



Kult i Georgetown

Georgetown! En by i byen. I Washington DC i USA. Byen til George! Og hvilken trivelig bydel dette er! En av de eldste i USA og annerledes enn det meste ellers i dette landet. Her er du virkelig på historisk grunn i Amerika og kan nyte de vakre, gamle fasadene, de fine små butikene, galleriene, de trivelige kaféene og gode restaurantene – og bo godt, standsmessig og sentralt på The Graham.

TEKST: TERJE MYKLEBOST | FOTO: THE GRAHAM GEORGETOWN

Georgetown er altså en bydel i USAs hovedstad Washington DC, men den er eldre enn sentrum av Washington. For Georgetown, som ligger både vakkert og strategisk til ved bredden av elven Potomac, ble grunnlagt som egen by så tidlig som i 1751. Den eldste bosetningen som er registrert er faktisk enda tidligere, i 1696.

Byen ble nok oppkalt etter USAs første president George Washington, akkurat som Washington, og kanskje lagt der han kastet en sølv-dollar over elven. Skjønt, det er nok en myte. Han kastet kanskje en stein over på det smaleste partiet av elven, og sikkert mens det var lavvann, men neppe en sølv-dollar. For det første fantes ikke sølvdollaren da han var guttunge, og hadde han hatt en sølv-dollar, så hadde han helt sikkert ikke kastet den. Han vokste opp i smale kår, og ville nok gjerne hatt en sølv-dollar, hvis den hadde eksistert! Han hadde neppe tenner av tre heller, slik myten vil ha det til!

Det er lov å kose seg på takterassen.



FINE, GAMLE GEORGETOWN

Myter er morsomme, men faktum er at Georgetown er en svært hyggelig by i byen Washington DC, hvor DC står for District of Columbia. Og den er annerledes enn mye annet i USA – med de brosteinslagte og røde mursteinsfortauene foran de lave murfasadene i glade farger og de typisk amerikanske mursteinsbygningene med lys mørtel. M Street og tverrgaten Wisconsin Avenue er hovedgatene i Georgetown. Innimellom de gamle fasadene ligger bygninger i amerikansk art deco stil. Og alle er lave og ligger



Tøffe stoler som lyser opp på takterassen.



Cabore, sima nobitat que dolore,Temporepra.

skulder ved skulder. Ikke høyere enn tre etasjer og har små kryppinn av butikker, gallerier, barer, kafeer og restauranter vendt mot fortauet. Mange av de mest eksklusive klesmerkene har fått plass i disse små, trivelige butikklokalene. I lyktestolpene henger fargerike blomsteroppsatser og langs de smale sidegatene er det tett med frodigrønne trær. Georgetown er dessuten et av de mest eksklusive boligområdene i Washington, og oppover i de stille sidegatene ligger praktfulle villaer tilbake-trukket i vakre haver og trivelige tre etasjes smale murhus side ved side. I en av disse sidegatene, Thomas Jefferson Street

Cabore, sima nobitat que dolore,Temporepra.



Cabore, sima nobitat que dolore,Temporepra.

nedenfor M Street og svært sentralt i Georgetown, ligger The Graham. KONGELIG PÅ THE GRAHAM The Graham er et herlig lite boutiquehotell. Det synes også Kong Carl Gustav av Sverige. Han og en handelsdelegasjon på 37 mennesker bodde her i mai i fjor. De leide så godt som alle de 57 rommene, og var storfornøyd. Hyggelig å høre at de rojale kan trives i et lite boutiquehotell som ikke satser på annen luksus enn trivelige rom, stillhet, tid og ypperlig service. Her handler det ikke om luksuriøse ting, men trivsel og hjertevarme. Men når det er sagt, så er

The Graham et nydelig hotel sentralt i Georgetown med 32 ettroms suiter og en av USAs beste og mest populære takterrasser. Forbes Travel kåret for tre år siden The Graham Roof Top til Nord-Amerikas beste takterrassebar, og i dag er den blant de fem beste i Washington DC. Det har jo poppet opp slike takbarer overalt. Men fra baren på taket her på The Graham har du utsikt ut over The Potomac River til Lincoln Memorial og toppen av The Needle, Washington Monument, til Georgetown University og over til Virginia, og når solen går ned over Georgetown er det fantastisk stemningsfullt her oppe på taket. Roof Top Bar er mer som en trivelig og stilig lounge med myke, moderne sittegrupper under solparasoller på et dekk av tre enn en ren bar. Den er åpen for alle og det er gjerne en kø av mennesker på fortauet som vil besøke baren og nyte friske skalldyr, et glass champagne, en frozen rosé, tropisk Tikki, Mai Thai, eller Our Thai som de kaller den her, en Scorpion Bowl eller noen andre kalde cocktails i kveldsvarmen.

