

Arnestedet. Palma Nova, Mallorca, var den aller første charterdestinasjonen i norsk historie. I enden av horisonten ligger det sagnomsuste partystedet Magaluf, som snart skal koloniseres av tusentalls briter gjennom sommeren.

Klassereisen

Kunst i verdensklassen, anerkjente designhoteller og ni Michelin-restauranter på en liten øy i Middelhavet. Det har skjedd mye siden de første nordmennene satte seg på et charterfly på vei til Mallorca for 60 år siden.

Tekst: Lars K. Midtsjø **Foto:** Steffen Oftedal

Mallorca, Spania.

– Hvorfor har Sir Richard Branson et hus her? Hvorfor flyttet Andrew Lloyd Webber hit? Hvorfor er det hit Catherine Zeta-Jones reiser på ferie? Jo, fordi eliten kan leve mer tilbaketrukket på Mallorca enn andre steder.

Palma, Mallorca. Kunstsamleren og forretningsmannen Drew Aaron (41) henger opp kunst i nye lokaler på Gallery Red. Et tre meter høyt trykk signert Andy Warhol, noen Basquiater som ligger på rekke langs veggen, futuristiske sølvskulpturer av Jeff Koons og et maleri fra Damien Hirst. Rommet er på mange måter en slags overfladisk oppsummering av postmodernismen.

Drew Aaron er først og fremst kjent som en amerikansk seriegründer og arvingen av Aaron Paper Group, et milliardkonsern fra USA som har forsynt hele verden med papir i flere tiår. For to år siden solgte han selskapet og «200-millionersleiligheten» i New York og flyttet til Mallorca sammen med den kjente supermodellen Hana Soukupová. Ifølge Wall Street Journal var leilighetssalget et av de aller dyreste salgene i Greenwich noensinne (2017). Sotheby's fulgte opp med en artikkel om den eklektiske samlingen av kunst som prydet hjemmet, og ikke minst spørsmålet «Mallorca? Hva skal han der?»

– Vi flyttet til Mallorca for å kunne leve et trygt og godt liv. Livskvaliteten her er ekstremt høy, og nivået på restaurantene, galleriene og hotellene er i verdensklasse. Hvorfor gjøre det så mye mer komplisert?

Vintage Hermès-vesker med gullhåndtak, sjal fra Chanel som ikke lenger er tilgjengelig og Louis Vuitton-kofferter med proveniens tilbake til 1800-tallet. Disse koffertene hamres ofte til rett under en million norske kroner hos auksjonshus som Sotheby's og Christie's. Finansieringen er det moderselskapet Lionsgate Capital som står for – et eiendoms- og finansieringsselskap som har spesialisert seg på å hjelpe den økende andelen innflyttere som ønsker et kryptinn på den spanske øya. Ofte i 20-millionersklassen. Noe som også antyder et møblert hjem: Ballstolen designet av den finske designeren Eero Aarnio, skallstolen til Hans Wegner og «Egget» til Arne

Jacobsen ligger nonchalant plassert rundt i det store lokalet.

– Egentlig skulle vi ikke gjøre det så eksklusivt, men vi skjønte fort at vi var nødt. Det er så enkelt som tilbud og etterspørsel. Det er enorm etterspørsel etter luksusvarer her, men fremdeles ikke et godt nok tilbud. Vi har sett et hull i markedet.

Mallorca er ikke det første man tenker på som en arena for postmoderne kunst eller obskure designobjekter. Aaron derimot, skjønte raskt at det finnes et stort marked av velstående innflyttere som ønsker å kjøpe den samme kunsten som de ville hatt om de bodde i New York, London eller Milano. Denne livsstilsbutikken kunne like gjerne vært plassert i de mest eksklusive områdene i New York eller Paris.

– Dette er for de som kan kjøpe alt de vil i hele verden. Husk at hvis man er interessert i en Birkin-bag, må man fremdeles vente i kø, selv om man har uendelig med penger. Vi har muligheten til å tilby Hermès-vesker til de som ikke ønsker å vente i kø.

Ved hjelp av et internasjonalt nettverk innen kunst, mote og eiendom er selskapet fra Mallorca blitt et knutepunkt for verdens mest eksklusive varer. Om noen måneder åpner de en stor konseptbutikk som kun skal selge designvarer: Gucci, Prada, Fendi og Balenciaga. På motsatt side har Louis Vuitton og Rolex allerede etablert hver sin flaggskipbutikk. Luksusmarkedet på Mallorca er i god driv. Andelen innflyttere på den lille øya har pr. dags dato bikket 20 prosent. Majoriteten er tyskere, sveitsere og svensker. Ofte velstående, ifølge amerikaneren.

– Mallorca har alltid hatt internasjonal feeling. Bare se på kunstneren Miró. I løpet av alle mine år som samler har Miró alltid vært jamstilt med Matisse, Picasso og andre verdenskunstnere. Mallorca er en ekstremt internasjonal øy.

