

NOBIS HOTEL
Norrmalmstorg, Stockholm

PRESENTATION: När chansen att bygga och öppna ett hotell i dessa magnifika byggnader i detta unika läge plötsligt dök upp, var det förstås ett erbjudande jag inte kunde motstå. Det var en möjlighet som bara erbjuds en gång i livet.

När vi designat detta hotell har vi använt oss av våra egna personliga erfarenheter av resandet. Vår ambition har varit att skapa ett hotell som är elegant, effektivt, karismatiskt och mycket bekvämt, men också med en avslappnad atmosfär utan pretentiösa gimmicks och onödiga krusiduller. Jag är personligen skeptisk gentemot det sätt som lyx i allmänhet traditionellt definieras. Idag är lyx någonting helt annat än det var förr i tiden. Det handlar inte längre om förgyllda ramar, röd sammet eller dörrvakter i extravaganta uniformer, utan snarare om friheten att njuta av din tid i maximal bekvämlighet, stilfullhet, lätthet och effektivitet.

Det finns även en viktig moralisk dimension i detta. Även om du är förmögen eller till och med mycket förmögen, vill du ändå inte – i den värld vi lever i idag – nödvändigtvis betala för tjugo extra kvadratmeter i ett hotellrum som bara är luft – inte med den ytterligare uppvärmning, klimatkontroll, städning etcetera som denna yta kräver. En viss blygsamhet, återhållsamhet och etik såväl som miljöhänsyn är i dessa tider påkallat, nödvändigt och smakfullt.

Vår ambition är mycket enkel: att Nobis Hotel skall vara ett hotell där våra gäster uppskattar sin vistelse och till vilket de vill återvända. Att uppnå denna målsättning är dock någonting oerhört mycket svårare. Som alla med någon slags insikt i denna verksamhet vet: att driva ett tämligen stort hotell som Nobis Hotel är en högst komplicerad uppgift, som innehåller oändligt många mindre och större detaljer och logistiska utmaningar. Det är ett arbete som aldrig någonsin är avslutat – ett arbete som ständigt börjar om, om och om igen. Det är en utmaning som bara kan mötas med obevklig entusiasm, energi och uthållighet. ■

ALESSANDRO CATENACCI, ÄGARE OCH VD NOBISGRUPPEN

KRITIK: Allt började i Rom, men familjen Catenaccis och min gemensamma historia började tidigt 1980-tal vid Folkungagatan i Stockholm på restaurang Caina, som mamma Mathilde och pappa Enzo, eller Vincenzo, öppnade 1980. Denna nya och fräscha uppenbarelse i Stockholms då mossiga restaurangliv. Här jobbade hela familjen. Fyra generationer Catenacci: Alessandro, Stefano och Mauro, syster Cinzia, mormor Maura Pepe, gammelmormor Raffaella Terzuol och gammelfarmor Nonna Fellucca.

Alessandro, eller Sandro, ville snart vidare mot egna äventyr och köpte femtio procent av pizzerian Capri vid Nybrogatan, ett ställe på vilket jag övat på min italienska sedan 1976. Capri skapades av bröderna Paolo och Sergio Montanari 1971. En brun gipsgrotta, som idag ser likadant ut som på sjuttioalet, designad av Lars Liedegren. Några år därefter öppnar Sandro Birger Bar i samma kvarter som hotell Nobis nu ligger.

Sandro Catenacci köpte sedermera Tore Wretmans restaurangimperium. Lånet i bank för köpeskillingen betalades raskt av genom att sälja en målning från Operakällaren och Riche till Paolo och Sergio Montanari. Själv behöll Sandro Operakällaren, Bakfickan, Operabaren, Café Opera och Stallmästaregården. Paolo tog hand om Riche och Sergio fortsatte med Martini, som låg i samma lokaler där nu Caina är lokaliserad.

NOBIS HOTEL

BYGGHERRE: ANDERS BODIN FASTIGHETER

HYRESGÄST: NOBISGRUPPEN

ARKITEKT: CLAEISSON KOIVISTO RUNE & CASPAR VEGESACK ARK.

