

## **Mathias Dahlgren**

Berättat under föredrag arrangerat av Svensk Form Botnia i Umeå

Som kock vill Mathias Dahlgren skapa en helhetsupplevelse av mat, service och miljö.

”När jag går på restaurang frågar jag mig: Var detta bra? och i så fall vad? Man säger kanske att maten var jättebra, men inte den bästa man ätit, att miljön var trevlig, men att man sett bättre. Att servicen var trevlig men att man upplevt bättre. Jag tror att allt, fungerande tillsammans, är mycket viktigt i upplägget av en restaurang.”

Tidigt fascinerad av sydeuropeisk mat skapade han och hustrun Anna ett koncept med eurolatinsk stil på den egna restaurangen Bon Lloc i Stockholm. På katalanska betyder Bon Lloc ”bra ställe”. Restaurangen öppnades för nio år sedan.

Mathias Dahlgren ser sig själv som hantverkare med en idé i första rummet framför att låta sig inspireras av råvarorna. Han fokuserar på smakerfarenhet, utseende och proportioner och arbetar stundtals med rekonstruktioner av rätter som redan finns. Exempel: En vanlig kopp kaffe med kanelbulle, som alla känner igen smaken på, kan bli till efterrätten ”Kaffebulle 2005”, gjord på samma ingredienser, men nyskapad med hjälp av extrem teknik.

Frankrike drev den gastronomiska utvecklingen fram till 1995. Varför? De hade kunskaper som tillvaratogs, de var stolta bärare av traditioner och hade de bästa råvarorna. Då det gamla franska köket inte hade speciellt lätt att kommunicera och inte heller var lätt att ta till sig skapades i början av 1970-talet produkten nouvelle cuisine som ett PR-trick. Vägvisare var Ferran Adria, världens idag mest kände kock och spansk medborgare. Anledningen till detta är, enligt Mathias Dahlgren, att han lever i samtiden som vi gör och är skicklig att kommunicera med de medel som finns.

På 1970-80-talet växte intresset för Spanien och det baskiska köket med personlig, regional tolkning och småskalighet. Idag är det inte Frankrike som driver utvecklingen vidare. Till skillnad från det franska köket, med borgerliga miljöer och lyxiga råvaror till perfektion, tar sig Spanien an den vardagliga maten lagad med ny extrem teknik.

Mathias Dahlgren anser att det finns underlag för en Nordenplattform, inom 5-10 år, för att driva den gastronomiska utvecklingen i världen. Att flerfaldigt prisbelönta kockar i Norden, talat samma språk och accepterats på högsta internationella nivå, men att det nu är dags att komma vidare. ”Det finns få platser i världen där det finns så många skickliga kockar som i Norden.”

I Sverige har vi haft en stark strävan att bli internationella. Nu är det dags att visa vilka vi är istället, anser Mathias Dahlgren som på inbjudan av Nordiska ministerrådet i Köpenhamn ska dra upp riktlinjerna för ett nytt nordiskt kök.