



Den svenske inredningsarkitekten **Martin Brudnizki** är mer känd internationellt än i sitt hemland. Men så har han också bott utomlands mer än halva sitt liv.

Med kontor i både London och New York har han designat en lång rad restauranger, barer och hotell. Den nya restaurangen Pas D'Art är blott hans andra projekt i Stockholm.

GÖRAN JONSSON (TEXT) & **JESPER FRISK** (FOTO)

»I don't do white!«

MARTIN BRUDNIZKI, 53 år, bor sedan nästan 30 år i London. Därtill vittnar hans efternamn om en utländsk bakgrund. "Jag är född och uppvuxen i Sverige, men min pappa är från Polen och min mamma från Tyskland", förklarar han.

"Mina föräldrar kom till Sverige i slutet av 1950-talet och början av 1960-talet. Min pappa flydde hit från Polen och under en resa i Tyskland träffade han min mamma, som då flyttade hit. Min familjs traditioner var mer tyska än svenska. Det var inte förrän mina föräldrar skilde sig och min mamma träffade min styvfar som vi började med svenska traditioner."

Under sin uppväxt fick Martin Brudnizki ofta följa med sin mamma till Svenskt Tenn på Strandvägen, en butik han fortfarande besöker under sina få och korta besök i Stockholm.

"Svenskt Tenn är en viktig del i min stilistiska uppväxt. Det är väldigt mycket 'swedish grace' över den design de har från 1920- och 1930-talen. Det är vackert. Och jag tycker det är en otrolig butik, även internationellt sett, med hög nivå på material och detaljer. Jag handlar ofta där privat till mina egna hem."

Swedish grace är den internationella beteckningen på 1920-talsklassicism, den framträdande stil som brukar beskrivas som den svenska versionen av art deco.

"Det ska poängteras att swedish grace är en mer stilig form av art deco än den engelska och amerikanska, mer klassisk", betonar Martin Brudnizki.

Grand Hôtels sviter i ny skrud

Under en lång karriär har han bara haft två uppdrag i Sverige. Det första var förra året, när tak- och flaggsviterna på Grand Hôtel fick ny inredning. Det andra är den nyöppnade restaurang- ▶



LYSANDE BLICKFÅNG. Gamla Wienerkonditoriet i hörnet av Biblioteksgatan och Mäster Samuelsgatan har fått ny inredning med utmärkande takarmaturer.



GRANDIOS DESIGN. Martin Brudnizkis första projekt i Sverige var att inreda sviter på Grand Hôtel i Stockholm.

INSPIRATIONSKÄLLA. Svenskt Tenn grundades 1924 av Estrid Ericson. Butiken har legat på Strandvägen sedan 1927.



📍 THE BEEKMAN. The Beekman i New York är ett prisbelönt hotell med 287 rum i finanskvartieren på södra Manhattan. Fastigheten är från 1881 och hette ursprungligen Temple Court.

► en Pas D'Art på exklusiva Biblioteksgatan, som byggts om under hösten. Restaurangen har ersatt det förlusttyngda Wienercaféet, som under de senaste åren fått se sin omsättning krympa.

Det är andra gången på kort tid som den klassiska lokalen byter namn och skepnad. Wienercaféet öppnade för sex år sedan i den lokal som under mer än ett sekel, sedan 1904, var känd som Wienerkonditoriet. Där brukade Martin Brudnizki som ung regelbundet träffa sin pappa efter att föräldrarna skilt sig.

”Det här var min pappas favoritställe. Därför visste jag med en gång att jag ville göra det här projektet. Jag tycker det är viktigt för Stockholm att ha något som är lite annorlunda.”

Martin Brudnizkis pappa, som gått bort, hade knappast känt igen sig.

”Det enda som är kvar från den tiden är den här dekorlisten. Det här är typiskt swedish grace”, säger Martin Brudnizki och pekar upp mot taket där vi sitter på balkongen.

Swedish grace är vad som kännetecknar nya Pas D'Art, både i den yttre öppna ljusa delen mot gatan med högt i tak, och i den inre slutna matsalen med dekorativa väggmålningar med motiv inspirerade av konstnären **CARL LARSSON**.

”Man måste blicka tillbaka för att kunna se framåt, men det handlar inte om att återskapa. Så här skulle det aldrig ha gjorts för 100 år sedan, det skulle varit mycket mer brunt. Det måste kännas att det är modernt. Det viktigaste är att inte skapa en pastisch, det är det absolut värsta.”

