

Huippukokki Marcus Samuelsson avaa pääkaupunkiseudulle kaksi ravintolaa – mukana myös Flow Festivalilla

Maailemankuulu huippukokki Marcus Samuelsson avaa syksyllä kaksi Kitchen & Table -ravintolaa pääkaupunkiseudulla avautuviin Clarion-hotelleihin. Persoonalliset Kitchen & Table -ravintolat ovat kaukana perinteisistä hotelliravintoloista – ne ovat Ruotsissa ja Norjassa menestyksekkäästi yhdistäneet Manhattanin makupaletin pohjoismaiseen keittiöön ja paikallistuottajien antimisiin. Suomalaiset saavat esimakua ravintoloista jo elokuun Flow Festivalilla.

Lokakuussa pääkaupunkiseudulle avautuu kaksi huippukokki **Marcus Samuelssonin** Kitchen & Table -ravintolaa, jotka yhdistävät Manhattanin kansainväliset maut paikallisiin raaka-aineisiin kekseliäästi ja leikkisästi. Ravintoloiden annoksissa ammennetaan New Yorkin monimuotoisesta ruokakulttuurista, mutta pohjoismaisella tyyllillä. Jokainen ravintola on vastuussa menustaan ja valitsee paikallisten tuottajien satoa mukaan ruokalistalle. Jätkäsaaren ravintola avataan Lars Sonckin suunnittelemaan historialliseen L2-makasiiniin ja Aviapoliksen ravintola uuteen hotellirakennukseen.

Etiopialaissyntyinen ja Ruotsissa kasvanut Samuelsson pyörittää suosittua Red Rooster -ravintolaansa New Yorkin Harlemissa, joten linkki Manhattanin ja Pohjoismaiden välillä on luonnollinen. Samuelsson on tunnettu useista ruokaohjelmista, ja hän on kokannut useilla presidentti Obaman illallisilla. Samuelssonin ruokafilosofiaan kuuluu yhteisöllinen syöminen ja jakaminen. Kitchen & Table -ravintoloissa keskitytäänkin rentoon nautiskeluun: *fine diningin* sijaan tarjolla on *fun diningia*. Kitchen & Table -ravintoloita on jo parikymmentä eri puolilla Ruotsia ja Norjaa.

"Paikallisuus näkyy Kitchen & Tablessa ruokalistaa ja sisustuksen yksityiskohtia myöten. Haluan kaikissa ravintoloissani tuoda esille paikallisia makuja ja raaka-aineita tuoreella otteella. Helsingissä ja pääkaupunkiseudulla on kiinnostava ravintolatarjonta, mutta tämä on jotain uutta", sanoo muun muassa television Top Chef Masters -kilpailun voittajana sekä Taste-kokkiohjelman tuomarina tunnettu Samuelsson. *"Haluan että Kitchen & Tableen voi tulla milloin vain: viettämään merkkipäivää, pitämään kokousta tai syömään ystävien kanssa. Haluan että ravintolassani viihdytään ja pidetään hauskaa."*

Kitchen & Table mukana elokuun Flow Festivalilla

Kitchen & Table on tänä vuonna yksi Flow Festivalin ravintolakumppaneista, joten festivaalivieraat pääsevät testaamaan uusia ravintoloita ensimmäisinä Suomessa. Ruoka on aina ollut tärkeässä roolissa Flow Festivalilla, ja mukana olevat ravintolat valikoidaan tarkkaan. Sunnuntaina 14. elokuuta myös Samuelsson on paikalla Suvilahdessa.

"Clarion haluaa olla osa paikallista elämää ja toivomme, että pääkaupunkiseutulaiset ottavat hotellimme, ravintolamme ja baarimme omakseen. Ravintola Flow Festivalilla on hieno tapa esitellä ravintolakonseptiamme kaupunkilaisille jo ennen hotelliemme aukeamista", kertoo Clarion Hotels Finlandin Area General Manager **Inari Lehtinen**.

