

MICHELINMENNENE

Stjernekamp

EN OVER HUNDRE ÅR GAMMEL IDÉ FÅR FREMDELES KOKKER VERDEN OVER TIL Å SVETTE. STJERNENE SENDER RESTAURANTERS STATUS TIL HIMMELS, MEN FOR NOEN BLIR DE FOR TUNGE Å BÆRE.

TEKST OG FOTO: VEGARD STORBRÅTEN ØYE

Tre norske restauranter kjemper en knivskarp kamp for å forsvare sine prestisjefylte Michelin-stjerner. En av dem fikk hele to stjerner samtidig, to år på rad.

– Fem minutter igjen, roper kjøkkensjef Esben Holmboe Bang bestemt på engelsk.

Han roper for å overdøve kjenningsmelodien til Indiana Jones som strømmer ut av høyttalerne på kjøkkenet.

– Yes, chef, svarer de ni kokkene på restaurant Maaemo i kor. Ingen av dem er nordmenn eller kan norsk.

Maaemo i Oslo er Norges eneste restaurant med to Michelin-stjerner. Nå gjøres de siste forberedelsene før gjestene kommer og alvorset starter. Benkeplatene i børstet stål skures en siste gang. Alle skifter på seg rene, hvite forklær. Sjekker at alle ingredienser og redskaper er innen rekkevidde. Kokkene har allerede vært på jobb i over åtte timer for å forberede alt til minste detalj. I løpet av de neste timene skal over 600 retter legges opp og bæres ut av kjøkkenet til kveldens 24 gjester. Alt må klaffe. En feil vil kunne få fatale konsekvenser. I verste fall kan det ende med at de mister en stjerne.

RØD BIBIEL. 14. mars 2012 skjedde sensasjonen på Maaemo. Etter å ha vært åpen i 14 måneder



MICHELINGUIDEN

- ▶ Én stjerne: «eksepsjonelt bra restaurant i sin kategori».
- ▶ To stjerner: «verdt en omvei».
- ▶ Tre stjerner: «verdt en reise i seg selv».
- ▶ Bib Gourmand: «god mat til en moderat pris».
- ▶ Bestikk: et til fem bestikk for service, miljø og øvrige inntrykk.

ble de den første nordiske restauranten i historien som gikk direkte inn i Guide Michelin med to stjerner. De ble umiddelbart en internasjonal gourmetdestinasjon. Over hundre nye bestillinger fra hele verden tikket inn den første timen etter at nyheten sprakk. Verdenspressen sto i kø for intervjuer. Et bevis på stjernenes makt og betydning.

Guide Michelin, matelskernes røde bibel, regnes som verdens viktigste og mektigste hotell- og restaurantguide. Den er både fryktet, elsket og hatet i kokkeverdenen, og lanseres årlig i midten av mars. Michelins armé med 90 anonyme inspektører tester maten på restauranter verden over. Med sine trente blikk og kresne ganer bedømmer de maten ut ifra fem kriterier: kvaliteten på råvarene, smaken og tilberedningen, rettenes personlighet og uttrykk, valuta for pengene og kvalitet over tid.

I Guide Michelin Main Cities of Europe, hvor de nordiske landene omtales, er det i 2013 tre stjerne restauranter i Norge. Statholdergaarden og Bagatelle har begge én stjerne, mens Maaemo troner på toppen med to. Alle tre ligger i Oslo.

Stjernestatusen sørger for suksess, men også en hverdag fylt med frykt, nerver, forventningspress og søvnløse netter. Det utspiller seg en daglig kamp for å sørge for at alt som forlater



Maaemo



kjøkkenet er perfekt. En minste feil er en trussel mot Michelins stjerner. En hverdag med håndplukket villtimian fra Ekebergåsen, nykokt primuskaffe og internasjonal inspektøretterretning – alt på grunn av en over hundre år gammel idé fra to dekkbaroner som ville ha slitte bildekk i Frankrike.