Verdens navle. Boutiquehoteller, kunstgallerier, spaanlegg og en ekstremt høy tetthet av Michelin-restauranter har satt urdestinasjonen på luksuskartet (igjen). I løpet av de seneste årene har toneangivende livsstilspresse som Vogue, Monocle og ikke minst Condé Nast Traveler ►



1. Gallery Red har akkurat tatt over sitt tredje lokale i Palma. Andelen innflyttere som ønsker designermøbler eller moderne kunst til sin nye bolig, øker for hver dag som går. Mallorca er i ferd med å bli en internasjonal øy for en moderne elite. 2. – Dette er for de som kan kjøpe alt de vil i hele verden. Husk at hvis man er interessert i en Birkin-bag, må man fremdeles vente i kø, selv om man har uendelig med penger. Vi har muligheten til å tilby Hermès-vesker til de som ikke ønsker å vente i kø, forklarer kunstsamler og gründer Drew Aaron. 3. «Where art meets fashion», som de selv sier. Det nye lokalet i Palma er i ferd med å innredes med ferskvare. Trykkene av dronning Elisabeth var lenge et kjenningsmerke for den anonyme popkunstneren D-Face, før han i 2008 stod frem under sitt eget navn, Dean Stockton.



Port d'Andratx har lenge vært et lite, hemmelig ferieparadis for tysk og italiensk overklasse. Et feriehus i dette området begynner på rundt 40 millioner norske kroner og ender på rundt 200 millioner kroner for de aller største husene. Selv om eiendomsprisene har skutt i været og antallet yachter har forbigått lokale fiskere, er det fremdeles en rolig og jordnær stemning i den lille landsbyen.

omtalt den spanske øya som et av de aller mest eksklusive reisemålene i verden. I løpet av de fem seneste årene har det vokst frem en flora av design, gourmet og over 20 hoteller i særklasse på den 3.000 kvadratkilometer lille øya. Er det virkelig her Charter-Svein stikker på ferie for å kose seg?

De fleste har et forhold til Mallorca. Enten som charterpionér på 60-tallet, kanskje den aller første ferien uten foreldre en gang på 90-tallet, eller et minne fra barnebassenget som smårolling. Mange husker kanskje Mallorca som drømmestedet til Olsenbanden eller sagnet om «gri-sefestene» som en gang kultiverte eventyrlyste nordmenn. I Tyskland har øya fått tilnavnet «Putz-fraueninsel» (direkte oversatt vaskehjelpøya) på grunn av den lave statusen øya har hatt som feriedestinasjon. Alt dette tilhører fortiden.

Det er hit Sir Richard Branson legger sommerferien med familien. Her eier Brad Pitt, Claudia Schiffer og Michael Douglas alle hvert sitt feriested. Mads Mikkelsen tusler rundt i fred og ro i gamlebyen i Palma. I et tiår har Mallorca fungert

som et hemmelig paradys for en elite som ønsker å slappe av i fred.

– Det er nok mer eliten som reiser til Mallorca nå. Det er blitt stuerent å si at man skal til Mallorca på ferie igjen.

Adm. direktør i Ving, Christian Fredrik Grønli, har både feriert på og solgt pakkereiser til øya i flere tiår og omtaler den nye luksusbølgen som en renessanse.

– Mange har forstått at Mallorca er mer enn bare masseturisme. «Wellness» spesielt som begrep har vokst på øya. Nå er det fantastiske tilbud innen yoga, sykling, «mindfulness», spa og andre aktiviteter som vokser.

Den aller første charterturen til «Syden» fra norsk jord gikk til nettopp Mallorca. I juni i år har feriedestinasjonen 60-årsjubileum. Ironisk nok var det forløperen til Ving som arrangerte den aller første reisen, som på den tiden ble sett på som et ekstravagant krumspring for norske reisende.

– Det var ikke noe dagligdags å reise til Mallorca i 1959. Folk pyntet seg. Passasjerene brukte hatt og kåpe. De var på mange måter foregangs-

Gallery Red

- Shoppingkonsept og kunstgalleri som både selger vintage luksusmerker og kjente designgjenstander og kunstverk.

- Tilbyr kunstnere som Basquiat, Andy Warhol og Damien Hirst og kjente møbelikoner fra «mid-century»-perioden i Skandinavia.

- Verdens største utvalg av vintage-vesker fra Hermès, Chanel og Louis Vuitton.

- Startet av seriegründer og papir-arving Drew Aaron og supermodellen Hana Soukupová på grunn av stadig økende etterspørsel for samtidskunst og luksusmerker blant tilreisende til Mallorca.

Can Puigdorfil 4, Palma de Mallorca

www.galleryred.com

personer for det vi nå kjenner som turistindustrien.

Den aller første charterturen fra norsk jord tok syv timer med et Conair 240-fly. Finstasen var på, og barna var etterlatt hjemme. Billetten kostet 1.225 kroner. Gjennomsnittslønnen til en industriarbeider i 1959 var på 15.575 kroner. Med andre ord var dette en opplevelse forbeholdt noen få. På flyplassen ble nordmenn møtt av en entusiastisk lokalbefolkning som ønsket gjestene velkommen iført nasjonaldrakter, musikk og smittende latter. I fjor ble tilreisende turister møtt av lokale demonstranter med slagordet «Tourist Go Home».

– **Da jeg startet den første** restauranten, var jeg helt alene om å gjøre moderne gastronomi på Mallorca. Men i løpet av de fem seneste årene har jeg fått hard konkurranse fra ekstremt gode restauranter på internasjonalt toppnivå.

Marc Fosh (52) er den mest kjente kokken på Mallorca, og regnes som en pionér på det internasjonale matkartet. Ikke bare er han den aller første briten til å få en Michelin-stjerne i Spania,

men han har vært en foregangsfigur for moderne gastronomi på Mallorca. I en liten sidegate uten noe innsyn eller tilfeldig forbigående har den britiske stjernekokken drevet det som ettervert er blitt den mest kjente «fine dining»-restauranten på Mallorca. Da han startet den første restauranten i 2009, var konkurransen om den moderne gastronomien på nullpunktet. Nå er det totalt ni Michelin-restauranter på Mallorca, det samme antallet som i Norge totalt.

