



Forum för talare

Mars 2002

Melker Andersson

Forum för talare.

Under denna rubrik gläntar några av Sveriges mest anlitade talare på dörren till sina ämnesområden. Att lyssna på dem är tankeväckande. Ibland provocerande. Alltid engagerande

Talarforum förmedlar talare inom en mängd ämnesområden till företag och organisationer.

Vi vill i den här formen regelbundet förse er med tankeväckande artiklar skrivna av några av dessa talare.

Kanske inspirerar det till att kontakta oss för att få veta mer? - Gör gärna det på www.talarforum.se. Mer information om det här nyhetsbrevet finns på www.talarforum.se/nyhetsbrev. Där kan ni även säga till om ni inte vill ha fler nummer.

Besatt av smaker...

Melker Andersson är en trulig och temperamentsfull, fyrtioårig stjärnkock från Norrland som driver ett par av de hetaste krogarna i Stockholm, Fredsgatan 12 och Restaurangen™. Sedan förra hösten även en ny Smakstudio för matkurser, kockdueller och för slutna sällskap. För många är han sinnebilden för ett annorlunda sätt att laga mat. Mat och kryddor i nya kombinationer, med intryck från världens alla håll. Cross over eller fusion cooking, som det kallats.



Upptäckten av en ny maträtt betyder mer för mänsklig lycka än upptäckten av en ny stjärna

Brillat-Savarin

Melker menar att han är uppväxt med det, även om han inte tycker om att placeras i fack. På frågan om man kan använda päron till renstek svarade hans matroade mamma: "Herregud, bit i det och känn efter."

Bocuse d'Or

Melker har förstås en gedigen bakgrund i sitt yrke. Från Restaurangskolan i Umeå via arbete i Frankrike och sejourer i Florida, Kalifornien och Singapore till silvermedaljen i Bocuse d'Or 1995. Världens mest prestigefyllda kocktävling. All denna erfarenhet omsätter han i ett evigt experimenterande med mat. Melker är besatt av smaker...och det skall smaka mycket. Varje gång en kund kommer tillbaka skall han möta något nytt. Och är det inte nya smaker så är det uppläggningar...inredningar, allt som går att förändra.



Melker Andersson

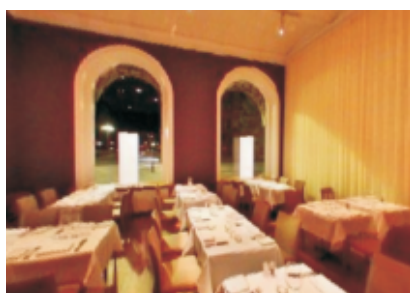
Melker Andersson kallas ibland det buttre kocken. Han avskyr att hålla föredrag utan lagar i stället mat. För dig på sina krogar, eller med dig i hans nya Matstudio.

För mer info om Melker Andersson - klicka här.

Melker Andersson

Fler med passion

Melkers passion för smaker delas av Danyel Couet som är



Fredsgatan 12

driftschef och köksmästare på Fredsgatan 12. Danyel var med när Melker tävlade i Bocuse d'Or och kan ta åt sig en del av äran. Hans bakgrund och inriktning är på många sätt lik Melkers, med omfattande erfarenhet från en och tvåstjärniga

restauranter i Paris. Danyel tog själv OS guld med förra kocklandslaget. En estet med stor känsla för både mat och inredning. Tillsammans är de ibland helt lysande, enligt matkunnigt folk. Och visst är det så...inte minst desserterna.

Inspiration och förnyelse

Från 1700-talet är det franska kockar som präglat vår syn på vad som är god mat, menar Melker. Men de senaste 15 åren har det hänt något, hela världen har släpps in i köket. Man vågar experimentera mer med maten.



Arsenik är en stark krydda som lätt kan förstöra en hel middag
Jonas, 10 år

Att driva stjärnkrog - och Fredsgatan 12 har även i år sin stjärna i Guide Rouge - innebär att man hela tiden måste förändra sig och förnya sig. För även om du är på rätt spår så kommer du att bli överkörd om du bara sitter där och inget gör. Det är därför det är så viktigt att få in ny inspiration i köket. Ett sätt är att låta andra stjärnkockar gästspela.



Wayne Nish

Stjärngästspel i mars

Nu i år blir det första gästspelet "American Tapas" den 20-22 mars då den berömde amerikanske kocken Wayne Nish från restaurant March i New York kommer till Fredsgatan 12.

Han baserar sina menyer på smårätter och smaker som ligger helt i linje med Melkers eget sätt att arbeta. Wayne Nish är en av kockarna bakom det "nya amerikanska köket", en

Melker Andersson

fusion av impulser från många olika ställen. Wayne är speciell eftersom han är mycket intresserad av vin. "The dining experience should be a harmonious marriage of food, wine, service and ambiance."