BYGGARE: EBAB

FÄRDIGSTÄLLT: DECEMBER 2010

FOTO: JOHAN FOWELIN





Martini öppnade två år efter Caina, de båda utvecklades parallellt och var viktiga vattenhål i Stockholm. Caina lyckades till och med locka en annars mindre utflyktsbenägen publik från Östermalm till Söder. Caina var ljust, enkelt och samtidigt elegant, med en äkta, genuin italiensk meny. Martini var också elegant, men med mycket tyg och tofsar och aldrig enkel. Inredningen gjordes av Lars Liedegren också här. Vet inte vem som gjorde interiören på Caina, men det kanske kommer fram någon dag.

Nu har vi Catenacci med Nobisgruppen och Caina i bagaget på plats på Norrmalmstorg. Bara arkitekterna saknas för att alla monopolspelarna skall vara på plats: Mårten Claesson, Eero Koivisto och Ola Rune; CKR. Erfarna inredningsarkitekter och möbelformgivare från Konstfack med massor av serieproducerade möbler och produkter i portföljen och med många restauranger i sin CV. Jag tror att den första de gjorde var One Happy Cloud, i hörnet Karlavägen och Rådmansgatan.

Vi intervjuades vid den tiden i en lång artikel i DN, CKR och jag, om hur vi skapade restauranger och det framkom redan då tydligt att vi hade lite olika förhållningssätt. Jag hade tidigare gjort East med Thomas Sandell, Halv Grek Plus Turk på egen hand. Åtminstone den sistnämnda gav det som inte var nationellt och blont ett ansikte. Delvis kanske CKR och jag befinner oss vid samma ståndpunkter idag, men en hel del närmare varandra tror jag att vi med åren kommit. Jag blev till exempel mycket glad när jag såg den förnygring av Operakällarens matsal som CKR gjorde, även om baren inte är mig lika kär. De gigantiska speglarna var smått genialiska, i ett av matvärldens rikaste rum.

Jag bodde på hotell i min egen stad i somras, på Hotell Skeppsholmen. Fann där en omsorg om gästen på rummen, som jag uppskattade och arkitekternas möbler passade på ett utmärkt sätt ihop med byggnaden. Upplevde också att det funnits en stark beställare, som ställt krav och formulerar önskemål, som fått CKR att anstränga sig till det yttersta.

Jag tror att restauranger och hotell alltid i grunden måste vara klasiska, familjära, bekväma, vänliga, stödjande. Ovanpå det kan man glasera ett skikt med design som väcker associationer, innehåller ett budskap, ett embryo till kommunikation. Det yttersta skiktet kan vara trendigt och spektakulärt, men grundkompositionen måste alltid sträva efter de eviga värden som aldrig förgås. Mat, dryck, kärlek och sömn är inget man leker med. Det är på blodigt allvar. Det tycker jag att man har förstått på Nobis.

En mycket ambitiös bok som behandlar hotellets arkitektur och design har producerats med hjälp av projektets marknadsförare BrittonBritton. Sandro talar i den om sina personliga erfarenheter som resenär; att det skall vara elegant, effektivt, karismatiskt, mycket bekvämt. Ha en avspänd atmosfär, fri från varje pretentiös gimmick och onödiga spänningsmoment. Inga förgyllda ramar, röd sammet eller extravaganta uniformer. Frihet att njuta av ens tid i maximal komfort, i stil, avspänt och effektivt.

Undrar en del över varför Sandro betonar detta med effektivitet två gånger? Effektivitet för vem, gästen eller personalen? Är det kanske kopplat till vad gästen är beredd och betala? Han talar om en moralisk dimension, onödiga kvadratmetrar som bara är luft; att en viss blygsamhet, återhållsamhet, etik och miljöomsorg är både nödvändig och passande.

Stefano Catenacci, mästerkocken av tredje generationen kockar i familjen, talar om Caina som en elegant trattoria där trend och tradition kombineras. Bistron, snabb mat i elegant inramning, som ett samtida urbant café. Enkelt och rättframt, men lagat med passion och bästa ingredienser. Allt det har han alldeles rätt i, men han behöver knappast påpeka att müsli är av honom hemlagad! Tar bara för givet att allt han serverar, med de undantag som påpekas, har lagats här i köket på Norrmalmstorg.

Av George Simeon, och hans böcker om kommissarie Maigret, lärde jag mig vad restaurangkvalitet är för något. Den läxan har man lärt sig både i bistro och på Caina.