Kvällen före intervjun har Martin Brudnizkis mamma fått en förhandsvisning av Pas D'Art, som alltså är den första restaurang som sonen inrett i Sverige.

”Hon är glad att det finns en restaurang i Stockholm som jag har gjort och som hon kan gå till, för jag bor ju inte här.”

Övergav modellkarriären

Efter tre års ekonomistudier på Stockholms Universitet flyttade Martin Brudnizki 1990 till London för att studera till inredningsarkitekt. Han blev kvar och grundade år 2000 Martin Brudnizki Design Studio i stadsdelen Chelsea. Sedan 2012 finns företaget även i New York, på 29:e gatan strax söder om Madison Square Garden. Företaget har 80 anställda, 55 i London och 25 i New York. Martin Brudnizki själv delar sin tid mellan London och New York, där han skaffat en lägenhet i West Village.

Hans agerande framför kameran antyder att det tidigare fanns en alternativ yrkeskarriär.

”Det här är min sida”, upplyser han fotografen och poserar sedan vant i blyxtljuset.

”Jag jobbade som modell i slutet av 1980-talet, i Tokyo och Paris”, bekräftar Martin Brudnizki efteråt.

Det var efter den kortvariga modellkarriären som han flyttade till London för att studera till inredningsarkitekt.

”Där gick jag på The American University, men alla lärare kom från Architectural Association, som är en prestigefylld arkitektskola.”

”På skolan hade vi något som kallas färgteori. Under första lektionen fick vi höra att folk är rädda för färger, att färger är väldigt svårt att förstå och ta till sig. Men jag har alltid tyckt om färger ända sedan jag var liten. Det började redan när jag var nio-tio år gammal. När mina föräldrar hade skilt sig fick jag ett eget rum. Då målade jag rum-

»När man gör ett projekt på den här nivån är det ingen shoppinggrunda, allt är gjort enkom för den här restaurangen.«



2 X LONDON. Den svenska stjärnkrogen Aquavit i London har en mer skandinavisk inredning än den stil som präglar Annabell's (bilden till höger), ett projekt som blev något av ett examensprov.

met gult. Jag pratade faktiskt med min mamma om det i går kväll.”

Martin Brudnizkis stil är raka motsatsen till den minimalistiska skandinaviska inredningsstil som lite hånfullt kommit att kallas ”ljus och fräscht”, ett begrepp som fått spridning inte minst genom **FREDRIK LINDSTRÖMS** och **HENRIK SCHYFFERTS** succéforeställning med samma namn.

”Det är inte min stil, jag använder inte vitt. I någon enstaka detalj kanske, men annars använder jag inte vitt. I don't do white!”, säger Martin Brudnizki, en extra gång på engelska som för att försäkra sig om att budskapet har gått fram.

”Jag arbetar mycket med färger. Det är väldigt viktigt för mig. Om man gör färger på rätt sätt kan det ändå kännas ganska lugnt. Om det är samma ton i alla färger och material så fungerar det.”

”Det som bildligt talat blev mitt examensprov var Annabell's i London (en privatmedlemsklubb, Di Weekends anm.). Där kunde jag ta ut svängarna, go crazy, och försöka mig på många olika saker på en gång. Då kände jag att jag gjort allting. Därför kan jag nu ta delar från olika stilar och sätta ihop det.”

”Alla bord ska vara bra bord”

Den svenskägda restaurangen Aquavit i London, en systerkrog till den välkända stjärnkrogen i New York, bär Martin Brudnizkis signatur. Det blev ett avsteg från de färgsprakande inredningar som han annars är känd för.

”Aquavit är förstås väldigt skandinavisk. Därför använde vi material som ek, marmor från Kolmården, mässing och inredning från Svenskt Tenn och Georg Jensen. Ljussättningen på den restaurangen är otroligt vacker.”

Höga barstolar, svängda soffor, runda bord, ofta centralt placerade, är något av det som kännetecknar den svenska designerns möblering.

MARTIN BRUDNIZKI

Alder: 53 år.

Bor: Lägenheter i London (Fulham) och New York (West Village) och ett hus i West Sussex, England.

Familj: Pojkvän, en bror och två styvsystrar.

Aktuell: Med inredningen av Pas D'Art, Brasserie-gruppens senaste restaurang i Stockholm. I koncernen ingår ett tiotal restauranger, bland andra Prinsen på andra sidan gatan från Pas D'Art, nya Gastrotek Zink, Il Tempo, East, Villa Godthem och hamburgerkedjan Vigårda som finns på ett tiotal adresser.