– Palma er i ferd med å bli en matdestinasjon på lik linje med København. Ryktet har begynt å spre seg. Konkurransen her er blitt veldig høy.

Den flintskallede briten har tatt seg tid til en prat mens han danderer pittoreske tallerkener med lokale råvarer. Rettene er klassiske, nærmest parodisk minimalistisk dandert. Om man hadde byttet ut den jordnære keramikktallerkenen med glanset porselen, ville det sett ut som et stillbilde fra introsenen i «American Psycho» som en gang parodierte 80-tallet. Som i så mange andre stjerne-restauranter har estetikken fått et mer avslappet uttrykk – kanskje nærmere et stillbilde fra ►



Lokale fiskere stopper innom restaurantpromenaden to ganger om dagen for å tilby rekken av restauranter helt fersk fisk. Prisene langs restaurantpromenaden var urovekkende sympatiske.



1. – Da jeg jobbet i London, så jeg at man ikke kan jobbe på den måten. Man blir utslitt etter fire år. Jeg blir fremdeles misunnelig når jeg besøker restauranter i New York eller andre verdensbyer, men jeg vet hvor bortskjemt jeg er her, ler Marc Fosh. 2. Marc Fosh var en av de aller første stjernekokkene som valgte å satse på gastronomi på Mallorca. Sakte men sikkert har han fått konkurranse fra flere andre restauranter i området. Nå er det totalt ni stjerne restauranter fordelt på den lille øya.

Restaurant Marc Fosh

- Den mest kjente Michelin-restauranten på Mallorca.
- Startet av den britiske kjendiskokken Marc Fosh i 2009, etter at han allerede var blitt hedret med Michelin-stjerne som kokk på The Read's Hotel på bondelandet utenfor Palma.
- Marc Fosh startet karrieren på «The Greenhouse» i London og flyttet til Mallorca for å jobbe under Michelin-kokken Martín Berasategui i 1991.
- Eier og restaurantsjef Marc Fosh er kjent som en av de aller første kokkene som tok gastronomi til et internasjonalt leket nivå på Mallorca.
- Planter også egne grønnsaker og lokale råvarer rett utenfor Palma.
- Har gitt ut boken «Simply Fosh» og kommer i juli med boken «Modern Mediterranean», som handler om de rene smakene fra Balearene.

Adresse: Carrer de la Missió, 7, Palma de Mallorca.

en av de mange matscenene i TV-serien «Billions».

– Kokker har en tendens til å ta seg selv for seriøst. Derfor ville jeg heller lage et mer avslappet sted. Vi hadde kokkekurs, man kunne spise i baren, det var ingen hvite duker eller sommelierer på jobb. Men det fungerte ikke. Nå kunne det faktisk fungert, ler han.

Den gastronomiske tidsånden har endelig tatt bolig på Mallorca, ifølge stjernekokken. Han ramser opp en rekke restauranter og hoteller. Skandinavisk design, moderne kunst, naturvin og «roof top»-bassenger, som har gitt Mallorca et godt rykte på sosiale medier.

– Det er mye penger her. Det er helt vanvittig hvor mye som er investert i Palma de seneste fem årene. Før var det ingen steder å bo i luksusegmentet. Nå er dette en av byene i verden med flest luksushoteller.

Mens Fosh har tatt seg en pause fra matlaging og dandering står husfotografen bøyd foran striglet føde: Hvit asparges på en seng av jord, grillet sjøkreps duppende i den lokale risen «arròs brut» og foie gras servert med en liten landevei av grått salt. Velbalansert og nyskapende. Akkompagnert av lo-

kal hetvin fra Javier Sanz er dette en opplevelse som vekker sovende smaksanser som altfor sjeldent er i bruk. Bildene av rettene skal brukes til bokprosjektet «Modern Mediterranean», som publiseres i juli – et unikt innblikk i de lokale råvarene og mattradisjonen som er blitt ivaretatt på den lille øya.

– Da jeg jobbet i London, så jeg at man ikke kan jobbe på den måten. Man blir utslitt etter fire år. Jeg blir fremdeles misunnelig når jeg besøker restauranter i New York eller andre verdensbyer, men jeg vet hvor bortskjemt jeg er her, ler kokken.

Hovedstaden Palma har fått rykte på seg som en hemmelig perle man kan bruke en langhelg i, i likhet med andre kontinentale storbyer som Milano, Paris eller Firenze. Den er et slags sentrum for kultiverte «ikke-turistifiserte» aktiviteter. Noe som fikk lokalbefolkningen til å gå i harnisk da cruiseskipet «Symphony of the Seas» med sine seks tusen gjester skulle legge til land i fjor sommer. Bildet av en spraymalt murvegg med slagordet «Tourist go home!» gikk viralt gjennom internasjonalt presse i fjor – sommeren da en slags form for antiturisme skulle prege Europa.