Av Arrigo Cipriani lärde jag mig i Venedig vad värd-

skap är för något. När du andra gången kommer till hans Harry's Bar, hälsar han dig som om han känner dig och uttrycker en förhoppning om att du skall känna dig som hemma. Tredje gången frågar han hur frugan mår. Då känner jag mig i alla fall, som om jag vore hemma hos en vän. Så känner jag mig också när jag blir omhändertagen av Jonas Andersson, ansvarig för gästrelationer och varumärket Nobis.

Av Erik Lallerstedt lärde jag mig på Gondolen att det aldrig är arkitekten eller designern som skall synas utan krögaren, den i vars händer gästen lägger sitt liv. Där gästen inte blir matförgiftad, för full, där nattsömnen eller kärleksstunden inte blir störd. Det är till restauratören man går, det är attraktionskraften hos henne eller honom man återvänder till. Det är krögaren som är varumärket.

Familjen Catenacci har just en sådan trovärdig historia av kök, matsal och hotell, men glöm aldrig vem det är som gästen kommer till. Vi kommer till trollkarlen i baren; till den både traditionsbundne och sökande innovatören vid grytorna; till portiern som vakar över porten under natten, när den underbart sköna sängen med sensuella lakan är din och du där får vila ostörd. Vi lägger våra liv i era händer.

CKR ställer sig i sin text frågan varför dagens boutique- och designhotell sällan lyckas skapa en atmosfär jämbördig den som genomsyrar klassiska 1800-tals interiörer. Kan det vara en skillnad i stilidealen, mellan nyklassicism och modernism eller är det något annat som saknas?

De bestämde sig sedan för att en kompromisslös attityd tillsammans med ett visst mått av excentricitet var nödvändig. Ingen detalj mindre viktig än någon annan. Att matchning inte handlar om en allestädes närvarande upprepad möbelmodell eller färg. Snarare om ett helgjutet personligt urval.

Det är bra att CKR frågar sig detta, för det är den springande punkten. Konstigt dock, att de i kommunikationen tar en så defensiv hållning och beskriver vad de inte bör göra istället för att bara presentera det de gjort, som om det vore naturligt och självklart. Att en inredning

som denna, med all sin komplexitet och prestigefyllda lokaliteter inte handlar om matchning genom upprepning av samma element torde vara uppenbart.

Ett återkommande tema är mönster som härrör från tidigare projekt, från firmans abstraherade arkitekturritningar. En lek med geometrier med ursprung från något helt annat. Ibland lyckas det, men långt ifrån alltid. Tycker att kommunikationen runt projektet alldeles för mycket koncentreras på konceptet bakom dessa mönster. Det är ganska ointressant för oss andra om inte mönstren kan verka i sin egen rätt, utan den självskådande historien bakom dess tillkomst.

CKR redovisar intressant nog hur många designade föremål som ingår i den slutgiltiga kompositionen. 170 enskilt formgivna föremål varav ca 20 är unikt formgivna av CKR för hotellet, emedan 70 är variationer på tidigare formgivna föremål. Då har alltså CKR bidragit med drygt hälften av föremålen själva. Vilket oerhört privilegium, att ha en så stor mängd av sin design i produktion och få använda den i ett projekt som detta. Jag gissar att man i projektet handlat inredning för si så där 20 miljoner kronor. Litet fint bidrag till royaltychecken...

Claes Britton skriver om modernt och skarpt men samtidigt klassiskt och tidlöst. Något kontrollerat och dämpat i sitt allmänna överordnade intryckt, rikt på detaljer, mönster och överraskningar. Vintertidens låga kontraster och bleka nyanser. Det stämmer väl på det intryck jag fått av projektet, så när som på de rika detaljerna. Dessa har jag inte hittat ännu. Men så är det grafiska designprogrammet, i alla sina delar, inte ännu genomfört. Alla mönster som kommunikationskonceptet bygger på har jag ännu inte lyckats göra till mina.

Stefan Andersson, art director på BrittonBritton, skriver att hotellets logotyp förefaller utomordentligt enkel och klassisk, men om du tar en närmare titt skall den ha sina egna personliga något excentriska detaljer. Har tittat och tittat, men inte kunnat hitta de detaljerna. Tvärtemot så uppfattar jag logotypen som befriande opretentiös, då

förstår jag inte varför man försöker sälja in den som något mera märkvärdigt. Han skriver vidare att paletten är en skala av brunt och grått, undvikande svart och vitt. Typografin vit som i rumsnumrens porslinsnummer.

