



VI KÖR INTE MED SILVER, GULD OCH PLATINA.
DET RÄCKER MED FORBES.



DORSIA

HOTEL & RESTAURANT



PRESSRELEASE

Göteborg i oktober.

I största hemlighet, i värdig skymundan från det braskande larmet från det stora Post-hotelllets tillkomst har en helt annan sorts hotell tagit form i centrala Göteborg. Efter fyra år har Dorsia Hotell nu slagit upp portarna. Något invigningsparty där hotelldirektören talar till folket är emellertid inte aktuellt. Den här hotelldirektören, Thomas Petersen, är visserligen också hängiven, men på ett annat vis. Allt beror antagligen på Arvet.*

Så mycket larm utåt verkar heller inte behövas. Varje gäst som trätt innanför portarna hittills har blivit stum av förundran (förutom filmregissören som blivit hjälplöst förälskad i stället och tjarar hål i huvudet på oss om att förlägga sin inspelning till fyra-hundratolvan**). Det har hänt att gäster undrat om de kommit fel och hamnat hos någon excentrisk och mycket förmögen renässansmänniska, fast året är 2012. För som de bifogade bilderna visar: Dorsia ser inte ut som hotell brukar. Någon reception i klassisk mening finns nämligen inte. Vi föredrar att låta gästen komma ner en trappa och ombesörja det ekonomiska lite mera diskret.

Restaurang finns däremot. Dit har vi handplockat de skickligaste från de bästa krogarna och bagerierna, alla med det förpliktigande kravet på sig att varje rätt ska vara en skönhet. Vinerna i vår djupa vinkällare är valda av vår sommelier som garanterat står för överraskande och lustfyllda smaktrupper. Detsamma gäller för champagnemenyn. Vad gäller baren kan nämnas att antalet ginsorter redan har hunnit imponera på mer än en engelsman.

Nämnde vi deluxe-sängarna, med handgjorda täcken av mullbärssilke och handkammad egyptisk bomull? Som att sova på moln! All övrig textil för tankarna till såväl Marrakech som Paris under La belle époque och kommer från Designers Guild. Vore det inte för den generösa frukosten ville man aldrig stiga upp. Hermès har efter noggrann inspektion gett sin välsignelse till utplacering av deras små schampoflaskor på de utsökta rummen. Naturligtvis har vi ett miljömässigt hållbart tänk i allt. Som exempel kan vi nämna golven av snabbväxande bambu som dessutom är astma- och allergivänliga, energismarta duschar och sopsortering. All modern it-teknik man kan önska finns. Och Smart-tv.

Men man får bära sin väska själv. För som hotelldirektören själv skulle säga:

- Allt handlar om att hitta den rätta balansen. I det sena 1800-talets naturmåleri av snötäckta, vita landskap finns alltid en röd fläck.

** Texten syftar här på "Sophus Petersens testamente", som bifogas.*

*** Ang filmregissörens vurm för rum 412. Det är verkligen ett alldeles makalöst romantiskt vindrum, med en liten schäslong och utsikt över orangeriet. Som i en fransk film, fast på riktigt. Men vi har 36 rum till. Välj mellan small, medium, large eller premium large. Inget är det andra likt.*

DORSIA

HOTEL & RESTAURANT

TRÄDGÄRDSGATAN 6 · 411 08 GÖTEBORG

INFO@DORSIA.SE · TEL +46 (0)31 790 10 00 · WWW.DORSIA.SE

Sophus Petersens Testamente

En tidig sommarmorgon 2012 när hotelldirektör Thomas Petersen slår sig ner vid sin skrivpulpst i Dorsias bibliotek råkar hans vigselring slå i kaffefatet. Han ger inte akt på ljudet först eftersom han har uppmärksamheten riktad ner mot hotellets entré, efter eventuella tidiga gäster. Men än är allt stilla. Ella Fitzgeralds mjuka röst vilar över den tidiga morgonen. En ton ur *Dream a little dream of me* slingrar sig samman med den klingande tonen av vigselringen. Och han slungas bakåt i tiden, till en annan tidig morgon.

Året var 1955 och Thomas Petersen var 8 år. Då han vaknade i våningen på Berzeeliigatan och gick ner i köket för att äta frukost satt Josephine Baker där. Hon log vänligt och sa *Bonjour!* Thomas hälsade tillbaka, serverade sig lite fil, och visste att han ska minnas den här morgonen hela livet. Händelsen hörde inte direkt till vanligheterna, ens för Thomas Petersen. Samtidigt var den alldeles logisk.

