



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Pressrelease från Grand Hotel Marstrand 2009-04-03

Grand Tenan får ny köksmästare – Stjärnkocken Robert Maglia

Grand Hotel Marstrands välrenommerade restaurang Tenan får ny köksmästare. Det har i dagarna blivit klart att ingen mindre än stjärnkocken Robert Maglia tar över köksmästarrollen på Tenan nu i maj. Robert har en imponerande meritlista och var bland annat Sveriges representant i Nordic Challenge 2007- Öppna Nordiska Mästerskapen för professionella kockar (inofficiellt europamästerskap) - efter att ha kommit tvåa i svenska uttagningarna till Bocuse d'Or. Han har jobbat på topprestauranger som Bagatell i Oslo, Saison i Köpenhamn och Divino i Stockholm.

- Vi är fantastiskt stolta och glada över att Robert tackat ja till posten som köksmästare på Tenan, säger Christer Johansson, som driver Grand Hotel på Marstrand och dess välkända krog Tenan.

- Finns det någon som kan axla rollen som köksmästare hos oss så är det Robert. Vi är väldigt måna om att hålla den höga kvalitet som gästerna är vana vid och det lär inte bli några som helst problem med Robert vid rodret, fortsätter Johansson.

Robert själv är mycket nöjd med sin nya arbetsplats. - Jag ser verkligen fram emot att få jobba på hemmaplan igen. Västkusten ligger mig väldigt varmt om hjärtat, berättar Robert. - Nu är jag bara ivrig att få komma igång.

Robert Maglias bana inom restaurangkökets värld började som diskare på skolloven. Han är utbildad på restaurangskolor i Göteborg och Stockholm och har därefter lagat mat på flera av de bästa restaurangerna i Skandinavien, bland annat på Bagatelle i Oslo och Saison i Köpenhamn. Han har jobbat hos bröderna Rikard och Robert Nilsson på Kattegat Gastronomi och Logi och på flera av Göteborgs bästa restauranger, såsom Le Chablis, Johanna, Gösta´s och Belle Avenue.

2002 fick han pris som "Årets intressantaste matlagare i Sverige" och blev samma år utnämnd till "Årets Bubblare", då som egen krögare på Bistro 1965. 2005 gick han till final i svenska VM-uttagningen till Bocuse d'or och kom på 2:a plats. 2006 vann han silver i matlagnings-EM. 2007 kom han åter igen på 2:a plats i den svenska uttagningen till Bocuse d'Or och blev därmed Sveriges kock i Nordic Challenge. Senaste anställningen som köksmästare var på restaurangen Divino i Stockholm, som 2008 belönades med två bestick i Guide Michelin. Robert har tillsammans med Bo Hagström författat kokboken "Italienska desserter".

Grand Hotel/Restaurang Tenan

*I Grand Hotels bottenvåning ligger Restaurang Tenan. Ett välrenommerat Västkustkök där gästerna kan njuta av äkta Africana och vitlöksdoftande havskräftor, tillagade enligt originalreceptet. Restaurangen är **utvald av White Guide, Sveriges Bästa Bord och Västsvensk Mersmak**. Restaurangen tar 130 gäster. I anslutning till restaurangen finns en mysig bar och bakficka. Det **4-stjärniga hotellet** byggdes vid förra sekelskiftet och är omsorgsfullt renoverat för att bibehålla den tidsenliga charmen och arkitekturen. Samtliga 23 rum är individuellt inredda och flera är utrustade med både kakelugn och vidunderlig havsutsikt.*

Grand Hotel Marstrand, S-440 30 Marstrand, Tel +46-(0)303-03 22, WWW.GRANDMARSTRAND.SE