



Arzak át frá Jákup

Juan Mari Arzak er ein godfather í matstovuvinnuni, sum Jákup Sumberg sjálvur sigur. Arzak var tann fyrsti, sum hevði eina matstovu í Baskaralandinum, ið fekk tríggar Michelin-stjørnur. Og Arzak hevur enn tann dag í dag tríggar Michelin-stjørnur. Tá tú tosar um heimsins bestu og mest virdu kokkar, so er Arzak ein teirra. Tann 20. juni í fjør át hann á matstovuni, har Jákup Sumberg arbeidir. Mathias Dahlgren sjálvur var skjótur at taka eina mynd, sum hann legði á Instagram við áskriftini »Í dag kom Juan Mari Arzak framvið við familju og vinum. Sjáldan hevur ein kokkur verið so glaður, fyri at hava eitt tókt borð«. Á myndini stendur Jákup til høgru aftanfyrri økslina hjá Arzak, ið er eldri harrin í violettu skjúrtuni.

klokkan níggju um morgunin, og vit vóru lidnir á miðnátt. Men fólk vildu arbeiða har.

– Einaferð høvdu vit frí í tríggar vikur frá Søllerød Kro. Tá fór eg á Dragsholm Slot, sum sjónvarpskokkurin Adam Price var við at reka. Heldur ikki her fekk eg løn, men fór fyri at arbeiða og fáa íblástur. Tá tú arbeiðir á Dragsholm Slot, so býrt tú har. Vit svóvu í koyggjum, seks í sama rúmi. Tað, sum var serstakt á Dragsholm Slot, var, at vit bílögdu næstan einki til køkin. Vit høvdu so at siga alt uttanfyri slottið. Og so tóku vit tað, sum árstíðin hevði at bjóða. Reyðrøtur, gularøtur, eplir, kryddurtir og so framvegis.

FEKK TAKK FYRI STRÍÐIÐ

– Tá eg hevði verið á Søllerød Kro í tríggar mánaðir, hjálptu teir mær við at fáa eitt starv á eini góðari matstovu, har eg eisini fekk løn. Tað var teirra máti at siga takk fyri stríðið. Eg endaði á Nimb Terasse í Tivoli. Tað var ein góður møguleiki hjá mær at koma inn í hitan og fáa løn.

– Eg var á Nimb í háltannað ár. Her var meiri vanligur matur á menu'ini, men kortini av høgari góðsku. Har vóru nógv ung fólk í køkinum, fólk, ið royndu seg sum høvuðs-kokkar og sous chefar fyri fyrstu ferð. Tey tordu at royna nýggj ting. Tað riggaði væl á Nimb – og tað ger tað enn.

– Nimb Terasse liggur inni í Tivoli. Tað merkir, at matstovan er stongd, tá Tivoli er stongt. Og Tivoli letur aftur nakrar mánaðir um árið. Vit vóru nakrir kokkar, sum skuldu byrja aftur, tá Nimb lat aftur í januar og ikki opnaði fyrr enn í apríl. Men tey vildu gjarna, at vit hildu okkum í gongd og fingi íblástur. Tí gjørdur vit eina avtalu um, at vit kundu fara

á aðrar matstovur at arbeiða, meðan Nimb var stongt.

– Eg valdi at fara til Mathias Dahlgren. Hetta var nakað, høvuðskokkurin á Nimb viðmældi. Mathias Dahlgren ger vanligan mat á ótrúliga høgum støði. Tað taltalaði meg. Eg fór so og arbeiðdi uttan løn frá Mathias Dahlgren, men Nimb rindaði eina lítla upphædd til okkum, sum hildu okkum í gongd.

– Meðan eg var hjá Mathias Dahlgren, gjørdist eitt starv leyst, og tók av beinanvegin, tá tað stóð mær í boði. Hesin møguleikin var ov góður at lata fara. Eg rindaði sjálvandi Nimb útreiðslurnar aftur, sum teir høvdu av mær. Og teir skiltu eisini mína støðu.

MILLUM HEIMSELITUNA

– Í køkinum hjá Mathias Dahlgren er alt ómetaliga væl skipað og planlagt. Og tað er líka reint her, sum tað er hjá einum tannlækna. Alt er bara reint, alt verður sett ordiligt og skipað. Eg kundi tað sama arbeiðt skóleysur, tí tað er ikki ein moli á gólvinum. Henda organisatiónin ger alt lættari og smittar eisini av á tað privata.