Den berömda sångerskan var en del av den stora världen vilken alltsomoftast nästlade sig in i den lilla världen i Petersens hem på Berzeeliigatan i Göteborg. Sophus Petersen, Thomas danske farfar, hade länge drivit den omtalade restaurangen Lorensberg i parken strax intill. Sonen Bengt, Thomas far, hade nyss tagit över. Att stiga in i restaurangen var som att resa in i en annan värld. En större, vackrare, roligare, inte alltid helt *verklig* värld. Lorensbergsteatern låg vägg i vägg. Där hade Ett drömspel spelats, med Viktor Sjöström och i regi av Mauritz Stiller. Och till Cirkusen i parken kom bröderna Schumanns cirkussällskap varje år.

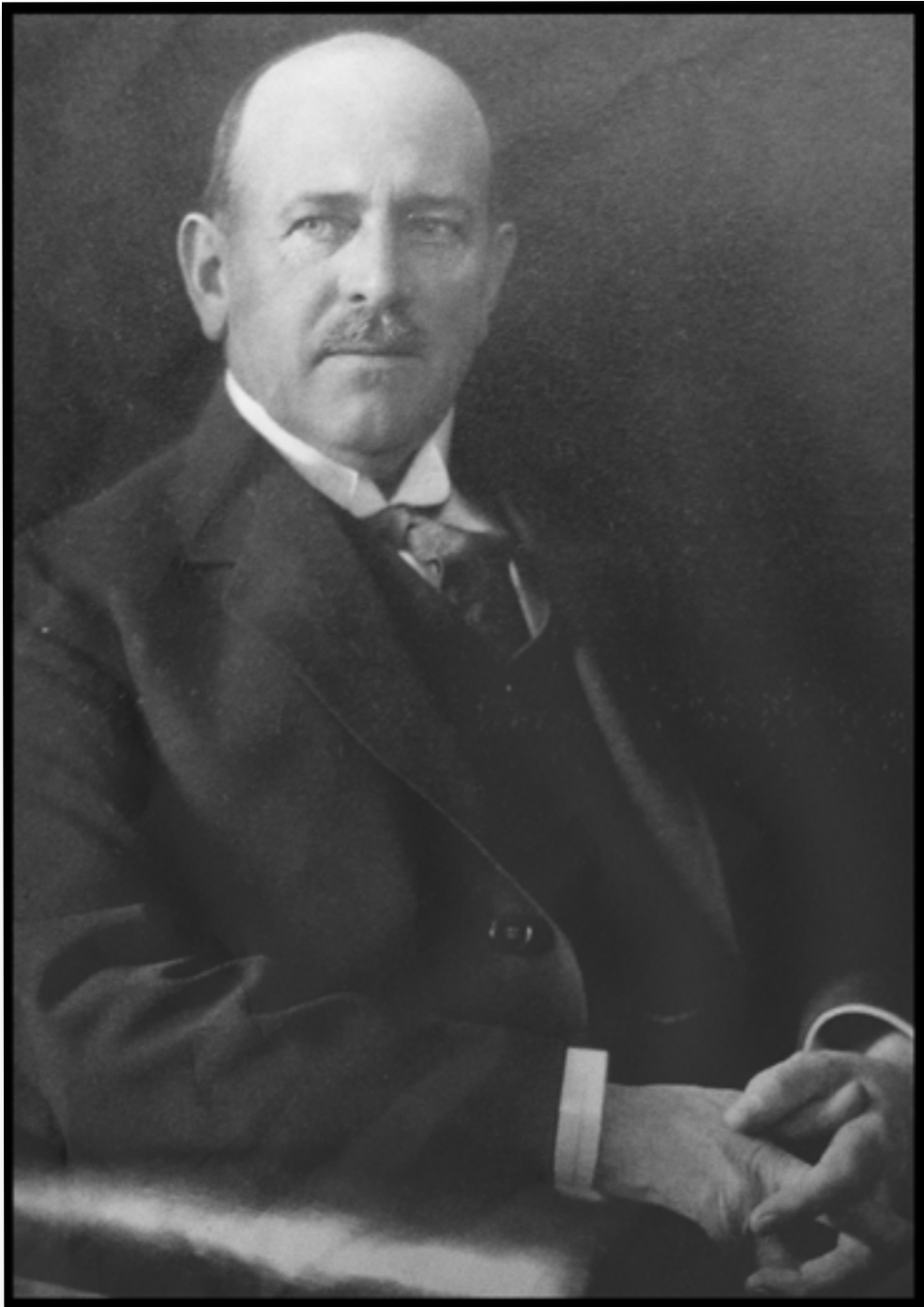
Louis Armstrong och Benny Goodman var några av de stora som gjort publiken salig. Ett av Thomas och hans äldre brors favoritnöjen var att sitta alldeles tysta längst fram på dansgolvet när stjärnorna uppträdde, dricka en läsk och bara titta. Nej, Thomas Petersens uppväxt var inte särskilt alldaglig.