Begrepet overturisme er nær sagt ironisk ►



1.– Dere er her på helt riktig tidspunkt. Mallorca er under stor forandring. Nå er det en helt annen internasjonal kundegruppe som kommer hit. Vi kunne aldri drevet dette galleriet på Mallorca for 15 år siden, sier den svenske galleristen Stefan Lundgren. Hans private samling ble også portrettert av kunstmagasinet Purple Magazine for noen år tilbake. Lundgren er en internasjonal anerkjent samlar som tidligere drev galleri i både New York og Berlin, men som valgte å pakke sammen og flytte hit permanent. 2. Gallery Lundgren. Inne på galleriet i Palma vises utstillingen «Saturn Returns» av den amerikanske kunstneren Jacolby Satterwhite. På bakrommet har han startet en ny geskjeft: import av naturvin, som også er i ferd med å bre seg på den konservative øya. 3. Hotel Mamá. Har du noen gang drømt om å bo i en Wes Anderson-film? I så fall er Hotel Mamá antageligvis det nærmeste du kan komme. Mintgrønt interiør, blomsterprint, arabiske fliser og fresker i taket. 4. Sant Francesc Hotel Singular ble kåret til en av verdens beste hoteller av Condé Nast Traveler i år. En påpasselig korrigerer for de som bare trodde at Palma bare var et mellomstopp på vei til britisk feriefyll. Det som en gang var dagligstuen til adelsfamilien Alomar Femenia er nå en behagelig bar og lounge med seks meter under taket. Med på laget fikk eieren både kokker og kommunikasjonssjef fra Shoreditch House i London. 5. Det kontinentale drømmeuniverset på Hotel Mamá er blitt tonesatt av DJ og balearic-legenden Pepe Link, som jobber på fulltid for å sørge for at det er behagelig musikk fra man står opp om morgenen til man legger seg om kvelden.

Liste over anbefalinger



Patron Lunares. Sjømat, Palma.

Det som i utgangspunktet var en klubb for lokale fiskere i gamlebyen har allerede rukket å bli en institusjon for lokalbefolkningen. Kjøkkenet har logisk nok spesialisert seg på sjømat, dog mer spennende en man er vant med: Flyndre servert med knasende mais og smørsaus, sjøkreps med pommes frites og stekt egg eller Bao med krabbe. Stedet er avslappet og hus-DJ og bartender fyller lokalet med «voksenrock» fra Steely Dan og «80-talls soul» fra Bernard Wright. En sømløs overgang fra middag til fest. Ca 1 500 NOK for to hovedretter inkludert vin.

Adresse: Carrer de la Fàbrica, 30, 07013 Palma.
Nett: www.patronlunares.com

Clandestí Taller Gastronòmic. Gastronomi, Palma.

Fra torsdager til lørdager kan 12 personer få et bord på en hemmelig adresse. Det er noe sjenerende- nesten litt flaut å stå utenfor en garasjeport og skule på pen-kleddede fremmede før man skal inn å dele en aften sammen. «Er det disse menneskene jeg skal dele kvelden med?». Selve middagen er et slags show der kokkene danderer rettene fortløpende på middagsbordet. Praten går kjøpt. Plutselig har man mange nye venner. Ca 3 000 NOK for to personer, syv retter, inkludert vin.

Adresse: Kommer tilsendt per sms etter bookingen.
Nett: www.clandesti.es

Tast Club. Restaurant / bar, Palma.

Da de åpnet i 2012 var det forsøk på en slags «speak easy» klubb i Palma for de få som fremdeles røyker. Ingen skilt over inngangsdøren, ingen reklame, et eget røykerom bak kjøkkenet, separate spisestuer og et mangfoldig utvalg av sigarer og whisky. Følelsen av å være på en members club alé «Chiltern Firehouse» er på tagelig. Menyen består av enkle klassiske retter fra Frankrike og Spania. «Tortilla de patata», «Chateaubriand», artissjokker, krokeretter og blåskjell med Permetier. Ca 1500 NOK for seks småretter, inkludert en flaske vin.

Adresse: Carrer de Sant Jaume, 6, 07012 Palma.
Nett: tast.com

El Camino. Tapas, Palma.

For de som kjenner til Barrafina i London, er det nokså likt. Forfinet tapas som kan nytes henslengt langs en bar. Eier og Michelin-kokk, Eddie Hart har tatt med seg det populære konseptet til Mallorca. Kl 20.00 er det allerede stappfullt. Små biter kamskjell med ris, blekksprut, lokal kylling, munnfuller med grønnsaker. Ca 1500 NOK for seks småretter, inkludert en flaske vin

Adresse: Carrer de Can Brondo, 4, 07001 Palma
Nett: www.elcaminopalma.es

Bar Abaco. Bar, Palma.

Dette har nærmest vært en liten turistattraksjon på Mallorca siden baren åpnet i 1980. Man kan se for seg en foreldregenerasjon som har mesket seg med rause drinker og sydlandsk stemning i flere tiår. Mens Wagner fyller lokalet med musikk, er interiøret bestående av overdådig frukt og planter. Baren er fremdeles omtalt som en av de vakreste i Europa, men stedet er en tydelig påminnelse om at man er- og blir en turist når man er på ferie. Det er allikevel en enestående opplevelse. En drink koster ca 100 NOK.

Adresse: Calle San Juan, 1, 07012 Palma
Nett: bar-abaco.es

Hotel Mamá. Hotell / restaurant / bar / kafé, Palma.