Mönstret för hotellets brevpapper och ett flertal andra grafiska enheter bygger på arkitekternas mer eller mindre subtila mönster. Intressant att man använder arkitekturens geometrier på olika ytskikt i byggnaderna och knyter dem till grafiska uttryck med olika funktion. Vore det inte relevant att det grafiska mönstret på trycksakerna hänger samman med deras funktion och mönstrens ursprungliga plats i hotellet? Borde till exempel inte nyckelkortet till hotellrummen ha hotellkorridorens mattas mönster hellre än stenens geometri från baren?

Loungemenyn har använt gårdens överbyggda innertak som inspiration till sitt omslag, men här är den blank och med fler rutor på motsvarande yta än taket, skalan är alltså annorlunda och intressantare än den i taket. Frågan är om inte "pixlarna" i taket borde varit både fler och blanka. Nu verkar de på mig som grova schabloner jämförbara med en gallerias konstnärliga dekor på 1970-talet. Guldbarens meny är också blank, i guld förstås, med geometri från golvet's stenläggning. Båda menyerna är tyvärr känsliga för fingeravtryck.

Tillbaka till arkitekturen: bistron är riktigt fin, men hur lång visuell livstid har den centrala takarmaturen? Fina blanka bord av massiv zink. Subtilt färgade glaselement skall föra tankarna till tartanmönster. Krävs flera besök för att upptäcka detta, men det är en smart strategi, just för att det hela tiden skall finnas något ytterligare att upptäcka. Samma grå kulör på all den italienska mosaiken, men med olika glasyr. Subtillt, glittrande, festligt. Jag trivs med min supergoda Gragnano Paccheripasta med lökcrème, vitt vin och stekt zucchini.

I lobbyn fina rostiga och vaxade bordsskivor, föredömligt lång soffa, men puffarna tråkigt stickiga som blott ullfilt kan vara. Rolig idé med 25 olika klotformade belysningsarmaturerna, som ett moln i taket, men det hade varit

skönt att slippa de allra mest visuellt utslitna exemplen, men det hade ju å andra sidan gjort installationen mindre konceptuell. Spegel i all ära, men ibland kan effekten av dem bli lite underlig, som vid receptionsdisken där det sticker upp tre baksidor av datorskärmar och en, två eller tre huvuden ovanför en spegelbild av möblerna i lobbyn.

Arkitekterna har dock verkligen lyckats med att knyta bottenvåningens publika rum till torget. Tror att det delvis är ett resultat av vad jag tror är en ny golvnivå för lobby och bistro. Känns väldigt bra att interiören på hotellet har blivit en del av ett urbant rum att njuta av och förvånas över.

Om loungen säger CKR: istället för att skapa en homogen grupp av upprepade sittmöbler, har vi möblerat loungen som fyra hela vardagsrum. Stora speglar, som falska fönster, infördes för att utvidga känslan av horisontell fortsättning på golvnivån och för att balansera hela rummets vertikalitet. Möbleringen illustrerar filosofin av att mixa och matcha hellre än att standardisera och därigenom skapa en mer personlig miljö. Ytterligare ett exempel på CKR:s defensiva hållning när de här beskriver lounge's möbleringskoncept. Det finns ingen anledning att tala om hur man inte skall göra. Just do it!

Det får dock inte vara tråkigt och det tycker jag än så länge att det är i loungen. Det är något som saknas. Någon slags själ som ännu är frånvarande. Belysningen kan vara en anledning, den saknas här och där och skulle nog kunna bidra med att göra de fyra vardagsrummen mer levande och besjälade. Undrar om inte loungen borde varit mörkblond som hotellrummen? De helt vita fasaderna bidrar säkert till att göra rummet stumt.

Gunnar Cyréns magnifika monumentalarmatur från Orrefors, som hängt där sedan 1960-talet är definitivt en gyllene gåva till rumsligheten. Den av deg inspirerade Baklavalampan har en både taktill och visuell karaktär som gör den nästan omöjlig att inte både peta på och njuta av. Medusaborden designade för hotellet med två smarta stativ av konvexa och konkava spindelben är originella och spännande i sin form. Same, same but different!