EN HYLLEST TIL BELL Helt nederst i The Graham, i kjelleren, ligger The Alex. Hele hotellet er en hyllest til Alexander Graham Bell, som bodde og hadde sitt verksted like rundt hjørnet. The Alex er hotellets intime vannhull. Det vil si, her serveres frokost om morgenen, og middag og diverse morsomme greier på kvelden. Lobbyen i hotellet er liten, men kjempestilig med en sittegruppe foran en peis et



Cabore, sima nobitat que dolore,Temporepra aut vitatis est liquo bea nis que.

par trinn ned like innenfor døren, en sittegruppe til til venstre foran et stort, elegant speil delvis dekket av en mørk gardin og en liten resepsjonsdisk hvor Luisa tar imot med smil og rask innsjekk. På disken står tre bokstaver i blank stål – GPS, som i dette tilfellet står for Graham Personal Service, som er deres varemerke og overordnede mål. Over en dør til høyre lyser en merkelig lampe, som forteller at The Alex er åpen. Om kvelden må du ha en kode for å åpne døren. En mørk trapp med stearinlys på trinnene fører ned til The Alex – nærmest en hule. Et rustikt kjellerlokale med eldgamle mursteinsvegger, slitt, mørkt tregulv, et sinnrikt system av rør i taket, en bardisk med massevis av bourbon flasker, høye arbeidsbord som spisebord sammen med høye sofaer langs langveggen og høye barstoler. På kortveggen er en gammel grå klebersteinspeis mellom to kjellerdører og et par sittegrupper med sofaer og lenestoler hvor det gjerne ryddes til arrangementer.

FRA FORBUDSTIDEN – Dette er The Alex Craft Cocktail Cellar & Speakeasy, sier Erich Hosbach, fargerik,

munter og entusiastisk markedssjef for The Graham. –The Alex illuderer en av de gamle speakeasy barene fra forbudstiden på begynnelsen av det forrige århundret. I slike barer kom folk sammen i all hemmelighet for å drikke forbudt alkohol, og da måtte du kjenne folk og ha en kode for å komme inn, som her, ler Erich. -Begynte røde lamper å lyse var det tegn på at politiet var på vei, og alle flasker og glass måtte gjemmes unna. Det er ikke like strengt i The Alex, men slik kunne det se ut i en speakeasy bar. Her får du alle de gode og originale cocktailene, og her arrangerer vi jazzkvelder med dyktige jazzmusikere og andre morsomme kvelder, sier Erich. Denne kvelden arrangeres en Moonshine Evening med lovlig produsert hjemmebrent og livlig og sprell levende bluegrass musikk så det smeller i mursteinsveggen. Menyen er utformet som en gammel avis med små oppslag og historier fra forbudstiden. Og maten! Helt nydelig med Deviled Egg til forrett – hardkokte egg med eddikmajones, dill og røkt rogn av ørret, kamskjell med kremet osterisotto og asparges til hovedrett og en varm sjoko-

” The Graham er et herlig lite boutiquehotell. Det synes også Kong Carl Gustav av Sverige. Han og en handelsdelegasjon på 37 mennesker leide så godt som alle de 57 rommene i mai ifjor, og var storfornøyd.

ladesouffles til dessert. Alt i kombinasjon med et par glass iskald sancerre. Helt perfekt! – Selv Kong Carl Gustav trivdes i speakeasy baren vår, smiler Erich.

OPPTATT AV KVALITET – Hotellet vårt er ikke et fancy hotell, eller et hotell hvor gjestene kommer for en konferanse. Nei, til oss kommer alle slags gjester, og ofte internasjonale fordi Georgetown kan minne om en gammel europeisk by, internasjonale diplomater,





Cabore, *sima nobitat que dolore*, *Temporepra*.

”
Forbes Travel kåret
for tre år siden The
Graham Roof Top
til Nord-Amerikas
beste takterrassebar,
og i dag er den
blant de fem beste
i Washington DC.

moderne high tec mennesker, kunstnere, eller intellektuelle turister som bare er interessert i å oppleve vakre Georgetown, besøke muséene og lære om historien. Men det er gjester som er opptatt av kvalitet og diskret luksus. Gjesterommene våre er i to kategorier, standard rom og ettroms suiter, men alle har den samme innredningen, morgenkåpe og deilige dyner og puter. Ingen forskjell bortsett fra størrelsen på rommet, forteller Erich.

