

Krögaren som återvänt: "Konkurrensen är knivskarp bland Ystads krogar i dag"

YSTAD

I början av 2000-talet drev Tore Gustafsson krogen Maritim i Simrishamn.

Sedan dess har han jobbat mycket i Köpenhamn, men nu är han tillbaka i sydöstra Skåne som köksmästare på Hotell Continental du Sud.

– Krogstaden Ystad är så mycket roligare i dag.

Tore Gustafsson har precis avslutat lunchpasset i köket och kommer ut i matsalen på Hotell Continental du Sud.

För 20 år sedan bodde han med sin familj i Löderup och drev Maritim i Simrishamn under fem år. Sedan började han jobba i Köpenhamn och mellan 2011 och 2019 var han köksmästare på en av den danska huvudstadens exklusiva krogar, Paté Paté.

– Det är den äldsta restaurangen i Kødbyen. I dag finns det nästan bara krogar i den stadsdelen. Jag gillade pulsen i Köpenhamn.

När hotellmagnaten Petter Stordalen gjorde en satsning på hotellet Villa Copenhagen anlätades Tore Gustafsson som "executive chef" och han skulle hålla i all matlagning i anläggningen. Men tajmingen var illa vald.

Villa Copenhagen skulle öppna den 1 april 2020, varen då pandemin slog till. När hotellet väl öppnade stannade Tore Gustafsson i ett halvår, tills nästa lock-

Det bubblar i branschen och här finns många krögare som vågar satsa. Då är det roligt att jobba och vi ska inte glömma: folk drar ju folk.



Tore Gustafsson, ny köksmästare på Hotel Continental du Sud

down under pandemin.

– Då flyttade jag hem till Sverige och var med och startade upp Brasserie Sture i Malmö 2021. Efter det har jag gjort ännu en vända i Köpenhamn men nu är jag i Ystad och känner mig som en hemvändare.

Han började på Hotell Continental du Sud i oktober.

– Jag har följt ägarna Martin (Jönsson) och Jenny (Nilsson) och deras satsning på det här stället. De har renoverat allt och jag tror på vad de gör.

Tore Gustafsson tycker att mycket har hänt i krogutbudet i Ystad.

– Jag flyttade härifrån 2010 och på den tiden var det egentligen bara Brasserie Östergatan och inte mycket mer i stan. Konkurrensen är knivskarp bland Ystads krogar i dag. Det bubblar i branschen och här finns många krögare som vågar satsa. Då är det roligt att jobba och vi ska inte glömma: folk drar ju folk.

På Paté Paté i Köpen-



Tore Gustafsson har jobbat som kock i Köpenhamn, Norge, London, Spanien och Simrishamn. I höst har han börjat som köksmästare på Hotell Continental du Sud i Ystad. "Mycket har förändrats sedan jag jobbade i den här trakten senast." FOTO: MARK NORDVALL HANLON

hamn var det ett "sydfranskt kök, inspiration från Spanien med en nordafrikansk twist". Vad ska Tore Gustafsson göra i köket på Contan?

– Tanken är att satsa på klassiska franska brasserie-rätter, uppblandat med skånska rätter, där de flesta känner att prisbilden är okej, säger han.

Johan Eklund är ny restaurangchef på hotellet och började också i oktober. Han har arbetat med Tore tidigare, senast på Brasserie Sture i Malmö.

– Jag och Tore är gamla vapendragare och det ska bli jättespännande att jobba tillsammans på den här fina anläggningen. Jag har jobbat i branschen sedan 1993 och kan inte tänka mig göra något annat. Det är i mötet med gästerna som man lever upp. Det mötet gör allt slit värt det, så det får man väl säga är magiskt, säger Johan Eklund.

Fredrik Sjöstrand
Text

fredrik.sjstrand@ystadsallehanda.se



"Det är i mötet med gästerna som man lever upp", säger Johan Eklund, ny restaurangchef på Hotell Continental du Sud i Ystad. FOTO: MARK NORDVALL HANLON