



15
feb 2016

Sayan Isaksson om Michelinstjärnor, Nobel och fruktpuré

Skribent: **Monika Österheim**

Vilket fint möte med stjärnkocken Sayan Isaksson. Vi pratar om berömda Esperanto och hans andra restauranger, Michelinstjärnor, megahektiskt schema, nytt buljongställe och om vad han har i kylan.



Sayan Isaksson har precis kommit hem från Malmö när vi träffas. Han var i Malmö för den internationella kockträffen Chef's Dinner som Vollmers arrangerar för femte året i rad. Stjärnkockar flygs in från hela världen för att skapa en unik meny för en kväll, en exklusiv pop up-restaurang med sammanlagt tolv michelinstjärnor.

De senaste veckorna har varit kaotiskt hektiska och Sayan är lite trött. Hann du med något avkopplande?

- Jodå, det blev bland annat smörrebröd hos Schønnemann i Köpenhamn som är så gott. Jag gillar etnisk matlagning och det finns mycket bra i Malmö. Jag brukar passa på att äta falafel och shawarma men jag hann inte under det här besöket.

Vi tar ett stort hopp från falafel till Sayans världsberömda Esperanto.





Esperanto Group består idag av fyra restauranger i samma byggnad - Esperanto med en michelinstjärna, Råkultur, Shibumi och Imouto. Restaurangerna ligger i vackra, gamla Jarlateatern som passar Sayans estetik och mat perfekt.





De säger själva att de "genom åren utvecklat ett kärleksförhållande till den japanska matkulturen. Menyn genomsyras därför av ett lätt anslag ifrån landet i öst där smaker, tekniker, porslin och estetik blandar sig väl med vår skandinaviska terroir."
I augusti 2015 lanserades Imouto, Esperantos Chef's Table med nio sittplatser. Maten är sushi-fokuserad, high-end Tokyo-stil, berättar Sayan, men alla fiskar är från svenska vatten vilket är en stor utmaning - både tillgångs- och kostnadsmässigt. Vid Chef's Table är det omakase som gäller - kocken väljer rätterna.





Gruppens organisation består idag av ca 45 personer. Hur fördelar du din arbetsdag? Var lägger du mesta tiden?

- Det blir mest praktisk tid på Esperanto. Jag tänker hela tiden på helheten och alla ställena men min närvaro är viktig på Esperanto.

Svaret är inte förvånande. Det är Esperanto som har michelinstjärnan (2007) och en sådan viktig utmärkelse måste man fortsätta arbeta hårt för att behålla. Eller som i Sayans fall, arbeta ännu hårdare för att få ytterligare en stjärna. Det är oundvikligt att beröra ämnet drivkraft i de här sammanhangen. Sayan berättar:

- Jag älskar processen. Jag har en idé och försöker konkretisera den. Sedan ska idén testas och att till slut få respons, ett resultat, är fantastiskt stimulerande. Drivkraften i processen är själva matlagningen, essensen av alltihop. Ja, det är kul med något nytt men det är just den kreativa processen som alltid ger samma glädje, om och om igen. Förutom målet mot en andra stjärna, har ni något nytt på gång?

- Ja, om ett par månader, på senvåren, öppnar Esperanto Group ett nytt ställe. Det blir en buljongrestaurang utan bordsservering i Arkitekt högskolans lokaler som just nu renoveras.

Sayans schema är verkligen hektiskt och han har precis genomfört en berömd middag för 1350 gäster.

- Jag tackade ja till Nobelmiddagen direkt! Dels är det en stor utmaning för det är ett helt annat tänk när det är mat till så många och ett annat sätt att tillreda maten. Det är också en utmaning att komma på råvaror som passar de flesta för att inte hälften ska be om alternativ. Man toppar till exempel inte någon rätt med nötter, ha ha. Det är en stor ära att bli tillfrågad och uppdraget är mycket prestigefyllt. Det var verkligen inte svårt att tacka ja.

160 personer skulle ha specialmat. Lagade du även den?

- Nej, men jag gav förslag på bra alternativa rätter.



Från michelinstjärna, guldmaljer i kocklandslaget, bästa restaurang enligt White Guide, 72:a plats i The World's Best Restaurant, Stockholmspriset, Gulddrake, Nobelmiddag, silvermedalj i Seven Sushi Samurai, Gastronomiska Akademiens Guldmalji med mera, hoppar jag till Sayans eget kylskåp. Vad har du alltid hemma?
- Det finns alltid Ellas fruktpuré.

Sayan lyser upp och visar mig en bild i mobilen på en bedårande liten tjej.
- Fruktpurén är till henne, min dotter :)) Sedan har jag bara hemma vad som ska lagas till middag. Min dotter vill vara med när jag lagar mat och sitter på min arm hela tiden. Hon gillar torsk med äggsås, krispig kyckling och kalv i dill, så sånt lagar jag till oss. Går jag ut på krogen blir det gärna Rolfs Kök, Sturehof eller Matbaren.