STILLE FØR STORMEN. Maaemos kjøkken henger som en glasskule i restauranttaket. Som en lydløs scene hvor gjestene kan følge med på den travle, men kontrollerte forestillingen som utspiller seg gjennom kvelden. Lysene fra høyhusene ved Barcode, Oslos mini-Manhattan, skinner inn gjennom glassveggen på kjøkkenet. Der står mannen som er kåret til en av verdens mest innflytelsesrike kokker av amerikanske Time Magazine - kjøkkensjef og medeier Esben Holmboe Bang.

Bak han står hans kokker og disipler stille og konsentrert. Den eneste lyden man hører er suset fra ventilasjonsanlegget. Nede i restauranten tenner to dresskleddede kelnerne kubbelysene på de åtte runde bordene. De sjekker at menyene er brettet perfekt. At glassene er blankpusset og dukene nystørket.

– Ett minutt. Alt i orden?, spør den danske kjøkkensjefen.

– Yes, chef.

I samme sekund åpnes dørene. Kveldens første gjester kommer inn. It's showtime! Det er nå det gjelder. Hvem vet, kanskje skjuler det seg en hemmelige Michelin-inspektører blant kveldens gjester?

STJERNESTATUS: Ingen av de danske designerstolene fra Hans Wegner står tomme hos Maa-



emo denne kvelden. Ikke de seksti neste heller. Tidligere hadde de problemer med å fylle bordene i ukedagene. Nå har de fullt alle dager i over to måneder fremover. I tillegg står toppkokker fra hele verden i kø for å få jobbe gratis på restauranten. Det kan Maaemo takke stjernene for.

– Folk elsker å si at Michelin-stjernene ikke har noen betydning, men det har de utvilsomt. De har en enorm makt og betydning. Vi har lange ventelister, tiltrekker oss verdens beste kokker og får mye medieoppmærksomhet. Dette øker omsetningen, og gir oss spillerom og muligheter til å videreutvikle restauranten, sier medeier Pontus Dahlstrøm på Maaemo.

– Men tenker man på dette daglig blir man gal. Derfor prøver vi å glemme stjernene.

For kjøkkensjefen Esben ble presset fra stjer-

nene for stort i starten. Han fikk føle stjernenes bakside på kroppen.

– Det første året slet jeg veldig. Jeg visste ikke hvordan jeg skulle forholde meg til to stjerner. Det ble rett og slett for mye, sier Esben Holmboe Bang.

– Nå tenker jeg i stedet kun på det som skal på tallerkenen, så nå går det mye bedre, sier han.

Det finnes flere eksempler på kokker som synes stjernene ble for tunge å bære. Etter å ha hatt tre stjerner i over 30 år bestemte en av Frankrikes mest kjente mesterkokker, Alain Senderens, seg for å returnere dem. Det har aldri vært et alternativ for Bent Stiansen på Statholdergaarden. Han er den i Norge som nå har hatt stjernen lengst.

– Stjernene er et viktig bevis på kvaliteten, og pådriver for videreutvikling og forbedring. Den



År 1900: To franske brødre og dekkbaroner, André og Edouard Michelin, kommer på en idé som skal lokke folk til å kjøre ut av byen, slite dekkene og måtte kjøpe nye.



sørger også for god rekruttering og er til inspirasjon for de ansatte.

Han innrømmer samtidig at en stjerne kan ha sine ulemper.

– Den kan virke ekskluderende, ved at man tror det er for stivt og dyrt. Samtidig er det ingen tvil om at stjernen har sin pris. Kvalitet koster.

GAMMEL GUIDE. Året er 1900. Det er under 3000 biler i hele Frankrike, hvor 95 prosent er i Paris. To franske brødre og dekkbaroner, André og Edouard Michelin, kommer på en idé som skal lokke folk til å kjøre ut av byen, slite dekkene og måtte kjøpe nye. De lager en guide med matnyttig informasjon om hvor man kan få service til bilen og et sted å spise og sove. Dermed så første utgaven av Guide Michelin dagens lys.