Har du noen gang drømt om å bo i en Wes Anderson film? I så fall er Hotel Mamá antageligvis det nærmeste du kan komme. Mint-grønt interiør, blomster-print, arabiske fliser og fresker i taket. Maksimalismen føles som et friskt pust. Det er ikke uten grunn at både arkitektur- og livsstilspresse har prisgitt hotellet opp til skyene. Bak det unike universet står stjernedesigneren Jaques Grange - den samme mannen som designet alt av interiør for Yves Saint Laurent og kan skilte prominente navn som Francis Ford Coppola og Karl Lagerfeld på kundelisten. Om man ønsker nattmat kl 02 på natten kan man bestille sushi direkte fra restauranten Tahini som ligger i første etasje. Selvfølgelig har hotellet også sikret seg den beste uteserveringen i Palma - rett foran den gotiske katedralen - der Cappuccino Grand Caf   serverer enkel kontinental mat og drinker. Et gjennomført hotell som treffer tidsånden (motstrøms). Ca 3 800 NOK for et dobbeltrom per natt.

Adresse: Plaça de Cort, 07001 Palma.
Nett: www.hotelmama.es

Sant Francesc Hotel Singular. Hotell / restaurant / takterrasse bar, Palma.

Det prisvinnende hotellet har den desidert beste takterrassen i Palma, om ikke i verden. Hotellet ble startet av Majestic-arvingen Andrés Soldevila Ferrer da han oppdaget at det manglet kvalitetshoteller i byen. Gj stene til bryllupet hans manglet hotellrom i øverste sjikt, hva er vel ikke mer naturlig   starte sitt eget hotell? En gammel herskapsbolig fra 1700-tallet har blitt forvandlet til 42 romslige rom. Det som en gang var dagligstuen til adelsfamilien Alomar Femenia er nå en behagelig foaje, bar og lounge med seks meter under taket. Hus-restauranten Quadrat sørger for at man kan spise et imponerende måltid med utsikt over hele Palma. En p paselig korrigering for de som bare trodde at Palma bare var et mellomstopp på vei til britisk feriefyll. Ca 4 000 NOK for et dobbeltrom per natt.

Adresse: Plaça de Sant Francesc, 5, 07001 Palma.
Nett: www.hotelsantfrancesc.com

Gallery Red, Shopping, Palma

Visste du at verdens beste utvalg av vintage vesker fra Herm s, Chanel, Gucci og Chanel ligger på Mallorca? Det nystartede konseptet Gallery red er en eksklusiv shopping-destinasjon og et kunstgalleri som tilbyr post moderne kunst fra verdens mest ettertraktede: Damien Hirst, Jeff Coons og Basqiat eller m beldesigner Hans Wegner. Bak konseptet står ny-innflyttet kunstsamler Drew Aaron og supermodell Hana Soukupov . Priser fra 40 000 NOK.

Adresse: Can Puigdorfila 4, Palma de Mallorca
Nett: www.galleryred.com

Belmond La Residencia, Hotel, Deia

Mens det lille området nord på Mallorca har blitt et slags eksil for Hollywood-skuespillere i sommer halvåret, har «La Residencia» vært en kulturell institusjon i flere tiår. Anthony Burgess, Leonardo di Caprio, Mick Jagger og Nicolas Ghesquiere har alle satt sine avtrykk på hotellet som anses like mye som en samlingsplass for kulturelle arrangementer som et hotell. Nå er det lille hotellet eid av Sir Richard Branson. Ca 15 000 NOK for et dobbeltrom per natt.

Adresse: Carrer son Canals, s/n, 07179 Dei .
Nett: www.belmond.com/

Nama, Restaurant, bar, Deia

Et etterlengtet lett asiatisk måltid blant kj ttrik, tung lokal føde. Det er noe ekstremt internasjonalt ved   spise sommeruller, sashimi og fersk krabbe dynket i koriander mens øynene hviler ut mot en pittoresk Spansk dal bortenfor all farvei. I fjor ble restauranten og baren redesignet av moteakaper Matthew Williamson som har gitt universet enda et drømme-aktig - nærmest surrealistisk lag.

Adresse: Carrer Arxiduc Lu s Salvador, 22, 07179 Dei 
Nett: www.restaurantnama.com

Zaranda, Hotel og restaurant, Capdella

For syv   siden flyttet stjernekokken Fernando Pérez Arellano, den kjente restauranten, Zaranda fra Madrid til Mallorca. Nærmere bestemt til det lille slottet Castell Son Claret. Restauranten mottok også sin andre Michelin-stjerne i 2016. Hotellet og restauranten er ikke noe annet enn et rent spisegilde beliggende på høylandet i Mallorca. Bak den overdådige fasaden ligger en stor skjult eiendom med hager og bassenger. Det er vanskelig   komme nærmere en adelig opplevelse. Ca 3 500 NOK for 14-retter inkludert vin for to. Hotellrommene koster fra 6 000 NOK per natt for et dobbeltrom.

Adresse: Carretera Es Capdell -Galilea, km 1.7, 07196 Es Capdell 
Nett: zaranda.es

Miramar, Restaurant, sjømat Port d'andratx

Port d'andratx var lenge en skjult kystperle med lokale fiskere og internasjonale Yachter side-om-side. Dette var før Claudia Schiffer og den spanske Kongen tok med seg et p heng av paparazzi fotografer ned til Port d'andratx. Miramar er en av de aller første restaurantene i området og ansatt som en selvsagt destinasjon for «jetsetterne». Ofte blir det dårlig mat av slikt. På Miramar kan man fremdeles nyte helt fersk sjømat-tallerken mens man ser at fiskerne kommer i land tre meter unna. Tross kjendisfaktor, er det fremdeles ikke dyrt. Det eneste som kan avsløre prominente gjester behov er champagneskapet som står innerst i lokalet. Ellers er det overraskende sympatisk. Ca 400 NOK for to porsjoner fritertsj mat og to glass vin.

