sorter.

Närmast pianisten och sångerskan sitter en familj med finkladda barn. Om de just nu gick de få stegen genom gången ut i köket skulle de förmodligen bli rädda, så stark är kontrasten.

**S**å kommer rushen, och nu trotsar köket all beskrivning.

Medan pannorna fräser och fläktarna susar flyger kockar, diskare och servitörer



"Det ska vara snyggt". Shanit Jakob tejpar upp handdukarna i luckan och skär rent tejpén.



Nils Masser i kallskänken gör tre rätter på kvällens femrättersmeny.



Fredag kväll töms många flaskor i baren.



Anastasia Avelisova lämnar hettan i luckan.

förbi varandra. Ett tag tycks de smälta samman till en maskin, där de olika delarna går i varandra. När en rygg böjs sticker en arm förbi och tar en stekpanna, där ett redskap saknas vid en station räcks det över från en annan.

Det finns inte tid för ett onödigt ord, inte plats för en onödig rörelse. Filip Fastén vispar upp soppa, fräser pumpa och spritsar potatispuré på samma gång. Nils Masser, kvällens kock i kallskänken, mumlar siffror på beställningar medan han springer med ostron och ostar. Challe strör kryddor över sina köttbitar med högerarmen lyft över huvudet, som J O Waldner när han ska serva. Från luckan, med svetten rinnande om pannan, ropar Marco Baudoni sina instruktioner och ringer på servitörerna.

Köket pumpar ut oxer och ankor, rådjur och röding. Men bongarna med nya beställningar rullar in med oroväckande fart. Och plötsligt är kockarna ett fotbollslag som pressas av en övermäktig motståndare.

Då händer allt som inte får hända. Ett

**” När jag går hem vid ettiden är jag ännu så uppe i varv att kroppen vill fortsätta. Jag vill sova men kan inte.**

avlopp svämmar över, en panna med olja fattar eld, en hiss fastnar. Marco Baudoni slåss på alla fronter samtidigt.

**På något sätt** håller laget ändå ställningarna. Kring klockan åtta sprider sig en känsla av relativ kontroll.

LO-Tidningens reporter, som stått med ryggen pressad mot väggen för att inte vara i vägen, känner för första gången kökets alla dofter. Marco Baudoni, som får veta att två krögare från Göteborg finns bland gästerna, kan kosta på sig att tänka en minut innan han beordrar fram en specialmeny som ska imponera.

– Först en liten anklever. Sedan bouillabaisse. Sedan...

Filip Fastén och Nils Masser känner hur spänningen börjar avta.

– Men när jag går hem vid ettiden är jag ännu så uppe i varv att kroppen vill fortsätta, säger Nils Masser. Jag vill sova, men kan inte. Gäsningarna kommer först vid tretiden.

**Vad driver unga män** att slita så hårt för en lön under 20 000 kronor i månaden? Nästan vilket jobb som helst fordrar mindre svett för pengarna.

– Jag vill lära mig nya saker, jobba mig upp, säger Nils Masser, som är 19 år.

– Alla känner till Melker Andersson. Bra vitsord från hans restauranger, där Le Rouge ingår, är guld värt, säger Frans Schubert.

Branschen lockar tävlingsmäniskor. Kockar kan numera bli kändisar. Marco Baudoni har nått dit. Servitörerna närmar sig honom med respekt. De unga kockarna vill gärna nå lika högt.

Men det finns också något mer grundläggande. Lusten att få laga mat, förtjusningen över råvarorna, kärleken till restaurangmiljön.

– Och köket är restaurangens hjärta, fastslår Marco Baudoni.

Vad är då luckan, där du lägger sista handen vid maten? Köksmästaren på Le Rouge söker en sekund efter ordet.

– Luckan är... altaret.

**Mårten Martos Nilsson**

#### CHEFEN

**Melker Andersson**, 46-årig stjärnkock, driver Le Rouge och andra finkrogar i Stockholm. Men på måndagskvällarna uppträder han i TV4:s Matakuten, med uppdraget att fixa bättre mat i skolbespisningar genom att peppa skolornas kokerskor.