De stora lutande speglarna gör ett viktigt jobb i att förlänga rummets axlar, men proportionerna på den i hörnet breddade spegeln känns degig och utan spänst. Grått ulltyg möter grå kudde med korsmönster; diagonalmönstrad grå kudde möter enfärgat grå kudde möter kaktus. Grått i grått plus kaktus. Jonas, min underbara värd, kallar det maskulint och när han uttalar ordet låter det mycket positivt. Monumentalbilderna i taket är ett pixlat resultat av ett privat fotografi tittande upp emot en sommarhimmel från en träddunge. Det är något med skalan på pixlarna som är fel, mönstret är för grovt och förenklat.

In i Guldbaren: en fantastisk bardisk av bakifrån belyst honungsfärgad onyx var en uppenbarelse den första december när hotellet öppnade. Sedan dess har belysningen krånglat och vi väntar med spänning på att onyxdisk nummer två skall anlända från Kina och en fungerande belysning kommer på plats. Den genomlysta stenen ser så god ut att jag vill äta den, färgen är helt bedårande. Stenfreak som jag är blev jag helt lycklig, men lika besviken när belysningen inte fungerade längre. Får dricka gyllene drinkar, att döva mig med så länge.

Om det är onyxen som lockat fram guldtonerna i speglarna, ljushållarna och de fina massiva mässings borden vet jag inte, men den varma blanka gyllene färgen är som en lisa för både själen och ansiktsfärgen, i kontrast mot den i övrigt strama bleka atmosfären i loungen. Skall nog inte dricka för många starka drinkar härinne, vill inte riskera förlora balansen i speglingarnas värld, så skål för nykterheten!

Restaurang Caina är en behaglig miljö fylld av kvalitet i sina material. Något röriga placeringar av olivträ och belysningsarmaturer på golvet, men det är kanske medvetet för att "klä ner miljön". Av Erik Lallerstedt har jag lärt mig att en bordsplacering skall vara kuperad som ett landskap, här är den det, men det stora runda bordet upplever jag som inklämt eller malplacerat på något sätt.

Den kylda buffédisen av marmor är mycket fin och förmodligen smart funktionell. Stiliga, blankpolerade spot-

lights av individuellt olika längd belyser den. Det mönsterlagda marmorgolvet i två gråtoner är vackert. Det är också dukarna på borden, sydda av linne i två olika grå toner, där den ljusare utgör bård.

Lunchen var underbar: orecchiette med spröd, vild broccoli och en zucchinikräm med vitlök, torkad pepparfrukt och parmigiano. Delikat och mättande. Vid ett tidigare tillfälle fick jag en sorbet från Caina serverad uppe i biströn. Det var den godaste sorbet jag ätit. Citronsorbet mixad i en blender med grappa, precis innan serveringen i ett martiniglas. Minns den som om det vore igår.

Det är en mycket trevlig stämning i restaurangen fast jag kommer sent, strax innan lunchen är över. Det inte är så många gäster kvar. Finns annars sällan något så sorgligt som en nästan tom restauranglokal. Atmosfären är ombonad och varm, men marmorn skänker samtidigt en slags fräschör. Den röda Ferrarin står uppfordrande och väntar på att skära upp kvällsgästernas antipasto. Frank Gehrys Mama Cloud armaturer i taket är härligt fluffiga, som något ätbart och bidrar till att lätta upp taket här i undervåningen.

I detta rum låg Stockholms första italienska restaurang, Trattoria degli Artisti. Här tog stuckatören och krögaren Antonio Bellio emot Nobelpristagaren i fysik, Guglielmo Marconi till middag 1909. Det är alltså helt relevant, att det nu återigen serveras italienska delikatesser här, precis som det också gjorde när Paolo och Sergio Montanari drev sin italienska restaurang Martini här, mellan 1982 och 2003.

De akustiska träpanelerna mellan gjutjärnskolonnerna på den raka väggen, är både grafiska och textila i sitt uttryck. Det lila, för restaurangen uppvädda, draperiet bidrar också till att skapa en bra akustik. Men det är något med hela entréförhållandet till restaurangen, nedför trappan och runt hörnet, som jag inte gillar. Känns som om restaurangen har fått en undanskymd plats i hotellet.