De tjue første årene var guiden gratis. Plutse-

lig en dag oppdaget Michelin-brødrene at en bunke guider ble brukt som støtteben til et bord på et verksted. Dette kunne ikke fortsette, mente André Michelin, og bestemte seg for å ta betalt for den. I 1926 ble den første Michelin-stjernen innført for å markere god mat, mens det ble utvidet til to og tre stjerner i 1931. Siden den gang har de berømte og beryktede Michelin-stjernene blitt delt ut årlig. Nå deles det ut stjerner til restauranter i 23 land, publisert i 14 ulike guide-utgaver, som til sammen selges i over 90 land. For Michelin-konsernet har guiden bidratt til at de nå er en av verdens mest kjente merkevarer.

Innenfor de tykke murveggene i Michelins høyborg og hovedkvarter i London sitter kvinnen med mest makt over Michelin-guiden i hele Europa. Redaktør Rebecca Burr.

– Anonymitet, uavhengighet og kontinuitet er viktig for å sikre Guide Michelins rykte. Våre internasjonale inspektører er anonyme for at leserne skal være trygge på at inspektørene ikke får noen spesiell service, men behandles på samme måte som en hvilken som helst gjest, sier Michelin-redaktøren.

Å være på hemmelig inspeksjon i Oslo kan likevel være en stor utfordring. Her har kokkene internasjonale inspektøretterretning seg i mellom, og jungeltelegrafene går raskt. Denne gangen kom ryktene fra København.

INSPEKTØRER PÅ VEI. Det er begynnelsen av oktober i den danske hovedstaden. Ved et bord på stjernerestauranten Søllerød Kro sitter Nordens første verdensmester i kokkekunst, Bent Stiansen. Han eier Michelin-restauranten



Bent Stiansen



Statholdergaarden

Statholdergaarden i Oslo. På andre siden av bordet sitter kroens restaurantsjef. Plutselig sier han noe som får Stiansen til å reagere: Michelin-inspektørene har ankommet København. De bestiller bord for to, under navnet Mr. Smith. Da tar det ikke mange dagene før de er i Oslo, tenker Bent Stiansen og ringer raskt hjem.

– Inspektørene er på vei. Har vi noen bookinger på Mr. Smith til uken? spør Stiansen.

– Ja! Tirsdag har vi en singelbooking på Mr. Smith. Bestilt på engelsk nummer.

Bent konkluderer raskt. Det må være Michelin. Umiddelbart begynner han å ringe rundt. Kollegaer hos topp-restaurantene i Oslo får beskjeden. Småstresset begynner de alle å gjennomgå sine gjestelister.

Michelin-redaktøren er selv klar over at jungeltelegrafan går når de kommer til Oslo.

– Det er en liten by, og vi vet at kokkene snakker sammen. Derfor er stadig flere besøk helt uanmeldte, så de har nok flere inspeksjoner enn de vet. Uansett; det er begrenset hvor mye de får endret. Vi gjennomskuer raskt om noe er dramatisk endret eller vi får spesialservice, sier redaktør Burr.

GULL PÅ GRÅSTEIN. Retter på alt fra gråstein til matpapir bæres ned vindeltrappen til de forventningsfulle gjestene på Maaemo. Opp kommer medeier og restaurantsjef Pontus Dahlstrøm. Han er også sammelier, med ansvar for deres skreddersydde drikkemeny.

– Det er maten som er ryggraden i restauranten, men godt og riktig drikke er med på å løfte opplevelsen og helhetsinntrykket, sier Pontus.

Han stresser gjennom restaurantkjøkkenet med en vinflaske i hver hånd. I forbitarten gjøres en statussjekk med kjøkkensjefen. Et raskt blikk og lite nikk. De to Maaemo-partnerne er

profesjonelle perfektionister, ispedd en god dose lidenskap, selvsikkerhet og en smule arroganse. Samtidig rastløse, uredde, inspirerte og ekstremt ambisiøse. Dette er personlige ingredienser som skaper suksess i denne bransjen.