” A first-rate soup is more creative than a second-rate painting
A. Maslow

Wayne växte upp i ett irländskt område i New York, med en mor från Malta och en far med japanskt-norskt påbrå. En bakgrund som så småningom gav inspiration till hans innovativa, multikulturella kök. "Mitt matskapande fortsätter att influeras av många olika etniska grupper. Jag omformar deras sätt att laga mat efter eget huvud när jag skapar menyerna på March" säger han.

Brokig bakgrund

Wayne Nish studerade journalism och arkitektur och var ett tag även egenföretagare i tryckeribranschen. Intresse för mat har Wayne alltid haft, men det var först 1980 då han besökte den trestjärnige krögaren Freddy Girardet i Schweiz och för första gången såg en hummer utanför sitt skal och smakade på fois gras som han fick upp ögonen för kockyrket.

” I am not a vegetarian because I love animals; I am a vegetarian because I hate plants
A. Whitney Brown

Meteorkarriär

År 1983, då Wayne var 32 år, gav han sig in i den kulinariska världen. Sedan gick det fort via restauranter som The Casual Quilted Giraffe och den legendariska La Colombe d'Or där publiciteten snabbt gav honom stjärnstatus. År 1990 öppnade han med kollegan Joseph Scalice Restaurant March och sedan dess har lovorden och recensionerna glött av uppskattning och utmärkelserna ramlat in.

Menyer, inte rätter

Wayne menar att kockar nu för tiden försöker profilera sig genom att använda fler och fler ingredienser i varje rätt. Han tycker den utvecklingen är fel. Själv använder han sig numer endast av hela menyer, inte enskilda rätter. Det blir ofta fyra, fem, ända upp till sju små rätter. Från råa maträtter, sallader och grönsaker till skaldjur, fisk, fågel och kött. Allt hör ihop i en



Nobuyuki Matsuhisa

Melker Andersson

harmonisk helhet och presenteras i rätt ordningsföljd. Och med rätt viner. Kunden kan inte göra val som inte passar ihop.

Japansk sushifusion

I slutet på september kommer en annan kulinarisk storhet till Fredsgatan 12, Nobuyuki Matsuhisa eller "Nobu" kort och gott. Nobu är i dag troligen världens främste sushi kock, men han gör det på sitt eget distinkta sätt, Nobu-style. Han skapar sushi som fulländats med starka Syd- och Nordamerikanska influenser.

En stjärna blir till

Nobu började sig kockbana som lärling på en sushirestaurant i Tokyo, där han fick göra allt i tre år. Utom att laga sushi. När han sedan väl fick göra det, föreslog en kund att de skulle starta restaurant tillsammans. I Lima, Peru.

Efter fyra år i Sydamerika, varav ett i Argentina, där han höll på att gå under för att alla åt kött och var helt ointresserade av sushi, kom han via Alaska till Los Angeles och Beverly Hills där succén startade.

Hollywoods stjärnor

Är man stjärnkock och driver restaurant i Beverly Hills får man finna sig i att få konkurrens av andra stjärnor. Tom Cruise, Gwyneth Paltrow, Leonardo DiCaprio, Madonna och Robert De Niro blev stamkunder. Den senare övertalade Nobu att tillsammans med honom öppna en andra restaurant, i New York. Nu är det tretton stycken runt om i världen, inklusive Tokyo.

” I don't like broccoli. And I haven't liked it since I was a little kid and my mother made me eat it. And I'm President of the United States and I'm not going to eat any more broccoli.

President George Bush

"Mat är både kultur och mode" säger Nobu. Och så kokoro...hjärta på japanska. Alla stora kockar måste kunna ge både soul - själ och kokoro - hjärta åt sina kreaturer.

Talarforum i Skandinavien AB
Norr Mälarstrand 6
112 20 Stockholm

Tel: 08-545 535 00
Fax: 08-545 535 01

E-post: info@talarforum.se
URL: www.talarforum.se



T A L A R F O R U M

T A L A R F O R U M

Talarforum arbetar med över 2000 talare, föreläsare, utbildare och underhållare. Vi arbetar med talare inom alla ämnesområden.

Kanske söker du en general, professor, politiker, idrottsstjärna, artist, underhållare eller ex-president?

Kanske söker Du någon annan?

Hör gärna av Dig om du helt förutsättningslöst vill få förslag på talare.

Vi arbetar med

- Konferenser
- Kundaktiviteter
- Utbildningar
- Chefsseminarier
- Försäljningsmöten
- Produktlanseringar
- Mässor
- Företagsfester
- Jubileer
- Debatter

Vi hjälper dig med

- Föreläsare
- Debattörer
- Debattledare
- Utbildare
- Moderatorer
- Idrottsstjärnor
- Underhållare
- Experter
- Internationella talare
- Celebriteter

info@talarforum.se
www.talarforum.se

Talarforum i Skandinavien AB • Telefon: 08 - 545 535 00
E-post: info@talarforum.se • Hemsida: www.talarforum.se