”Jag har ett speciellt sätt att placera möbler, det är något jag gör med känsla. Det handlar om att alla bord ska vara bra bord, att man vid varje bord kan se och bli sedd.”

”Jag försöker undvika platser där gästen tvingas titta in i en vägg, men någon kommer alltid åt måsta göra det även om jag försöker minimera det. Men om du tittar där till exempel, på en sådan plats, så finns där en spegel på väggen”, säger Martin Brudnizki och pekar mot ett bord i matsalen.

”Man måste förstå vad som händer i lokalen, hur gäster och servicepersonal rör sig, hur allt fungerar och hänger ihop. Om jag blickar tillbaka på hur jag gjorde för tio år sedan, så har inte saker som var baren och möbler är placerade ändrats. Det som förändrats är färger och mönster, jag använder mycket mer mönster i dag.”

Möbler, belysning och annan inredning är egen-designad, inklusive de iögonfallande taklamporna innanför entrén på Pas D'Art.

”De går inte att köpa någonstans. När man gör ett projekt på den här nivån är det ingen shoppinggrunda, allt är gjort inkom för den här restaurangen.”

Eftersträvar tidlöst intryck

Martin Brudnizki har startat ett produktföretag vid namn And Objects som vänder sig till allmänheten.

”Vi gör en stor kollektion som vi ska lansera nästa höst, där konceptet är swedish grace.”

Inriktningen var redan från början mot restauranger, barer och hotell. Det skulle visa sig vara lyckosamt med tanke på den boom som dessa branscher upplevt sedan millennieskiftet.

”Vi inreder privata hem också, men det är för väldigt kända personer och är inget jag kan prata om. Från början var andelen projekt faktiskt

hälften restauranger och hälften privata hem. Med åren har det blivit färre hem, mer hotell och privata klubbar.”

”Men nu har vi börjat göra fler hem igen. Det är annorlunda projekt, det kräver att man har lite speciella personer på sitt kontor. Därför har jag satt upp ett team på mitt Londonkontor som bara inreder hem åt privatpersoner.”

Ett framstående och prisbelönt projekt, som Di Weekend uppmärksammat med en positiv recension, är hotellet The Beekman i New York, nära Wall Street. Hotellet ligger i en historisk byggnad från 1880-talet.

”Jag skapar miljöer som känns väldigt ombonade och ger intrycket att de alltid funnits. Det är den känsla som jag eftersträvar, och det är den kommentar jag alltid får: 'Oh, It feels like it's always been here'.”

Nästa år öppnar två nya restauranger i New York skapade av Martin Brudnizki, en på Bleeker Street och en i South Street Seaport.

”Vi har ett 20-tal projekt igång samtidigt. Jag är själv involverad i allihop, men det är ett lagarbete. Det är inte bara jag som gjort det här”, säger han och syftar på lokalen vi sitter i, Pas D'Art.

”Alla som jobbar med mig är kreativa personer. Jag har lärt dem vad jag vill ha. Det handlar om att skapa en miljö där folk kommer in och säger 'Wow!', det här kommer att bli en fantastisk upplevelse.”



GÖRAN JONSSON
goran.jonsson@di.se

WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB

FYND!
Allt om Vin
Stora Vinguiden
nr 1 2020

La Chablisienne
CHABLIS FRANCE

Tre Chablis-klassiker
från hyllad producent
med terroir i fokus

Mer än prisvärt
Allt om Mat nr 15 2019

Bra köp
Allt om Vin
Stora Vinguiden nr 1 2020

89p
livetsgoda.se

5585 Petit Chablis
La Chablisienne
139:- 750 ml
79:- 375 ml
Alkoholhalt 12,5%

Vinerna finns
på Frankrike-hyllan

Mer än prisvärt **90p**
Allt om Mat nr 15 2019 livetsgoda.se

70631 Chablis Le Finage
La Chablisienne 159:- 750 ml. Alkoholhalt 12,5%

Mer än prisvärt
Allt om Mat nr 15 2019

Bra köp
Allt om Vin
Stora Vinguiden nr 1 2020

91p
livetsgoda.se

6237 Chablis 1er Cru
Grande Cuvée
La Chablisienne
199:- 750 ml.
Alkoholhalt 13%

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor