



2006-06-28 13:35 CEST

## Mathias Dahlgren ska driva Grand Hôtel Stockholms nya restaurang

**I dagarna blev det klart att det blir mästerkocken Mathias Dahlgren som ska utveckla och driva Grand Hôtels nya restaurang. Sedan februari 2006 då Franska Matsalen stängdes har Grand Hôtel saknat en exklusiv matsal, men till våren 2007 blir det ändring på detta. Restaurangen kommer att ligga i Bolinderska Palatsets entréplan och innefatta ca 100 platser.**

- Jag ser fram emot att få utveckla och driva denna viktiga del av Grand Hôtel. Ett förstklassigt hotell ska givetvis kunna erbjuda en förstklassig restaurang och det är min ambition att vi ska skapa en av Europas bästa restauranger, säger Mathias Dahlgren.

- Mathias har alltid varit tidig att uppfatta trender och tendenser och haft förmågan att snabbt applicera dessa i sin dagliga verksamhet. Med stor envishet strävar Mathias efter den bästa av upplevelser för gästen vilket vi har kunnat följa i hans tidigare åtaganden och det är med stor stolthet vi välkomnar Mathias till Grand Hôtel, säger Nils Axing, vd Grand Hôtel.

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 Restaurang&Storhushåll i samarbete med Sveriges 50 främsta kockar blivit utvald till "Kockarnas kock" hela fyra gånger: 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.

Den nya restaurangen är ett helt nytt samarbete mellan Grand Hôtel och Mathias Dahlgren. Ett gemensamt restaurangbolag har startats där Mathias Dahlgren kommer att fungera som verkställande direktör.

**För ytterligare information vänligen kontakta:**

Nils Axing, VD, Grand Hôtel Stockholm

Telefon: 08 - 679 35 00

Mobil: 0708 - 60 05 99

E-post: [nils.axing@grandhotel.se](mailto:nils.axing@grandhotel.se)

Mathias Dahlgren

Mobil: 070 - 495 60 69

E-post: [mathias.dahlgren@grandhotel.se](mailto:mathias.dahlgren@grandhotel.se)

Lotta Wästberg, marknadschef, Grand Hôtel Stockholm

Telefon: 08 - 679 35 42

Mobil: 070 - 637 07 32

E-post: [lotta.wastberg@grandhotel.se](mailto:lotta.wastberg@grandhotel.se)

Bilder: Länken till Grand Hôtels bildbank är:

<http://debman.nexit.se/ghh>

Username: new restaurant

Password: press

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. Grand Hôtel ingår i The Grand Hôtel Holdings som är ett helägt dotterbolag till Investor AB.

---

*Mathias Dahlgren är en av Sveriges främsta kockar och den enda svenska kock som hittills har vunnit guld i Bocuse d'Or. Idag driver han stjärnrestaurangen Matbaren och vegetariska Rutabaga under sitt eget namn i Grand Hôtel i Stockholm. Mathias Dahlgren är också grundare till Rågbrödsbageriet Green Rabbit.*

## Kontaktpersoner



**Maya Johansson**

Marknadschef

Grand Hôtel Stockholm

[Maya.Johansson@grandhotel.se](mailto:Maya.Johansson@grandhotel.se)

+46 8 679 35 42