Familiens våning på Berzeeliigatan 24 var stor och bohemisk, där fanns hembiträden och annan personal som gjorde livet enkelt. Föräldrarnas umgänge var vidlyftigt och brokigt. Varje lördag var det kalas för ett 20-tal personer. På senaste barnkalaset förresten, underhöll Karl Gerhard. Knäppupp-gänget med Povel Ramel var poppis värre. Inte sällan bjöds hela klassen på teater. Om sommaren gick flyttlasset ut till Lilla Varholmen och ibland flyttade knäppupparna med. Där bodde de i några av öns sex hus bland persiko- och olivträd från Sophus gamla handelsträdgård, alldeles intill havet. Man seglade, åt och sjöng. En tillåtande värld, ganska fri från regler. Inte helt, dock. Det finns några familjeregler som inte var förhandlingsbara och som man måste följa. *Nästan som ett testamente, ett arv.* En sådan var att middagen intogs klockan sex varje kväll, i restaurangen.

På farfar Sophus tid äntrade familjen restaurangen klockan sex och satte sig vid bord 93 (som var det sämsta) för att Sophus därifrån skulle ha full uppsikt över de gäster som kom. Fick någon vänta på att bli betjänad knackade han med vigselringen i tallriken och muttrade på danska:

- Var är alla mine hovmästare...?

Efter middagen gick han från bord till bord och bytte några ord med alla gästerna. Om någon, oftast en dam, verkade behöva lite extra uppmärksamhet fick hon en blomma. Och här kom regel nummer två. Det var den som skulle påverka den unge Thomas mest, även om han inte förstod det då. *Gästen var kung.*



För Sophus Petersen var varje gäst kung!
Eller drottning.

Sophus Petersens
Testamente

Farfar Sophus fick varenda gäst att känna sig som en kunglighet, som viktigast i världen. Han gjorde det personliga värdskapet till stor konst. (Tillsammans med sina medarbetare utövade han det på sitt originella sätt. På morgonen brukade han ta emot personalen och dela ut arbetsuppgifter medan han fortfarande låg till sängs...) När pappa Bengt senare sjösatte Göteborgs första stora finkrog - Sofus, efter farfar - i hörnet Kungsportsavenyen - Engelbrektsgatan uppdrog han åt en teaterdekoratör och konstsmed att tillverka logotypen. Resultatet var en märklig tingest i koppar, föreställande - ja vad? Ett skepp? En cirkus? Skapelsen, som fortfarande är upp till betraktarens fantasi att tolka, sitter idag på tegelväggen till Dorsias innergård och orangeri.

Också inredningen på Sofus var väl utvald. Mattan i Avenyrummet specialvävdes i Kina. Rotisseriet beställdes från Girardon i Paris. Ett speciellt Sofus-porslin hätmades - såklart - från Danmark. Lika självklart som det kräsna ögat ärvde Bengt familjereglerna från Sophus. Middagen var helig. Och naturligtvis var varje gäst kung, eller drottning.

Precis som Lorensberg, blev Sofus kök berömt vida omkring. Nästan hundra personer arbetade där. En gång kom ett brev från Nelson Rockefeller's stab som ville försäkra sig om att de utsökta Barbecued Spare ribs fanns i tillräckligt stor mängd när **the vice president** snart skulle besöka Göteborg. Ja, Thomas Petersen tänker på arvet. Än är det tidig morgon och Dorsias restaurang ligger lugn. Men snart ska de turkos- och rosafärgade sammetsfåtöljerna befolkas av frukostätande hotellgäster och senare av lunch- och middagsgäster. Ingen av dem kommer att äta spare ribs men ingen kommer att gå därifrån oberörd.

När unge Thomas blev lite äldre och hade utbildat sig till kock fick han resa med pappa Bengt på kulinariska bildningsresor till Frankrike och Belgien. Syftet var inte bara att se vackra platser och att äta gott. Nej, resans mål var att besöka de allra vackraste och bästa hotellen och Guide Michelin-belönade krogarna och dricka de finaste vinarna, för att lära sig urskilja **skillnaden mellan bra och exceptionellt bra**.