I hotellets korridorer ligger en matta formgiven av arkitekterna och tillverkad av Kasthall. Mönstret påminner vid första anblicken om Louis Vuittons schackrutiga i brunt



och beige, fast rektangulärt, men detta mönster är mycket smartare än så, när det samtidigt är förlåtande mot alla ojämnheter i en gammal byggnad genom sin vinkelställda geometri. Här gör mönstret ett utmärkt jobb!

Dörrhängarna i hotellkorridorerna tarvar läsglasögon på nära håll, kikare på långt och ficklampa för att tolkas. Belysningen är dämpad och typografin liten. Knappast funktionellt, när det är svårt att se vilken sida som gästen vänt utåt. Borde ha funktionen som signal som inte kan missförstås. De fikusliknade växterna i korridorernas mörka hörn lider jag med, undrar hur de skall överleva, utan ens en spotlight, men de får nog någon mirakelbrygd av trädgårdsmästaren, kanske grappa? Oroar mig ändå över fotosyntesen. Hotellrummens numrering av vitt porslin är däremot både lättlästa, sympatiska och originella. Här har grafisk formgivare och arkitekt samarbetat med fint resultat. De tre siffrorna av vitt porslin, är alla tre något olika i storlek och ger mycket riktigt ett slags organiskt intryck.

Det borde vara lätt att öka orienterbarheten med hjälp av text på väggar. Var inte på bästa humör när jag klev in i Nobissviten. Det tog minst tjugo minuter, som kändes som trettio, när tre vuxna människor assisterade av två städerskor letade efter sviten. Vi försökte följa korridorernas numrering, men beträffande Nobissviten följde den inte logikens lagar.

Hotellrummen är enligt CKR som hemma fast borta, objekten är inte matchade mot varandra utan mot en atmosfär, som en excentrisk person samlat och skapat över tid. Exemplifierat med att en viss typ av sänglampa endast finns på ena sidan av sängen! Ingenting är således någonsin repeterat i rummet. Många, till och med de flesta möblerna är special och speciellt utvecklade för hotellet.

Jag har aldrig tidigare varit med om att ett hotell känt behov av att kommunicera en sådan sak, som att allt är special för deras hotell. Det måste alltså var så, att arkitekterna själva upplevt att de skulle kunna få kritik för att inte vara tillräckligt unika. Det borde istället vara drömmen för ett arkitekt- och designkontor, som har en massa produkter i sin portfölj i industriell produktion, att slippa

vändas över hur man skall skapa en helhet av andra formgivares disparata produkter. Eller är detta i själva verket en nyttig process alla arkitekter borde gå igenom, när de av all på marknaden tillgänglig design från olika upphovsmän, manglar den och bearbetar den, för att skapa en unik konstellation av objekt till en nyskapande miljö med konstnärlig, självständig höjd?

Jag tycker att CKR gjort ett väldigt bra jobb i ett mycket komplext projekt med höga ambitioner och säkert tuffa kostnadsramar. Många leverantörer från all världens hörn har använts för att åstadkomma detta. Enbart i receptionen handlar det om ett tjugotal olika leverantörer för att kunna skapa molnet i taket av klotformade lampor. För att inte tala om hur svårt det måste ha varit att åstadkomma de fantastiska fiskbensmönstrade panelerna till garderoberna, som tillverkats för hand i Botswana.

Arkitekterna har formulerat ett smart koncept för att beskriva färgpaletten i hotellrummen: darkblond, med mörka nyanser och mörkt eller bärnstensfärgat trä, inga egentligen identifierbara kulörer kontrasterande mot badrummen helt i ljus Carraramarmor. Detta gör rumsinteriörerna väldigt behagliga, och till och med kanske anspråkslösa. Tror att detta uppskattas av alla gäster som tröttnat på designhysterin, som svept som en tsunami över den globala byn.

Det finns något dystert över en del av materialvalen på möbler och kuddar, men generellt upplever jag rummen som bekväma och välkomnande hem. Alltför mycket ull och filt på möbler, som ser mer stickigt ut än sensuellt är inte vad jag föredrar, men det finns det säkerligen andra som gör.