– For oss er dette en idrettsarena hvor vi skal prestere, og hele tiden perfektionere oss. Alt vil alltid kunne bli bedre, sier Pontus.

Alle ansatte har oppgaver de er toptrent til. De er stille og konsentrert. Stemningen er samtidig spent og intens. Esben følger servitørene og gjestene i spisesalen med falkeblikk. Han ser umiddelbart når noen er ferdig med en rett, og en ny må klargjøres.

– Sju løk med vaktelegg. Frem med tallerkener og klargjør saus, er beskjeden fra Esben.

Spesialdesignet, håndlaget porselensservice stables opp på benken. En vakteleggeplomme, kokt i ristet beinmarg, legges varsomt på den runde, rustikke tallerkenen. Deretter fem biter av brent løk, før små prikker av løk-vinaigrette dryppes på. Tilslutt plasseres blomster og blader av vill timian, plukket i Ekebergåsen, med pinsetten.

– Stopp. Denne er for svidd i kanten, sier Esben, og løfter av én av løkbitene.

For et utrent øye ser den lik ut som alle de andre. I neste sekund er en ny på plass, og rettene forsvinner ned trappen på store brett. Denne kompromissløse kvalitetskontrollen til Esben i kjøkkenåpningen sikrer Maaemos kontinuitet og kvalitet over tid. Et av Michelins stjerne-kriterier.

NÆRT OG NATURLIG. Kvaliteten på råvarene, smak og tilberedning er også kriterier Michelin-inspektørene har på sin sjekkliste for å kunne drysse stjerner over topprestaurantene.

På Maaemo har de ville vekster. Sopp, bær, granskudd og sevje. Røkt, saltet og syltet. Mye har de plukket og høstet selv i nærområdet. Maaemo, som betyr moder jord på gammelfinsk, har en meny inspirert av den nye nordiske matbølgen som skyller over gourmetverdenen. Her foredles ville, økologiske og biodynamiske råvarer fra norsk natur til matkunst i verdensklasse. De følger mikrosesongene, så tilgangen på råvarer kan variere fra noen dager til måneder.

Oppe på kjøkkenet omgis kjøkkensjefen i kveld av alt fra taskerabbe fra Hitra, kamskjell fra Frøya, jordskokk fra Hvaler, plommer fra Nordstrand og poteter fra Fåberg.

– Norske, naturlige råvarer av topp kvalitet er en viktig del av suksessoppskriften. Men det er veldig krevende. Derfor har vi en egen ansatt som kun er ansvarlig for kontakt og oppfølging av våre leverandører, sier Esben Holmboe Bang.

For å sikre råvarer i stjerneklasse har de også en policy om at enten han eller sous-sjefen skal være med når grønnsakene tas opp av jorda.

– Alt som skjer med råvaren etter dette er med på å ødelegge kvaliteten. Derfor gjør vi det slik for å sikre og kontrollere kvaliteten hele veien, sier Esben.

Brått avbrytes han. Et høyllytt brak av porselen som knuses mot betonggulvet skjærer gjennom restaurantkjøkkenet. Hva var det som knuste? I verste fall kan uerstattelige ingredienser til kveldens servering ha gått tapt. En blanding av frykt og sinne kan ses i kjøkkensjefens øyne.

STIANSENS SPISESTUE. En kort spasertur fra Maaemo ligger Statholdergaarden i Rådhusgaten. Her er Bent Stiansen tilbake fra Danmark, og hjemme igjen i sin familiedrevne Michelin-restaurant.

– Selv om man avslører inspektører er det viktig å gi dem det de vil ha. Verken mer eller mindre. Like viktig er det å ikke glemme de andre gjestene, for ved en inspeksjon er de like opptatt av dem, sier Bent Stiansen.