LYST OG HJEMMEKOSELIG
Mitt rom er en suite, trivelig med diskret mønstret vegg til vegg teppe i grått og blått og med en stue med et fint grågrønt tapet med hvitt blomstermønster, en beige sofa og lenestol, bordlamper i farget glass og magasiner på et mørkt stuebord. Soverommet er delikat med lys, lys grå vegger mot brede hvite lister i taket, stor dobbeltseng med et hvitt hodegjerde mot en brun kortvegg og to fine nattbordlam-



Cabore, *sima nobitat que dolore*, *Temporepra* Cabore, *sima nobitat que dolore*.

Like nedenfor hotellet, på den andre siden av C&O Canal, som for øvrig er menneskeskapt for over 100 år siden for å frakte varer fra Ohio til Chesapeak Bay, men som aldri ble helt ferdig før toglinjen var bygd, ligger Baked & Wired hvor du får Washingtons beste kaffe og cupcakes. Like rundt hjørnet på M Street er nylig Ladurée åpnet. En nydelig kafé med praktfulle stukkaturer, lysekroner og små kafébord og med både deilig kaffe og fargerike makroner og kaker, nydelig innpakket hvis du vil ha dem med deg eller som gave. I det hele tatt er det massevis av små, fine kaféer i Georgetown. Restaurant Fiola Mare nede på strandpromenaden langs Potomac River ved Washington Harbour, 100 meter ned Thomas Jefferson Street fra The Graham, er et must. En herlig italiensk fiskerestaurant drevet av Fabio og Maria Trabocchi – en av Washingtons beste restauranter. Og det sier ikke så lite i en kulinarisk by som Washington DC hvor det myldrer av gode restauranter, mer enn 1500, og som øker med 100 i måneden. Men Fiola Mare slår de fleste!

UFORGLEMMELIGE FIOLA MARE
Den ligger perfekt til med utsikt over elven med den glitrende solnedgangen og elvebåtene med turister som glir forbi. En fredags kveld her nede i Washington Harbour er en opplevelse. Det myldrer av folk langs strandpromenaden og restaurantene er fulle av glade mennesker og støyende amerikanere! Også i Fiola Mare. Men her er det med litt mer stil. Og det er blide Kebebe, vakker og mørk som natten med sin bakgrunn fra Kenya, som tar i mot meg – med et stort, hvitt smil. Hun fører meg med menyer og vinlister og sørger for at jeg har alt jeg trenger. Her jeg sitter er det ganske



Cabore, *sima nobitat que dolore*, *Temporepra* Cabore, *sima nobitat que dolore*.

så maritimt med bord gjort som blankklakkerte skipsdekk med nater og stoler med marineblå puter, og her serveres sjømat i alle varianter og med super kvalitet. Kebebe har anbefalt deres blekksprut og overkelner Joshua fra Colombia deres Hummer Ravioli, så da tar jeg begge – Calimaris'en som forrett og Ravioli'en som hovedrett. Men Joshua har fått meg i kikkerten, så han tryller frem den ene ekstra retten etter den andre, lettgrillet



kamskjell, laks sashimi med blekk fra blekksprut, så mine to bestilte retter Calimaris og Lobster Ravioli, kokosis som predessert og en fantastisk sjokoladedessert med mint, pistasj og salt. Jeg ender opp med en syv retters middag. Og alt Joshua overrasker meg med legges ikke på regningen. For en service! For en lykke! Og for en restaurant - så raus og full av kvalitet både på mat og mennesker! I stemningsfulle Georgetown, like nedenfor The Graham. ✱



VERDT Å VITE

Great Hotels & Food valgte å fly til Washington DC i USA med Icelandair via Island. Daglig avgang fra Gardermoen og en enkel times flybytte på lille og praktiske Keflavik flyplass. Dersom du ønsker kan du også bevilge deg en stop-over på Island uten ekstra flykostnader. www.icelandair.com

Fra Dulles International Airport er det en 40 minutters taxitur inn til sentrum. The Graham er et fint lite boutiquehotel sentralt plassert i en stille sidegate i bydelen Georgetown, bare minutter fra sentrum av Washington DC. Har du litt god tid, kan du spasere inn til The National Mall med Capitol, Washington Monument, alle museene på rekke og rad og det Hvite Hus like rundt hjørnet. Hotellet ligger et steinkast fra hovedgaten M Street, og bare et par minutter opp fra Washington Harbour. www.thegrahamgeorgetown.com

I Washington Harbour ligger italienske Fiola Mare, en av Washington DCs desidert beste fiskerestauranter. www.fiolamaredc.com

Husk visum til USA, og i god tid. Den kan fylles ut og søkes om på www.eesta.cbp.dhs.gov, og koster \$14.

”
Fiola Mare er en herlig
italiensk fiskerestaurant
drevet av Fabio og Maria
Trabocchi – en av Wash-
ingtons beste restauran-
ter. Og det sier ikke så
lite i en kulinarisk by som
Washington DC.