CKR kallar mönstret på gardinerna i hotellrummen ett arkitektoniskt fiskbensmönster från ett tidigare husprojekt. Visst är det ett slags glest fiskbensmönster i grått på vitt, ett supersvenskt gardinuttryck som dominerat svensk gardinkonst i många decennier: svagt mönstrat och försiktigt. Glämt som en svensk vinterdag. Men arkitektoniskt? Knappast.



Den för Nobis skräddarsydda väggmonterade pendel-armaturen Great White är fin, men helt orimlig om man syr gardinen runt dess pendelarm och man därigenom inte kan dra för gardinen. Underbara sängkläder av egyptisk bomull lockar till lek och vila, men den ängsliga lilla pläd vid fotändan av sängarna förstår jag ej. Jag glömde smeka den, men hoppas den i alla fall är i något exklusivt material och att man inte hade budget för en större. Visuellt påminner den tyvärr om något från min militärtjänstgöring. Den runda mattan Strip är framtagen för hotellrummen. Den påminner med sin enkla kantdekor om fransar och är både vacker och anspråkslös. Stämningen i rummen är varm, ombonad och rofylld, det borgar för en långvarig succé för hotellet.

Varje rum har en närbild av ett abstrakt mönster från någon av arkitekternas resor i världen och kan ju på så sett både referera till resandet i sig, och arkitekternas mönsterfascination. De är jättefina och kan nog eventuellt väga upp för frånvaron samtida konst i hotellet. Hitade ett konstverk i Nobissviten förresten, men det var ingen på hotellet som visste vem konstnären var. CKR kallar sina bilder konst och det kanske de är, men vi kanske då måste definiera om konceptet en aning, och det i takt med att design börjar ställas ut på världens förnämsta konstgallerier. Det blir inte konst för att man printar ett fotografi på lämpligt underlag och hänger upp det på en vägg. Snarare skulle jag vilja kalla det dekor och inget fel med det, men låt oss kalla saker vid sitt rätta namn.

Kalaharigarderoberna av panga panga, karvade i Botswana är underbart vackra, nästan textila i sin karaktär. Med fiskbenet som mönsteridé, har handens rörelse skapat en rustik geometri, att njuta av med både ögat och händerna. De vita porslinsknopparna kontrasterande i taktil och visuell känsla. Interiören i skåpen är tyvärr en stor besvikelse med simpel hotellstandard och galgar som bara passar i stångens öglor. Dock finns ett smart litet kassaskåp inuti utrustat med eluttag för laddning av din inlåsta apparatur! Varje rum är möblerat med en tekniskt avancerad skärm

med ljud- och bildapparat, som tyvärr utstrålar tekniknörd snarare än estet. Borde varit mer diskret, mindre påträngande och med samtida form.

Badrummen är underbara med all vacker marmor, men jag förstår inte beslutet att bara utrusta dem med ett handfat och dessutom ett som verkar helt opraktiskt. Trodde att det var en slags generös gest, att det fanns två handfat och två hyllor för personliga toalettartiklar i ett rum för två? Och att det inte är så i sviterna är helt ofattbart. I Nobissviten är dessutom den enda toaletten, ett litet genomgångsrum mellan entré och badrum med två dörrar. Här finns visserligen ett mindre extra handfat, men undrar just vem av gästerna som hamnar vid det?

Handfaten är täckta med ett löst, perforerat lock av akryluminiumplast. Undrar hur man skall nyttja handfattet utan att blöta ner allting runt ikring sig när locket ligger på. Eller om man tar bort det, var gör man då av det? Själva porslinsskålen är mycket grund och avståndet till kranen stort. Underligt val. Hur rengör man det efter varje gäst innan nästa kommer? Diskmaskin?

Jag är själv förtjust i att sova mitt på golvet, men då vill jag ha stöd av något istället för vägg, att kunna luta mig emot, när jag föredrar att sitta upp i sängen. När det stödet är för lågt, som i Nobissviten, känns den fristående sängen liksom genomgångstoaletten ogenomtänkt.