Inne på ærverdige Statholdergaarden blir man møtt av en restaurant med mye historie i veggene. Huset ble bygget til myntmester Peter Gruner i 1640. Inne i det største spiserommet, Cleopatrasalen, er noen av Nord-Europas vakreste stukkaturlak og en skinnende lysekroner. På bordene er det stram og strøken damask fra Belgia, nypusset sølvbestikk og gullkantede dekketallerkener.

Bent Stiansen går en runde blant bordene for en kvalitetssjekk. Han løfter opp et av de nypolerte vinglassene. Munnblåst krystall fra Zalto i Østerrike. Løvtynne og superlette. Prislapp: 400 kroner stykket.

– Kvalitet koster, og det er disse detaljene som er med på å skape en suksess. Dette gir funksjonalitet og velvære, og må ikke glemmes. Alt fra gode stoler og riktig belysning til god akustikk er med på å skape en bedre helhetsopplevelse for gjesten, sier Stiansen mens han setter seg ned i de brede, høyryggede stolene med fjæring til seks tusen kroner stykket.

Han har som ønske at Statholdergaarden skal være som en forlengelse av sin egen spisestue.

– Det må ikke bli så mye fokus på matfilosofier og Michelin-stjerner at gjesten glemmes. Vi er til for gjesten, og skal gi dem en best mulig opplevelse. Da må man ha en forståelse av det å være gjest, sier Stiansen.

Kort tid etter begynner Stiansens spisestue å fylles med gjester. Fullt av gjester var det også den dagen det kom inn en godt voksen, dresskledd mann. Den antatte Michelin-inspektøren. Han møttes raskt av hovmesteren.

– I have a reservation under the name Smith.

OFRER ALT. – Shit! Hva skjedde nå?, roper Maaemos kjøkkensjef Esben irritert.

– Jeg håper ikke det var..! Han er tydelig bekymret for hva som knuste.

– Sorry, disse falt ned og knuste, svarer en av kokkene og løfter opp en dessertskål.

– Gudskjelov, det går bra. Tilbake i arbeid!

Nede i spisesalen på Maameo suser det i en brennende primus ved et av bordene. Duften av nykokt kaffe, Bærtørket Brasilianer, oser ut av kjelen og fyller lokalet. Restaurantsjefen Pontus kommer raskt og rakrygget over gulvbelegget av resirkulerte plastflasker. Han stopper opp ved bordet med primusen. Her fortsetter han kveldens historiefortelling med stort engasjement og kompetanse. Gjестene guides fortløpende gjennom kveldens 25 serveringer på 10-rettersmenyen. Selvfølgelig får man også en god innføring i hva som fylles i glassene. Diskret tar han med seg tallerkenen fra forrige rett, inntetnende om det kunne være en Michelin-inspektør ved bordet.

– Over halvparten av alle våre gjester er utlendinger, og vi har nesten daglig gjester som kan beskrives som mistenkelige. Derfor vet vi aldri, og vil heller ikke vite det. I stedet for å la oss skremme og stresse, må vi være skjerpet til enhver tid, sier Pontus Dahlstrøm.

MATENS MAGI. Oppe på Maaemo-kjøkkenet tar Esben en slurk av vannflasken, tørker svetteperler av pannen og gnir seg i øynene. Det er over tolv timer siden de startet arbeidsdagen, stedet hvor de er nær åtti prosent av sitt våkne liv.

– Jeg ser ikke på dette som arbeid. Dette er veldig intimt, personlig og som en forlengelse av meg og mine tanker. Vår motivasjon er ikke stjerner og utmerkelse, men å hele tiden perfektionere resultatet på tallerkenen.

For dem tar den genuine kokekunsten alt og

samfunnsliv av en faglig stolthet og selvstendighet. Her er dette gründergenet for lite utviklet. For få har baller til å satse alt, og vie livet sitt til å drive en topprestaurant, sier Stiansen.

