

# le varit svensk



## Guadeloupes svenska historia

Jean Baptiste Bernadotte, som ägde Guadeloupe mellan 1813 och 1814, rekryterades från Frankrike av Carl Otto Mörner för att bli kung Karl XIV Johan.

Jean Baptiste Bernadotte var ursprungligen en av Napoleons närmaste män. Men efter att Jean Baptiste Bernadotte accepterat jobbet som kung av Sverige deltog han i stället i kriget mot Napoleon.

Det ledde till att Jean Baptiste Bernadotte förlorade stora personliga egendomar i Frankrike. Storbritannien, som var allierad med Sverige i kriget mot Napoleon, ville kompensera Jean Baptiste Bernadotte och gav honom därför Guadeloupe.

När Parisfreden slöts 1814 var dock ett av villkoren att Guadeloupe skulle lämnas till Frankrike. Därmed förlorade Jean Baptiste Bernadotte ön, men fick i stället en ansenlig summa guldfranc.//

## Hotell

Fyrstjärniga Svithotellet La Cocoterie le Meridien, i fiskebyn St François på Terre-de-haut går i senkolonial stil, och räknas som en pärla för kräsna gäster. Telefon +590-88 79 81  
Likaså fyrstjärniga Auberge de la Vielle Tour i Gosier är charmigt och har en utmärkt restaurang. +590-84 23 23

På Le Jardin Malanga utanför Trois Rivières på Basse-Terre bor man mitt i en bananplantage. Här finns bara sju rum, en restaurang och bananer, bananer, bananer. +590-92 67 57.

## Flyg

Det finns inga direkta flygförbindelser mellan Sverige och Guadeloupe. Att flyga från Paris till Guadeloupe med Air France tar åtta timmar och kostar 6 570 kronor under högsäsong (julhelgen och sommaren) och 5 770 under resten av året.

## Kroginspektionen testar:

### Berns Restaurang

Nya Berns Restaurang har öppnat, men den är illa intrimmad och knappast redo att ta emot sina gäster på ett professionellt sätt.

Visst finns här saker som fungerar. Maten, framför allt varmrätterna, är vällagad även om den inte ger oss några större smaksensationer. Dessutom serveras den mycket snabbt och effektivt, väntetider är ovanligt korta. Lokalen är vacker.

Ändå finns det något som är fundamentalt fel med Berns Restaurang. Det vilar en känsla av nervositet och oerfarenhet över krogen. Roten till det onda är sannolikt att Berns, i likhet med liknade krog på kontinenten, är organiserad utifrån olika funktioner och hierarkier, medan den svenska personalen är van vid att ta ett totalansvar för ett antal bord.

Rent visuellt påminner det om spektaklet på en intrimmad stjärnkrog i Frankrike. Skillnaden är att Berns personal tenderar att glömma bort att organisationen faktiskt finns till för att gästerna ska få bättre service. Här kan ett vinglas stå tomt i minuter trots att perso av olika hierarkiska grader ständigt stirrar på bordet.

Berns är nyöppnat, men det är ingen ursäkt. Betalande gäster får inte bli försökskaniner för en ny serveringsorganisation. Kroginspektionen väljer dock att vara snäll och ger inget definitivt betyg. Indikationen 12/13 poäng gäller fram till senare i vår då vi testar krogen på nytt.

## KROGINSPEKTION

**Betyg:** 12/13 (1-20)

**Adress:** Berzelii Park, Stockholm

**Telefon:** 08-566 322 22

**Öppet:** må-on 18.30-01, to-lö 18.30-02

**Platser:** 246 platser i huvudrestaurangen

**Ägare:** Grand Hôtel Holdings i samarbete med Terence Conran

**Kökmästare:** Neil Pensonby

## Veckans vin

### Nyheter på Systembolaget

Vinnyheter i januari brukar inte tillhöra det mest upphetsande. Mer millenniets första lansering är den genomgående kvaliteten till och med väntat låg. Men några pärlor finns det.

#### 1995 Dominus [22646]

Ett ganska öppet och nästan lite gleskt vin med generös solmogen frukt, rundä syror och fin eftersmak. Ett,trevligt, men oväntat öppet och mindre koncentrerat Dominus-vin är tidigare årgångar, vilket för mig är en liten besvikelse. Ett så bra år som 1995 borde Dominus gjort ett betydligt bättre vin!

**Drick 00-10. 789 kr 92 poäng (=)**

#### 1996 Viader Napa Valley [22638]

Ett ungt och stramt vin med läcker, mörk frukt, markerade tanniner och lång, elegant eftersmak.

**Drick 00-16. 428 kr 93 poäng (+)**

#### 1991 Alto Cabernet Sauvignon, Alto Estate [2073]

Ett fylligt, lite gammaldags Cabernet Sauvignon-vin från Stellenbosch, med läcker, rund frukt och fin mörk chokoladton i eftersmaken.

**Drick 00-06. 134 kr 89 poäng (++)**

#### 1998 Kanonkop Pinotage [2062]

Ett läckert Pinotagevin med underbar frukt, läcker struktur och lång, kryddig eftersmak.

**Drick 00-08. 156 kr 90 poäng (++)**



PER-BILL

Tidskriften Dina Viner www.vininfo.se

## POÄNG

90-100	Enastående
80-89	Mycket bra
70-79	Bra
60-69	Dåligt
< 59	Uselt

## OMDÖME

+++	Superfynd
++	Fynd
+	Väl prisvärd
=	Privärd
-	Dåligt

## Veckans musik

Patrik Lindgren rekommenderar tre samlingar med musik från en av de förra seklets många bortglömda scener: den latinsk- och karibisk influerade musiken i USA.

**Barrio Nuevo** – Latin funk, Latin rock, Latin disco, Latin soul (Soul Jazz 1999)

**Chicano Power!** – Latin rock in the USA 1968-76 (Soul Jazz 1998)

**Nu Yorica!** – Culture clash in New York City: Experiments in Latin music 1970-77 (Soul Jazz 1996)