– Mathias Dahlgren er einasti svenski kokkurin, sum hevur vunnið Bocuse d'Or. Matsalen, sum hann eigur og rekur, har eg arbeiði, hevur tvær michelin-stjørnur. Hetta ger tað rættiliga forkunnugt. Tí koma fólk úr øllum heiminum og vilja arbeiða her. Fólk ferðast og flúgva til eisini Stokkhólm, bara fyri at eta hjá okkum. Millum var Juan Mari Arzak og át her í fjør. Hann hevði fyrstu matstovuna í Baskaralandinum, sum fekk tríggar michelin-stjørnur í 1989. Tað er tað mesta, tú kanst fáa. Og Arzak hevur framvegis tríggar stjørnur.



Restauratörerna Mathias Dahlgren och hans kollegor på Grand Hôtel ser en annan krogvärld ta form i Sverige. "Om det blir var 60 procent affärsmiddagar och 40 procent privatliv, det blir en fantastisk dag." TOMAS ÖBERG

rivatkunden tar över på krogen

Intervjuet Mathias Dahlgren berättar om sitt matstovvårskap på Grand Hôtel och om upplevelsen av att bli en del av en av Sveriges största restauranger.

I Michelin-guiden och nu går Mathias Dahlgren ett steg längre för att skapa ännu mer interaktion mellan kök och gäster. Därför monterar ett platsbyggt matbord med utrymme för tio personer i en

– Priset styrs av vilka inbjudna experter vi har och vilka råvaror vi använder just då. Tanken är att inspirera, utbyta kunskap och erfarenheter med så många som möjligt, säger Mathias Dahlgren.

Sveriges gastronomiprojekt skapade med 0,3 procent jämfört med motsvarande period 2012. Restaurangens konsumtion stod för det största bidraget till BNP-tillväxten och sammanlagt de

tidigt att dra långtgående konsekvenser av reformen, säger de vid på Visita.

Mathias Dahlgrens restaurang på Grand Hôtel snickras de



28. februar skrivaði Svenska Dagbladet um eitt nýtt konsept, sum er á skrá í matstovuni hjá Mathias Dahlgren. Matbordet rópast tað, har tíggju fólk sita saman kring eitt borð, meðan Mathias Dahlgren ger mat og er vertur. – Tað er altíð í køkinum, at tey góðu og hugnaligu práttini eru, tá fólk eru savnað til veitslur ella føðingardagar. Hetta er nakað av tí, vit royna at endurskapa við Matbordet, sigur Jákup Sumberg, sum á myndini sæst til høgru fyri Mathias Dahlgren.

ÓMETALIGA GOTT OG STRÆVIÐ

– Eg visti væl, at tá eg pakkaði míni ting í Føroyum, og av álvara fór inn í matstovuyrkið, so fór eg at fáa skolir og uppsangir, har eg kom. Tað havi eg sanniliga eisini fingið. Hvørja ferð, tú byrjar á eini nýggjari matstovu, so verður tú brotin sundur og formaður til aftur. Ert tú ov stoltur tá, so fært tú tað ógvuliga trupult.

– Hetta hevur verið ómetaliga gott fyri meg, men eisini ómetaliga strævið. Tá tú ert í tí, og dagarnar eru langir og strævnir, so kann tað vera trupult. Men tá tú so steðgar á og hugsar um tað, tú hevur roynt, so er tað tað heila vert, og meiri enn tað.

– Tað ber sjálvandi eisini til at taka eina

púra vanliga útbúgving, hava tað gott og tjena pengar. Tað gjørdi eg. Men í dag fari eg upp hvønn morgun og geri tað, sum eg havi hug til. Eg blívi ikki ríkur á henda hátt, sjálvt um eg arbeiði á eini sera finari matstovu. Tí verður tað eisini leingi, áðrenn eg keypi ein stóran Volvo. Men í hesi vinnuni vilja fólk koma til arbeiðis. Fólk arbeiða her, tí tey vilja tað. Tú kanst samanbera tað við ítrótt. Eins og ítróttarfolk fái eg eisini eitt adrenalin-kick, tá eg eri til arbeiðis, tí eg skal vera klárur. Tú kanst ikki brúkast, um fót bólt dysturin verður bríkslaður í gongd, og tú ikki ert í gaggnum tá. Tað er tað sama í køkinum. Vit eru eitt lið. Og vit fáa ikki eitt gott úrslit, um vit ikki spæla saman.