Han ble verdensmester i kokkekunst i 1993, og åpnet året etter Statholdergaarden som har hatt Michelin-stjerne siden 1998. Til tross for at Norge henger etter i Michelin-kappløpet, er vi i verdenstoppen når det gjelder konkurrering i kokkekunst. I det uoffisielle verdensmesterskapet, Bocuse d'Or, er vi bare én seier unna å være den mestvinnende nasjonen. Kun slått av gastronomigiganten Frankrike.

Esben på Maaemo tror det norske konkurranseinstinctet er en av årsakene til at vi ikke har flere topprestauranter.

– Det å være konkurransekokk og drive restaurant er to vidt forskjellige ting. I Norge er de

For å lykkes og komme dit vi er i dag må man være villig til å ofre mye. Kort sagt: Man må gi alt hver eneste dag.

Esben Holmboe Bang

gir lite tilbake. Alt ofres for å få den indre gleden ved å lykkes med den gudommelige smaken. En smak som gir et øyeblikks magi, før den forsvinner inn i minnet.

– For å lykkes og komme dit vi er i dag må man være villig til å ofre mye. Kort sagt: Man må gi alt hver eneste dag, sier Esben Holmboe Bang.

Denne kvelden er som en dans hvor alt går av seg selv. Perfekt tempo, driv og rytme. Flott framdrift. Alle kan trinnene, og koreografien sitter. Kamskjell grillet i skallet med fermentert sellerirot og rømmegrøt med biter av speket reinsdyrhjerte nærmest svever ut av kjøkkenet. Harmoni og enkel eleganse. Brått kommer et feiltrinn.

– Klart for bord 40? spør en stresset kelner.

– Hæ? Det har ikke vi fått vite, roper Esben.

Han knytter neven så han blir hvit på knokkene. Slår den hardt i benkeplaten så det skran-gler i kniver, boller og service.

– Sier du det ikke, vet vi det ikke. Dette er jævlige viktig. Forstår du?

BALLEMANGEL. I år er det tre Michelin-restauranter i Norge, mens våre naboland Sverige og Danmark begge har 13. Bent Stiansen har fulgt dansk gastronomi tett gjennom 30 år, og har en klar teori om de store forskjellene.

– Norge ligger minimum ti år etter i matutviklingen, mens de i København kanskje er best i verden. Dessuten kjennetegnes dansk

fleste mer opptatt av hva som står på lønnslisten, i stedet for å ta risikoen ved å skape noe personlig og eget, sier danske Holmboe Bang.

I Norge og Norden har vi foreløpig ingen restauranter med tre stjerner som oppfyller kriteriet for Michelins toppnotering: «utrolig godt kjøkken, verdt en egen reise».

DRESSKLEDDA DISIPLER. Den mistenkte Michelin-inspektøren Mr. Smith har blitt vist til det bestilte bordet på Statholdergaarden. Han, og kvinnen han har med seg, bestiller 12-retters smaksmeny og vinpakke. Kelnerne går i skytteltrafikk med aperitiff og appetittvekkere.

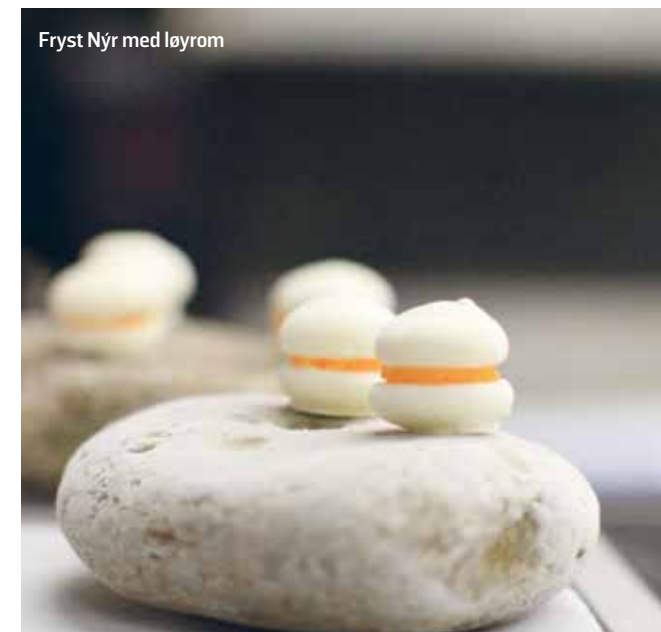
For noen kokker er Michelins hemmelige inspektørbesøk en ekstra spenning i hverdagen, for andre en uutholdelig nervøsitet.

