



MATHIAS DAHLGREN  
Grand Hôtel Stockholm  
Södra Blasieholmshamnen 6  
P.O. BOX 16424  
SE-103 27 Stockholm  
TEL +46-8-679 35 84  
FAX +46-8-611 86 86  
info@mdghs.com  
www.mdghs.com

#### PRESSINFORMATION

## RESTAURANG MATHIAS DAHLGREN GRAND HÔTEL STOCKHOLM

Mathias Dahlgren invigde sin namne restaurang på Grand Hôtel Stockholm i maj 2007. Restaurangen erbjuder två olika matupplevelser som kompletterar varandra, genom Matsalen och Matbaren. Här skapas separata matsedlar dagligen, vilket gör det möjligt att erbjuda det bästa för dagen och också de bästa råvarorna/produkterna för gästen.

» Med en svensk identitet, på en regional plattform, skapar jag mitt kök, ett kök som är öppet både för lokala och globala ingredienser och influenser, ett kök som bygger på naturliga råvaror och naturlig smak - det naturliga köket « säger vd och kreativ ledare Mathias Dahlgren.

#### MATSALEN OCH MATBAREN

Miljön i restaurangen är skapad av brittiska Ilse Crawford. Uppdraget har bestått i att skapa två skilda restaurangmiljöer som kompletterar varandra. Ilse har hämtat inspiration från Sverige, Stockholm, Grand Hôtel och Mathias Dahlgren.

I Matsalen är det ljust, intimt och elegant med specialbyggda Chesterfieldsoffor och moderniserade antika möbler från Grand Hôtel. Belysningen är en förening ur svenska klassiker och bland annat en ljuskrona skapad av Carlo Scarpa. Ett bord tillverkat av Hjalmar Jackson och ritat av Carl Malmsten, beställt av Grand Hôtel 1926, har återförts i den eleganta miljön. Josef Frank stolarna från Svenskt Tenn som funnits på Grand Hôtel har restaurerats för att behålla själen i det förgångna och borden har designats av Studioilse.

Matbaren har en öppen atmosfär med en gedigen blandning av möbler från olika årtal, bland annat möbler från svenskt 1700-tal. En blandning av svenskt, skandinaviskt och globalt perspektiv som bland annat Pyrastolar från Mårten Cyren, belysning från Jorn Utzen och stolar från Vico Magistretti. Matbaren är mer direkt och lättåtkomlig.

I Matsalen erbjuds de 38 sittande gästerna en modern à la carte matsedel i en ljus och intim miljö. Matbaren erbjuder en högkvalitativ måltidsupplevelse i barform. Den öppna omgivningen där 50 sittande gäster får uppleva svenskt 1700-tal med nutidens globala arkitektur berikar gästernas sinnen. Tillgänglighet är ett viktigt ledord i denna del och det erbjuds möjlighet även för drop-in gäster.

#### PRISER OCH UTMÄRKELSER

Sedan öppningsåret har Mathias Dahlgren belönats med otaliga priser och utmärkelser. I mars 2010 belönades Matsalen med två stjärnor i Guide Michelin och Matbaren med en stjärna. Matsalen har även äran att vara med på den prestigefulla listan World's Top 50 Best Restaurants. År 2008 belönades Matsalen med en stjärna och omdömet "Rising Star" i Guide Michelin, mindre än ett år efter öppningen. Den svenska restaurangguiden White Guide belönade, också i mars 2008, Matbaren till "Årets miljöupplevelse". Andra utmärkelser för Mathias Dahlgrens restauranger är bl a "Chef de l'Avenir" från Internationella Gastronomiska Akademin, Best New Restaurant 2007/2008 i de brittiska magasinerna Wallpaper\* och Monocle samt priset för Best Interior Design (Restaurant) på The European Design Awards 2007. Vidare har restaurangen fått högsta betyg vid recensioner i Dagens Nyheter, Svenska Dagbladet och Dagens Industri. Den senare utsåg även Mathias Dahlgren till Bästa Affärskrog 2007.



MATHIAS DAHLGREN  
Grand Hôtel Stockholm  
Södra Blasieholmshamnen 6  
P.O. BOX 16424  
SE-103 27 Stockholm  
TEL +46-8-679 35 84  
FAX +46-8-611 86 86  
info@mdghs.com  
www.mdghs.com

## MATHIAS DAHLGREN

Restaurangen Mathias Dahlgren är ett samarbete mellan Grand Hôtel och Mathias Dahlgren. Det är ett samägt restaurangbolag där Mathias Dahlgren fungerar som verkställande direktör och kreativ ledare.

Mathias Dahlgren är en både meriterad och välkänd matprofil. Han har som ende svensk vunnit den ärofyllda tävlingen "Bocuse d'Or". Han är även den ende kock i Sverige som av tidningen Restaurangvärlden i samarbete med Sveriges 50 främsta kockar blivit utvald till "Kockarnas Kock" hela sju gånger: 2010, 2009, 2008, 2004, 2002, 1999 och 1997. Mathias Dahlgren startade 1996 den välrenommerade restaurangen Bon Lloc i Stockholm som från 1997 hade en stjärna i Guide Michelin. Restaurangen stängdes under 2005.

## ILSE CRAWFORD

Ilse Crawford, Studioilse, arbetar på en internationell plattform. Ilse har bland annat haft uppdrag som Soho House New York, Creative Director när ELLE Decoration lanserades, Vice President för Donna Karan Home och Creative Director för The Crystal Palace. Ilse undervisar även på Eindhoven Design Academy i Holland som är en välrenommerad skola för design och har författat flera omtalade böcker.

## GRAND HÔTEL STOCKHOLM

Grand Hôtel är ett klassiskt landmärke mitt i centrala Stockholm. Grand Hôtel är ett av de få utvalda företag i Sverige som är Kungliga Hovleverantörer och det enda hotellet i Sverige som är medlem i The Leading Hotels of the World och InterContinental Hotels & Resorts. Grand Hôtel är ett helägt dotterbolag till Investor AB.

## ÖPPETTIDER

Matbaren  
Lunch: Måndag - fredag 12.00-14.00.  
Middag: Måndag - lördag 18.00-24.00

Matsalen  
Middag: Tisdag - lördag 19.00-24.00

Gästerna kan boka bord en månad fram i tiden. Tel. 08 679 35 84.

För vidare pressinformation, presskit, tillgång till bilder och arrangerande av intervjuer, vänligen kontakta Filip Odelius på Grand Hôtels Marknadsavdelning.  
Tel: 08-679 35 41 eller mail: [filip.odelius@grandhotel.se](mailto:filip.odelius@grandhotel.se)