Gillar ändå stämningen i sovrummet: allt fristående från väggarna utom den stora garderobsmöbeln, skickligt dold av optiskt verkande diagonal i spegelglaset. Spännande matta ihopfogad av filtmoduler till ett genombrutet lapptäcke blottande parketten inunder. Vill gå barfota på den! Utspritt runt sängen på lapptäcket står diverse små bord, golvlampa, fåtölj, soffa och arbetsbord. Stökigt, blankt, men sympatiskt. Rummets restaurerade träpanel ger tillsammans med en lilamönstrad tapet rummet en mörk varm karaktär kontrasterande mot vardagsrummet ut mot fasaden, som tillsammans med den överbyggda gården, där loungen huserar, är de två enda vita rummen i hotellet.



När det inte går att dra för hela gardinen när solen lyser in, för att den från väggen utkragande belysningsarmaturen är insydd i gardinen, då blir jag lite ledsen i ögat. Om-sorg, omtanke om gästen är det som måste gälla. Böcker om hus i Toscana på soffbordet eller för den delen zebror i Afrika, är inte heller tecken på omsorg för gästens behov. Eller är det kanske rent utav ett uttryck för vad kaffebordslitteratur egentligen står för, meningslöshet? Ett medvetet urval av relevant litteratur om regionen, skulle visa bättre omsorg om gästen och skulle upplevas som ett bättre värdskap.

Gästernas brevpapper är enkelt och rakt på sak utan några krusiduller och det känns relevant i enlighet med hotellets hela designkoncept. Rumsnyckelkortet bär någon detalj av det geometriska mönstret från golvläggningen i de publika utrymmena och gör väl ingen på bättre humör, ej heller att mönstret snabbt skavs bort.

I hotellets publika övervåning, med välbevarade träpaneler och stuckaturer, har mindre och större rum att mötas eller äta i tillskapats. Den lila tapeten som också återfinns i Nobissvitens sovrum verkar fint tillsammans med träpanelerna. Fick för mig att den var inspirerad av stuckarbetena i huset, men fick sen höra att den haft en konstgjord elliptisk kulle med en rektangulär byggnad på toppen, utanför Kumla, som förebild. Det var väl där Clark Olofsson och Janne Olsson hamnade så småningom? Kanske passande när de ockuperade banken här rakt under? Hur som är tapeten med sin mättade kulör och sitt eleganta mönster en fin partner till de ärvda panelerna. Härligt med både färg och värme i materialen. Symmetridemonen, som ängsligt spökar i möbleringen av det stora rummet, med sitt magnifika specialritade bord, också det av panga panga, är lätt att fixa till.

Att bo på hotell är, när man kommer fram, att känna sig som hemma fast borta och att samtidigt få bekräftat, att man rest någon annanstans och fått sin önskan om att komma bort uppfyllt. Både hemma och borta samtidigt. Det sensuella i att vistas i ett rum iordningjort för dig av

någon annan. Glida i en frottérock eller mellan två lakan av egyptisk bomull, i en säng som igår var någons annans. Närheten till alla andra, som kommer dit för avkoppling och njutning precis som du, eller de som vistats där dygnet innan slår du säkert bort, men dess laddning kanske bidrar till att höja din njutning? Kanske just däri frodas erotiken. I limbo mellan spänning och trygghet. Inte bara maskulint, utan också kvinnligt är allt jag begär.

På Nobis fina och användarvänliga hemsida kan man läsa följande: ”Nobis” kommer från det italienska *nabissos* – avgrundssvalg eller helvete och grekiska ordet *abbissos* – avgrund. Låt oss hoppas att man på Operakällaren på 1700-talet anspelade på den latinska betydelsen av ordet, nämligen oss eller vårt.

Jag hoppas nämligen innerligen att Nobis nu blir vårt, när nu ett av stadens viktigaste torg fått ett publikt rum, som ger det en ny värdighet. Jag älskar redan att sitta på bistron och ta in förvårkvällens magiska ljus och njuta av att jag sitter vid ett torg, som jag brukat i över trettio år utan att upptäcka dess magi förrän nu. En magi som aldrig fanns på Martinis tid eller min, när jag vikarierade som restaurangchef på salladsbaren Smuggler tvärs över torget. Kanske beror det på att tyget och tofsarna är borta. Kanske beror det på den sensuella behandlingen av väggarnas ytskikt, som glittrar i grått innan reflexerna löses upp i den släta, torra väggnischen vid de stora fönstren ut mot torget och låter mina tankar fara iväg till vår svenska kontrapunkt vid Medelhavet – Italien – och Rom där allt egentligen började. ■ PETER HALLÉN