– Blant mange kokker har det utviklet seg en paranoia og schizofreni for inspektørene. Det orker ikke jeg, sier Bent Stiansen.

Han og mange av de andre Michelin-kokkene i Oslo ser likevel etter noen særtrekk og kjennetegn som får inspektør-alarmen til å gå: Er ofte en mann, men kan være en kvinne. Kommer noen ganger to, men oftest alene. Har et utseende man fort glemmer. Dresskledd og alminnelig. Noen ganger bestiller de i et annet navn, og som oftest på utenlandsk telefonnummer. De snakker ofte engelsk, gjerne med fransk eller tysk aksent. De har god hukommelse, profesjonelle og grundige. De ankommer, bestiller, sonderer, spiser, tar en tur på toalettet,



Pontus Dahlstrøm og Esben Holmboe Bang



Fryst Nyr med løyrom



sige ned i sofakroken inne på Frognerfortet sitt.

– Da vi mistet stjernen føltes det negativt, men vi har reist oss bra etter det. Vi fortsetter å konsentrere oss om gjestene, så får guiden drive med sitt, svarer han rolig og lavmælt.

Selv om stjernen forsvant, forteller han at gjestene har blitt

Mesterkokken Eyvind Hellstrøm har også fått erfare hvordan det er å få og miste stjerner. Hellstrøm sørget for stjernestatus på Bagatelle i Bygdøy allé 3 i 1986.

– For mange blir det en besettelse å beholde stjernene. En oppgradering vil alltid være spektakulær. En nedgradering vil være en katastrofe. På stedet hvil er greit, har mesterkokk Eyvind Hellstrøm uttalt til Dagens Næringsliv.

I 1992 ble Bagatelle den første i Norden med to stjerner. Deretter mistet de den ene stjernen i 2008 og fikk den tilbake i 2009. Samme året kastet Hellstrøm inn forkleet, etter en langvarig konflikt med hovedeier Christen Sveaas. Sveaas måtte stenge restauranten og stjernene forsvant. I 2011 åpnet de dørene igjen, og fikk stjernen tilbake året etter.

For Frankrikes mesterkokk Bernard Loiseau endte stjernetalet i katastrofe. Han hadde tre stjerner i Guide Michelin, og sa alltid at den dagen han fikk sin tredje stjerne var den viktigste i hans liv. I 2003 gikk det rykter om at han ville miste denne. Kort tid etter ble Loiseau funnet

på soverommet med et kulehull i hodet og jakt-riflen ved siden av.

DYRE I DRIFT: Etter fire timer ved bordet nærmer kvelden seg slutten for to av gjestene på Maaemo. Diskret kommer Pontus Dahlstrøm og legger regningen på bordet. Det er ingen tvil om at Michelins stjerner sender restauranter til himmels, men prisene følger etter. Sluttsummen for de to kuvertene er godt over 7000 kroner. 1900 kroner for maten og 1350 for drikkemenyen per person. I tillegg kommer aperitiff, kaffe og eventuelt avec. Altfor dyrt vil noen mene. Verdt hvert eneste øre sier andre. Valuta for pengene er et av Michelins stjerne-kriterier, noe stjernene de ga dem beviser at de synes det var.

