

Lasse Solum till Villa Godthem

”Lasse Solum är en av Sverige främsta sommelierer genom tiderna. Sin bana inom svensk restaurang började han 1989 på Park Hotel i Stockholm, och därefter gick han en djupare vinkurs på Vin & Sprit för att senare arbeta som lärare på Stockholms Hotell- och Restaurangskola. Känd för allmänheten blev Lasse när han 1997 vann sommeliertävlingen Trophée Ruinart, då ett slags inofficiellt svenskt mästerskap, och samma år även den norska versionen eftersom Lasse, som norsk medborgare, inte fick representera Sverige vid den Europafinal segern kvalificerade honom till. Ett av de verkligt djupa avtrycken i den svenska vinkulturen satte Lasse när han 2000 öppnade Bar-à-Vin, landets första seriöst satsande vinbar, följt att Gondolens Vinbar några år senare. Därefter bar det iväg till Oslo där han arbetade som sommelier och restaurangchef under två år, innan han 2007 återvände till Stockholm för att axla ansvaret för vinerna på Grand Hotel. När Lasse nu fem år senare väljer att sluta det prestigefyllda jobbet som **chefs-sommelier på Grand Hotel**, ett jobb som Johan Lagergren nu har fått, var såklart nyfikenheten stor varför Lasse slutade, och vad han hade för framtidsplaner. ”Jag är ingen förvaltare på det sättet, efter fem år på Grand Hotel hade jag lyckats uppnå allt det jag skulle göra, och även om jobbet är fantastiskt och roligt, kände jag att jag blev rastlös och behövde en ny utmaning”, förklarar Lasse. Han berättar att han ett tag hade tänkt återvända till Norge, där han hade blivit erbjuden ett passande jobb, men samtidigt (i början av sommaren) också fick en trevande förfrågan från F12-gruppen om att ta över ansvaret för driften av **Villa Godthem**, en restaurang som Melker Andersson och hans team inte har lyckats särskilt väl med. Enligt Lasse sökte de en person som var, för att citera honom, ”mycket mer Grand Hotel än Grill”, för att lyfta känslan, kvaliteten och finishen på Villa Godthem. För Lasse kom erbjudandet i precis rätt tid, dessutom hade han redan när han flyttade till Stockholm 1989 upptäckt hur vackert läge den anrika krogen Villa Godthem hade, men att den vid en närmare blick inte var så välskött den borde vara. ”När Melker Andersson tog över för ett par år sedan, kände jag att det äntligen skulle bli riktig ordning på krogen”, berättar Lasse. Så blev det emellertid inte, och det är därför som Lasse nu har fått ansvaret för att lyfta krogen. Redan i november kommer Lasse att smygstarta sitt uppdrag för att bli varm i kläderna innan årets största folkanstormning kommer, julbordet, då det främst gäller att genomleva månaden med högsta service och kvalitet. Tid att sätta igång kvalitetsrustningen finns inte just då. Lasse kommer inte bara att arbeta med dryckerna, Sören Polonius är fortfarande F12-gruppens chefs-sommelier, och därför kommer Lasse att ha ett nära samarbete med honom avseende dryckerna på Villa Godthem. Arbetet handlar minst lika mycket om att höja nivån på servicen, maten och helheten. ”Det är en enorm utmaning och det ska bli väldigt roligt”, säger Lasse.”