Två saker upptäckte han: Att fine dining ute i Europa var lustfyllt och roligt och helt olikt den uppsträckta svenska varianten. Att konst var ännu roligare.

Han kom att ägna många av de följande åren åt mat, först på berömda etablissemang i England och Frankrike och som kock på Sofus, sen som ägare till flera framgångsrika krogar i Göteborg. Han förädlade sin nedärvda kunskap om bordets fröjder, hemmavid och på ständiga mat- och kulturreSOR med hustru Karin. Privat däremot frossade han i konst. Särskilt i friluftsmåleri, gärna av svenskarna som begav sig till Paris. Men också i antikviteter av andra slag. (På Dorsia finns ett helt rum enbart fyllt med vackra, galna, lustiga lampor, redo att placeras ut på lämpliga ställen! Och mamma Ullas sminkspegel hänger på damtoaletten...)

Kanske låter han blicken just den här morgonen vila på en av tavlorna på bibliotekets väggar - Spådamen från 1885, av Hugo Birger, konstnären som stod under den berömda Göteborgsmecenaten Fürstenbergs beskydd. Eller på blompiedestalen som han köpt på Stockholms Auktionsverk under en av sina otaliga inköpsresor dit.



Josephine Baker.

Sophus Petersens
Testamente

Kanske tänker Thomas Petersen den här morgonen på att hotellet blivit en skattkammare från tre generationers samlande. (Han är dock nog med balansen modernt-antikt. Ständigt ber han arkitekten Johan Hamarin, parhästen sedan flera år, att "skrika till om det blir för sunkigt".) Kanske tänker han på alla de gäster som frågat hur det känns att ha uppfyllt en sådan dröm. Men saken är den att Dorsia Hotell inte är någon uppfylld dröm. Färgprakten, lekfullheten och det lite galna anspråket ger visserligen hotellet en drömlig atmosfär men för Thomas Petersen är det ingen uppfylld dröm. Han fungerar nämligen inte så. Han är en nuets man som tar tillfället i flykten, beslut i stunden och lever enligt devisen: Ingenting är färdigt ens när det är färdigt.

Eller som hantverkarna efter fyra års samarbete säger: "Det vi inte hinner få färdigt idag slipper vi göra om i morgon." Och en dag stod plötsligt huset som familjen ägde på Trädgårdsgatan tomt. Nej, det kom inget Heureka. Ingen blixtnöje från klar himmel. Beslutet att skapa ett hotell var inte ens ett beslut, det mera föll sig så. Funderingarna kring arvet fanns i botten. Den heliga middagen. Gästen som kung.

Kunde man inkludera att gästen också behöver sova? Kunde man få med konsten? Teatern? Och gick den engelska trädgårdsfilosofin som han blivit så förtjust i, med sensuella former och överraskande nya rum som öppnar sig, att inympa i det hela och skapa något som ingen annan gjort förut? Och hantverket sen! En mjuk, vacker värld, uppbyggd av utsökta material... Annars var han nämligen inte intresserad.

Kompromisslösheten är ett annat av Thomas Petersens särdrag, eller som han själv uttrycker det:

- Om jag inte har råd med en Jaguar så föredrar jag att cykla.

Antagligen gjorde han som han brukade: blundade. För att kunna se med ny blick. För länge sedan hade han insett att alla faktiskt inte har *blicken*. Alla ser inte att ett rums skönhet kan hänga på hur en stol är placerad i förhållande till bordet. Att den står fel *på rätt sätt*. Och kanske såg han, medan han fortfarande blundade, *scenen*.

En alldeles perfekt, vacker, vänlig och lustfylld värld att fly till för en stund. Där allt som bjuds är vackert för såväl gom som öga. En värld som ger en upplevelse man aldrig glömmer, *som nästan inte är på riktigt*. Kanske såg han helt enkelt *Dorsia*.

Nu, fyra år senare, sitter han i biblioteket och dricker sitt kaffe och spanar ner mot entrén. En gäst kommer och blir vänligt mottagen. Strax kommer arkitekten, Johan. Då ska de bestämma färgen för ett av de nya rummen. Antagligen provmålar de hela rummet. Det ska bli roligt.

Blir det inte bra får de göra om det i morgon.



Ett kalas med Bengt och Lulu Ziegler
kunde göra vem som helst glad!



Karl Gerhard var stammis.
Både på restaurangen och i det Petersenska hemmet.