Mitt i Harlem ligger Marcus "bebis" Red Rooster. En smått fantastisk krog med stort hjärta.

Marcus vill att Red Rooster ska locka människor från hela världen och sätta Harlem på kartan.

MARCUS SAMUELSSON
Smögen & Harlem
är mer lika än du tror

Han är född och uppväxt på Västkusten men kallar numera New York sitt hem. Han är en av vårt lands mest kända och framgångsrika kockar och krogägare. Väl mött, Marcus Samuelsson.

TEXT: **MARIA ROSWALL** FOTO: **CECILIA ÖSTERBERG & PRESS**

HAN ÄR UPPVÄXT PÅ VÄSTKUSTEN I SMÖGEN men lever i Harlem i USA. Kontrasterna må vara många men Marcus står ändå fast vid att likheterna är fler än vad man kan tro.

- Så klart att det är stor skillnad mellan Harlem och Smögen, havet utanför Smögen inte minst och människorna till viss del, men det finns också många likheter. Båda ställena för mig är att tänka kultur, musik och mat och det finns otroligt mycket musik och mat även i Göteborg och på Smögen, säger Marcus och skrattar sitt smittsamma skratt.

Marcus Samuelsson är en av våra mest kända kockar, även internationellt, men trots det är han absolut en av de trevligaste och mest jordnära stjärnkockar jag träffat. Vi hänger på hans kära Västkusten och Marcus fixar och grejar med sina rätter, han ska bjuda till middag på kvällen, och det känns som att sitta och prata med en god vän. Att han lagat mat åt mer eller mindre varenda celebritet i USA och är presidentens personliga favoritkock är inte det minsta konstigt. Talang, proffsighet och en trevlig personlighet är som alltid en ypperlig kombination för framgång. Här i Sverige har Marcus mest blivit omskriven för sitt samarbete med hotellkedjan **Clarion** och nyöppnade **Kitchen & Table**. Marcus har gjort sig ett stort namn bland annat genom att vara med och driva upp restaurangen **Aquavit** i New York på 1980-talet. Marcus var krogens kökschef ända sedan starten 1987 men har nu, efter ett bråk med huvudägaren **Håkan Swahn**, hängt in kockmössan för gott på krogen.

- Ibland drar man inte jämt och då är det bättre att sluta arbeta tillsammans. Jag har haft fantastiska år med den krogen och kommer ha kvar min ägardel men just nu fokuserar jag på andra saker, berättar Marcus när vi träffar honom bland grytorna på Marstrand.

Marcus är på sitt kära Västkusten för att tillsammans med **Santa Maria** för att laga en middag för celebra gäster. Det blir en afton under **Stena Line Match Race** som går av stapeln för fulla segel. Född i Etiopien 1970 men uppväxt i Göteborg från tre års ålder är Västkusten det närmaste barndom Marcus kommer och han ler med hela ansiktet när han får berätta om sina somrar med mormor ute på Smögen.

- Jag har spenderat alla mina somrar i Smögen och älskar att komma hem till Västkusten varje år. Jag lever ett väldigt hektiskt liv med högt tempo men så fort jag lämnar New York och landar här i Göteborg slappnar jag av och bara tar det lugnt. Fiskar, lagar god mat och gör så lite som möjligt.

Kitchen & Table är senaste verket. En kedja som öppnar lite varstans i Sverige. Denna på Kungsholmen.

5 SNABBA MED MARCUS

Vilka tycker du är de viktigaste ingredienserna för en riktigt bra krog?
Energin, att skapa en stämning som gör att du vill komma tillbaka. Personal som är entusiastiska över gästenerna, god mat och värdet utav det.

För att bli en duktig kock bör du?
Cook, cook, cook... Det krävs övning och även att våga testa saker utanför din komfortzon. Testa, smaka och bjud på det du lagar.

Mina tre New York-favoriter är?
Estela, Robertas och Charles Pan Fried Chicken. Intimt, personligt och bra mat är det som gäller för mig.

Mina tre Sverige-favoriter är?
PA & Co på Riddargatan i Stockholm, Mr. P på Götaplatsen i Göteborg och Falafel Number 1 i Rosengård Malmö.

En förebild och inspiratör för mig är?
Det finns många som inspirerat mig exempelvis **Tore Wretman** - grundaren av skandinavisk matlagning och han är en stor anledning till att den svenska matkulturen är där den är idag. Spanska kocken **Ferran Adrià** är en inspirationskälla för mig och **Charlie Trotter** som var en enormt inspirerande man som verkligen satte Amerika på kartan. **Leah Chase** från New Orleans också för så många olika, härliga anledningar!

Jag älskar att mixa kulinariska influenser från olika kulturer.

- Mat för mig är passion och kärlek och jag kan inte sluta göra det jag älskar bara för att jag är ledig från krogarna. Men när jag får laga mat själv gör jag sådant som jag verkligen VILL göra, testar nya saker i lugn och ro och ofta blir det bara något enkelt med bra råvaror från bygden. Som fisk till exempel. När jag är här hemma äter jag nästan bara från havet.
En rätt får inte bli lam och tråkig utan viktigt är att alltid våga testa nya kryddor och smaker.

- Jag reser väldigt mycket och tänker allt i smaker och upplevelser. Idag kan man förmedla mat på så många sätt och för mig är just att resa till olika platser och testa just deras kryddblandningar det bästa sättet att förnya mina kunskaper.

Att vinna fina utmärkelser, få stå och kocka i världens främsta kök och vara en efterfrågad föreläsare är drömmen för många kockar. Men det största beviset på att herr Samuelsson är en av världens främsta kockar är nog ändå att han tog hem det prestigefulla uppdraget att få laga president **Obamas** allra första, stora middag.

- Det är klart att det är stort! Jag är oerhört stolt och särskilt att jag även efter den middagen fått äran att laga flera middagar åt makarna Obama. Plus att de varit gäster på min krog **Red Rooster** i Harlem. Det känns otroligt roligt!

Men först tillbaks till den stora middagen. Marcus blev tillfrågad sex månader innan om han ville vara med och ta fram en meny till president Obamas första middag i Vita Huset.

- Jag tror vi var ett tjugotal kockar som fick förfrågan och jag tänkte direkt att nu ska jag inte göra det för fint och krångligt utan sticka ut lite. Så jag gjorde ett förslag som var helt vegetariskt och med mycket grönsaker från **Michelle Obamas** egna grönsaksträdgård. Jag hade läst att hon har en sådan som hon tycker väldigt mycket om och det verkade ju gå hem! Jag fick uppdraget, tog med mig tio kockar (varav fem svenskar) och lagade ihop menyn.

Paret Obama har som sagt även besökt Marcus restaurang i Harlem, något som inte var helt okomplicerat.

- Gud, vilka förberedelser det är inför ett sådant middagsbesök kan jag säga. Hela krogen stängs för alla andra, personalen måste gå igenom alla säkerhetsåtgärder in i minsta detalj, skriva på papper om att ingen får twittra, ta bilder eller liknande. INGET får gå fel!

Att Marcus har fått laga mat åt så många celebriteter av rang beror också på hans känsla för integritet och att han månar om personernas privatliv.

- Det handlar om respekt. Jag respekterar dem och de respekterar mig. Det är en hårfin linje mellan vad och när jag kan säga något till media eller skriva om det på min blogg eller på min sajt. Hur man hanterar pressen och gästernas behov av att inga detaljer får komma ut är A och O. Annars har man lagat sin sista måltid!