Adresse: Av. Mateo Bosch, 18 D, 07157 Palma.
Nett: www.miramarpuertoandratx.com

for en øy som i all hovedsak lever av turisme. Har turistprosjektet vært for vellykket? I løpet av 2016 var det over 10 millioner besøkende på Mallorca, ifølge Europa-kommisjonen. I høysesongen landet det 1.094 fly hver eneste dag. Oppå dette kan man også legge til de 17.000 cruiseskipsgjestene som kan ankomme i forbiarten. En dag i helvete: Brennende sol, kø, brede, lett-kledde amerikanske pensjonister med tilhørende rumpetasker, flip-flops, utestemme og Segways som mister hver sin iskrem på bakken før de ruller tilbake til en overdimensjonert romskipsaktig opplevelsespark som ligger og venter på kaia.

Noen måtte ta ansvar. I fjor ble turistskatten doblet. Det ble lagt harde restriksjoner mot Airbnb. Ikke minst ble gratis alkohol forbudt som en integrert del av all inclusive-løsningene. Ifølge The Telegraph ville borgermester Antoni Noguera lede veien mot en bærekraftig form for turisme. I praksis betyr det et tilbud av bedre kvalitet. Iskremboder byttet ut med restauranter og hoteller som kan huse færre gjester – som til gjengjeld betaler mer pr. natt. Såkalte boutiquehoteller. Et flyktig begrep – ofte forbundet med sparsommelig plass, billige materialer kamuflert som design, et minimum av belysning og et gjennomskiktig dusjkabinett noen få skritt unna sengen.

Mallorca er et av de få stedene i verden der de luksuriøse hotellkonseptene faktisk lever opp til forventet standard. I løpet av de fem seneste årene har det dukket opp mer enn 20 hoteller som kan fasilitere en elite av mennesker som er vant til å kunne få alt de ønsker i verden – om de ikke allerede eier det selv.

– Dette er uvurderlig. Hverken Gagosian eller Bill Gates kan kjøpe dette. Man må gjøre en innsats – sette seg på et fly – komme hit til eiendommen for å se på verket. Dette kan ikke flyttes noe sted. Dette kan ikke kopieres. Det blir her.

Punyet Miró (52) peker på noen skriblerier på veggen inne i en liten hule. Dette var surrealisten, verdenskunstneren og bestefaren Joan Mirós lille improviserte atelier de siste årene han levde. De uforståelige skissene var utgangspunktet for den kjente skulpturen «Monument a la dona» (1972), som nå pryder sentrum av Palma, Mallorca. Mange av de andre verkene hans er rundt om i verden. Blant museer, kjente kunstinstitusjoner og

de største samlerne. Miró var akkurat hovedutstillingen på Grand Palais i Paris. I skrivende stund holder MoMA i New York en egen utstilling dedisert til Miró. Han var en av de aller mest kjente kunstnerne i likhet med Chagall, Dalí og Picasso. Men for lekmannen ofte ukjent. Allikevel slo verket «Étoile Bleue» (1927) alle rekorder da det ble solgt for 23,5 millioner pund hos Sotheby's i 2012.

– Det er et problem at veldig mange kunstsamlere kun har kunsten sin lagret i store lagerhus rundt om i verden. Da er det jo ingen som får sett kunsten!

Nå er det barnebarnet Punyet Miró som holder verdensarven levende. I likhet med sin morfar har han klart å gjøre en figur. Provoserende performance-kunst, såkalte «talks» og som skikkelse på kunståpninger rundt om i verden. Mest kjent er han allikevel som arvingen av Joan Miró og direktør for Miró-stiftelsen. Som tittelen visittkortet hans pent antyder: Mirós arving.

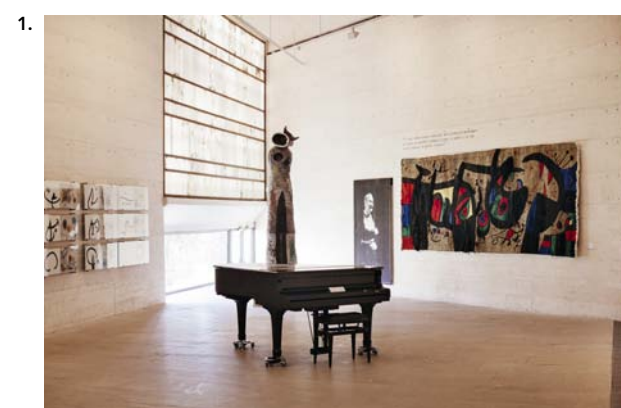
– Det viktigste jeg lærte av morfaren min, er frihet. I dag har alle fått et talerør gjennom sosiale medier, og alt de bruker det på er å klage. De er moralistiske. Puritanske. De føler seg krenket. Vi har underkastet oss teknologien, men vi burde egentlig gå bakover i utviklingen.

– Våre forfedre klarte seg fint uten sosiale medier og Instagram. Vi trenger det ikke. Vi trenger flere skreddere.