– Ja, det er kostbart å spise hos oss, men vi mener vi tilbyr et produkt og en opplevelse som er verdt det. Vi kunne enkelt kuttet kostnader og hatt flere bord. Da hadde vi tjent mye mer penger, men kvaliteten hadde blitt deretter. For oss er dette en lidenskap, ikke en pengemaskin, sier restaurantsjef Pontus Dahlstrøm.

Stjernestatus, månedslange ventelister og internasjonalt oppmerksomhet var ikke nok for å unngå underskudd for luksusrestauranten Maaemo. Riktignok økte de inntektene fra 6,5 millioner til 11,5 millioner kroner i 2012. Nederst på regnskapet sto likevel et lite underskudd på 149.000 kroner.



ber om regningen, betaler og går. Altså som restaurantgjester flest.

Mannen som har inntatt Stiansens spisestue oppfyller mange av disse kjennetegnene. Han får servert første forrett: Hellefisk med dille-mulsjon og løkkompott. Kokken kommer bort til bordet og sørger for et lett snødryss av pepperrot over retten. Spørsmålet er om det faller i smak for en inspektørs kresne gane? I verste fall kan Stiansens 15 år gamle stjerne stå i fare.

STJERNEN SOM SLUKNET. I mars 2012 sluknet en Michelin-stjerne på den gastronomiske stjerne-himmelen i Norge. En stjerne som hadde lyst i hele 19 år. Den tilhørte Feinschmecker - Lars Erik Underthuns restaurant på Frogner i Oslo.

Inne i restauranten stresser han fra møter til telefoner og bestillinger. Omsider rekker han å

For Bent Stiansen på Statholdergaarden har derimot gourmet blitt en gullgrube. Sammen med Statholdergaarden mat- og vinkjeller i samme hus, kunne han notere seg et solid overskudd på 2,5 millioner kroner i fjor.

– En del av nøkkelen til vår suksess er at vi har et visst volum, med plass til 50 til 70 gjester hver kveld. For mange Michelin-restauranter er problemet at de har for få plasser til å dekke kostnadene, til tross for fulle bord, sier Bent Stiansen.

SPÅR STJERNEDRYSS. Nå nærmer det seg lansering av en ny guide, og spenningen stiger.

– Man vet aldri. Michelins veier er både uforutsigbare og uransakelige, sier Stiansen.

Han spår samtidig et stjernedryss over hovedstaden i mars måned.

– Jeg tror Even Ramsvik og hans Ylajali får

stjerne. Det samme tror jeg skjer hos Fauna og Oro. Så jeg tror vi får seks stjerne restauranter i Oslo.

Det ville i så fall hjelpe på statistikken, for vi må helt tilbake til 1997 for å finne sist gang Norge var representert med så få stjerne restauranter som nå.

På Maaemo er den 16 timer lange arbeidsdagen over for stjerneduoen Esben og Pontus. Klokken nærmer seg midnatt. Lyset slukkes. Døren låses. Nok en vellykket kveld er unnagjort. Om åtte timer er de tilbake. Ute i nattermørket skinner månen og stjernene ned på de to, idet de forlater hjertebarnt sitt. I midten av mars får vi svaret på om nye stjerner vil skinne på den gastronomiske stjerne-himmelen over hovedstaden. ○

MAAEMO

- ▶ Åpnet dørene 15. desember 2010.
- ▶ To stjerner (2012 og 2013).
- ▶ Har åtte bord og kapasitet til 30 gjester.
- ▶ Kortreist, økologisk og biodynamisk mat.
- ▶ Norges første heløkologiske restaurant.
- ▶ Eies av Jon-Frede Engdahl, den danske kokken Esben Holmboe Bang og den finsk-svenske sommelieren Pontus Dahlstrøm.

STATHOLDERGAARDEN

- ▶ Åpnet 1. september 1994, eies av Bent Stiansen.
- ▶ Én stjerne siden 1998.
- ▶ Bent Stiansen, vant som første skandinav Bocuse d'Or, i 1993.