Herr Punyet refererer tilbake til håndverket og den lille hulen der morfaren Miró jobbet frem til han døde i en alder av 90 år (1983). Nedenfor ligger museet, hovedatelieret og huset som Miró bodde i fra 1960-tallet. Byggene er forlengst blitt anerkjent som verneverdige arkitektoniske skatter. Arkitekten Rafael Moneo fikk to utfordringer: Det skulle gå en hemmelig gang fra huset til atelieret, slik at Miró kunne gå uforstyrret til jobb. Og museet skulle bygges nedover, slik at omgivelsene ikke forstyrret de som var på besøk for å se kunsten.

– Etter hvert ble han den største kunstneren i verden etter Picasso. Om han hadde bodd i New York eller Paris, vill han ikke fått ro til å jobbe i fred fra journalister eller samlere som kom på døren. På Mallorca kunne han være i fred.

Hovedatelieret står fremdeles helt likt som den dagen Miró døde i 1983, mens museets utstillinger skifter hver eneste sesong. Totalt ►



1 og 2. Hemmelig gang. Mellom atelieret og huset til Miró går det fremdeles en hemmelig gang som ble tegnet av arkitekten Josep Sert, slik at Miró kunne gå i fred til atelieret mens besøkende så på kunsten hans. 3. Joan Punyet Miró er kjent for å sjokkere med sine uttalelser. Som arving og direktør for Miró Foundation har han et stort ansvar på sine skuldre. – Jeg er Mirós beskytter. Vi er en liten gruppe av familier som må jobbe mot mafiaen. Både Picasso, Matisse og Chagall blir kopiert daglig av kriminelle syndikater fra Italia, Colombia og Spania. Dette er de samme kriminelle som produserer narkotika og vasker pengene sine gjennom falsk kunst. De tror jo at det er laget av en femåring! 4. Atelieret i original forfatning. Da Miró døde i 1983, så atelieret hans akkurat slik ut. Museet har valgt å beholde det unike studioet, slik at gjester kan få et ekte innblikk i kunstnerens hverdag på Mallorca.

Miró-museet

- Et museum dedisert til kunstneren Joan Miró, som bodde halvparten av livet sitt på Mallorca. Museet er bygget rett ved kunstnerens gamle atelier 20 minutter utenfor hovedstaden, Palma.
- Joan Miró (1893-1983) er kjent som en av verdens største kunstnere. Han var tilknyttet

dadaismen og ble internasjonalt anerkjent da han ble tatt under vingene til Matisse på starten av 1900-tallet. Mange sammenligner uttrykket med den mer kjente maleren Picasso, som også var en god venn.

- Flyttet til Mallorca i 1956, der moren var oppvokst. Kunstneren produserte malerier helt frem til han døde i 1983.

• Etter at han ble verdenskjent og kunsten hans ble verdsatt til millioner, startet han stiftelsen Miró Foundation i 1975 for å sikre ettermålet. Det første museet ble åpnet i Barcelona.

- I 1981 bygde de museet på Mallorca etter som Miró bodde der siden 1960-tallet. Atelieret ble i utgangspunktet bygget mens Miró bodde i eksil i Paris og arkitekten Josep Sert jobbet

fra New York i 1956. Selve museet er tegnet av den anerkjente arkitekten Rafael Moneo. Bygget har fått mye oppmerksomhet fordi det ble bygget nedover, etter ønske fra Miró.

- Atelieret er ivarettatt i original forfatning, og står helt likt som den dagen Miró døde.

• Barnebarnet Joan Punyet Miró har vært direktør for stiftelsen siden 1992. Han er en kjent skikkelse i kunstverdenen, både som performance-kunstner og som forvalter av Miró-arven. Punyet bor i morfarens gamle hjem rett ovenfor museet.

- Utstillingene på museet forandres hele

tiden. Totalt eier stiftelsen mer enn 8.000 verk fra Miró. På museet på Mallorca vises over 2.500 verk, inkludert malerier, skulpturer og skisser.

Adresse: Carrer de Saridakis, 29, 07015 Palma
www.miomallorca.com

Deià

Det lille området nord på Mallorca har endt opp som et slags eksil for Hollywood-kjendiser og kulturpersonligheter fra Europa. Langs daler og krappe veier ligger det små Agroturismoer og såkalte Finca, som serverer hjemmelaget mat på gårdene og husly i en avslappet bondsk atmosfære. Området har også blitt en selvsagt rasteplass for flere av de 300.000 årlig besøkende sykkelturnistene som ofte sykler gjennom Deià på vei til Sa Calobra.

Sentrum av Deià, er en liten vei på omtrent 100 meter, der flere restauranter og luksushoteller har åpnet opp for en liten elite turister. Kjente rockestjerner som The Beatles, The Rolling Stones, Jimi Hendrix og David Bowie har alle oppholdt seg her i deler av karrieren for å ta en pause fra paparazzi og glamorøst storbyliv. I fjor var det Beyoncé og Kate Moss som brakte oppmerksomhet til landsbyen da de satt henslengt med hver sin drink på den lokale baren Sa Fonda. Hotellet La Recidencia har i alle år vært et slags Spansk ekvivalent til Chateau Marmont i L.A., og eies nå av Sir Richard Branson som også bor store deler av sommerhalvåret i landsbyen. Tross kjendiser, ekstreme eiendomspriser – og vinkart – er det fremdeles sovende behagelig i den lille landsbyen.



Rasteplass. I landsbyen Deià, der eiendomsprisene ligger på mellom 10 og 300 millioner norske kroner for en feriebolig, har de to danske syklistene Nicklas og Simon tidenes billigste ferie. To innleide sykler, et telt og nyinnkjøpt proviant hos den lokale kjøpmannen i Deià. Nå går ferden videre til Sa Calobra på den samme ruten som Team Sky syklet bare noen uker i forveien.



– Dette er den billigste ferien jeg noen gang har hatt, forklarer den danske syklisten Nicklas Skou.

Anbefalinger

- **Recidencia Belmont.** Et prominent luksushotell som har huset forfattere og kulturpersonligheter siden etterkrigstiden. Hotellet har også en av Spanias største skulpturparker.
- **Sa Fonda.** Restaurant og utested. Kjent for sine eksklusive sammenkomster.
- **Es Racó d'es Teix.** 1-stjerners Michellin restaurant. Lokal ująlete bondske retter fra lokale råvarer.
- **Ca's Patro March.** Liten sjømat-restaurant liggende på toppen av en klippe med utsikt mot havet. Man kan også gå ned tre-trappen for en liten svømmetur - anbefales før lunsj.
- **Nama.** Asiatiske restaurant og bar. Designet av moteskaper Matthew Williamson.



1. Festen er over. Verden har forandret seg mye siden første gangen Leido tok på seg en penskjorte og stilte seg foran inngangen til et utested en gang på 80-tallet. Sparkesyklene er ikke lenger et leketøy for barn, men et motorisert fremkomstmiddel for voksne. Mallorca har heller ikke unnslettet fremskrittets foranderlige vesen. 2. Patron Lunares. Det som i utgangspunktet var en klubb for lokale fiskere i gamlebyen har allerede rukket å bli en institusjon for lokalbefolkningen. Lokalet har fått en betydelig restaurering, men beholdt de nautiske detaljene og stortuepreget. Kjøkkenet har logisk nok spesialisert seg på sjømat, dog mer spennende en man er vant med: Flyndre servert med knasende mais og smørsaus, sjøkreps med pommes frites og stekt egg eller bao med krabbe. 3. Clandesti Taller Gastronòmic. Restauranten er beskrevet som en hemmelig matklubb for gourmandene i Palma. Fra torsdager til lørdager kan 12 personer få et bord på en hemmelig adresse. Selve middagen er et slags show der kokkene danderer rettene fortløpende på middagsbordet. Noen ganger med en gåte, andre ganger med toner fra Metallica eller Wagner i forsøk på å lage en slags gastronomisk dramaturgi.

eier stiftelsen mer enn 8.000 verk. Mye av kunsten er ofte lånt ut fra stiftelsen eller fra herr Punyet personlig. Han peker på en oksestatue:
– Se her. Dette har jeg personlig lånt ut. Det er verdsatt til fem millioner euro. En dag var det en full dansk turist som velte den da han skulle late som han kjørte motorsykkel. Nå har vi endelig fått den reparert. Det koster å være arving.

– **Det er ikke lenger mulig** å jobbe som dørvakt i Magaluf. Nå har jeg måttet begynne som taxisjåfør.

Leido (51) konsentrerer seg på motorveien bort fra Palma Nova. I bakspeilet ligger partystedet Magaluf. Hvite sandstrender, solsenger, badebasseng og hotellbygg tett i tett. Et kjent ferieparadis hvor masseturismen har satt et tydelig preg: Vannsklier, en miniversjon av Katmandu som er designet opp-ned, sjørøverkostymer og rosa oppblåsbare svaner duppende i lunkest

klorvann. Det er lavsesong, og akkurat nå er turistmaskinen i dvale.

– Alt har forandret seg. De kuleste klubbene er blitt stengt og immigranter fra Afrika har tatt over dørvaktjobbene. Turismen hit minker for hvert år, sukkes det fra partybyens sjef.

Sodoma og gomorra. I dette området har Leido brukt de seneste 30 yrkesaktive årene av livet. Skrytehistoriene kommer på rams. Fri flyt av alkohol, lettledde kvinner, yachter og kokain i skjønn forening. En glamorøs beskrivelse fra en enkel bodybuilders tilfeldig tilværelse i et hedonistisk paradisi. I flere tiår har briter og skandinaver systematisk trukket hit for å feste. Bort fra virkeligheten. En pause fra repetitivt, manuelt arbeid, arbeidsuniformer i en prestisjeløs tilværelse uten kontroll over produksjonsmidlene. Her kan de leve. Hvert år rapporter pressen hjem: Spritcruise, bodyshots, blodige slåsskamper og sex på offentlig eiendom. I dette riket har Leido vært

konge. Nå er alt blitt snudd på hodet.

– Nå vil myndighetene ikke kalle det Magaluf lenger. Jeg tror det skal hete Calvia Beach eller Playa Calvia eller noe slikt.

Festen er over. Verden har forandret seg mye siden første gangen Leido tok på seg en penskjorte og stilte seg foran inngangen til et utested en gang på 80-tallet. Sparkesyklene er ikke lenger et leketøy for barn, men et motorisert fremkomstmiddel for voksne. Uttrykk som «micro-commuting», «creative hub» og «mindfullness» har sneket seg inn i dagligtalen. Høretelefonene er blitt trådløse, biler er blitt selvgående, og den ypperste formen for turisme er en reise til verdensrommet. Øya Mallorca har heller ikke unnslettet fremskrittets foranderlige vesen. For en tidligere dørvakt som ikke engang eier en epostadresse er verden blitt ugjenkjennelig. Drosjen er for liten, kroppen for stor. Mallorca har gått opp en klasse.

premium@finansavisen.no