Marcus Samuelssonin Flow Festivalia varten suunnittelema menu koostuu kauden raaka-aineista. Tarjolla on neljä annosta, joiden joukossa on myös vegaaninen vaihtoehto:

- Paahdettua manteli-perunasalaattia, ranskankermaa ja mausteista, hiillostettua taimenta
- Harlemin kasvis-chowder luumutomaateilla ja savustetulla parsalla
- Punajuuria anchochili-aiolilla ja hasselpähkinä-omenasalaatilla
- Lexington Avenue -hotdog, karamellisoitua sipulia ja kesäkaalisalaattia

Marcus Samuelsson antaa medialle haastatteluja maanantaina 15. elokuuta Jätkäsaaren makasiinissa, jonne uusi ravintola avataan.

Clarion Hotel Helsinki avaa ovensa Jätkäsaarella 17. lokakuuta ja Clarion Hotel Helsinki Airport Vantaan Aviapoliksessa 22. lokakuuta 2016. Hotellit tulevat työllistämään avauduttuaan yhteensä noin 250 henkilöä.

Faktoja Clarion Hotel Helsingistä:

425 hotellihuonetta
15 kokoustilaa
1 ravintola, 3 baaria
2 näköalasaunaa, 1 kuntosali
1 näköalauima-allas

Faktoja Clarion Hotel Helsinki Airportista:

258 hotellihuonetta
11 kokoustilaa
1 ravintola, 1 baari
2 saunaa, 1 kuntosali

***Clarion Hotel** -brändin hotellit ovat energisiä kohtaamispaikkoja, jotka sijaitsevat keskeisellä paikalla ja sopivat konferenssien, tapahtumien ja liiketapaamisten järjestämiseen. Clarion Hotel on valittu seitsemän kertaa peräkkäin Ruotsin parhaaksi hotelliketjuksi Grand Travel Awards -kilpailussa. 1 200 alan myyntiedustajaa äänestävät kilpailun voittajasta. Clarion Hotel on osa Nordic Choice Hotels -ryhmää. Lisätietoja: www.nordicchoicehotels.com/clarion*

***Nordic Choice Hotels** on yksi Pohjoismaiden ja Baltian suurimmista hotellitoimijoista 186 hotellin ja 13 000 työntekijän kokonaisuudellaan. Nordic Choice Hotels muodostuu Comfort, Quality ja Clarion Hotel -tuotemerkeistä sekä 15 itsenäisestä hotellista. Kaikilla ketjun hotelleilla on ISO 14001 -ympäristösertifikaatti.*

Lisätiedot ja haastattelupyynnöt:

Ulla Helander
Miltton Oy
+358 40 741 9615
ulla.helander@miltton.fi

Inari Lehtinen
Area General Manager
Clarion Hotels Finland
+358 50 303 8560
inari.lehtinen@choice.fi

Liite 1. Marcus Samuelsson

Marcus Samuelsson on kansainvälisesti palkittu kokki ja ruokavaikuttaja. Hänet tunnetaan etenkin kyvystään yhdistellä eri kulttuurien ruokavaikutteita.

Marcus adoptoitiin Etiopiasta kolmevuotiaana, ja hän vietti lapsuutensa Göteborgissa. 24-vuotiaana Marcus lähti töihin pohjoismaiseen ravintolaan Aquavitiin New Yorkiin. Aquavitin keittiömestarina Marcus keräsi mainetta – hän sai useita neljän tähden arvioita arvostetulta Forbes-lehdelta ja lisäsi kaksi kolmen tähden arviota New York Timesilta nuorimpana keittiömestarina koskaan.

Työssään Marcus yhdistelee ennakoluulottomasti eri alueiden ruokakulttuureja ja tuo samalla oman äänensä mukaan vilkastuvaan ruokakulttuurikeskusteluun. Hän on julkaissut useita keittokirjoja, jotka ovat voittaneet muun muassa New York Timesin, Washington Postin ja Chicago Tribunen palkintoja.

Samuelsson muistetaan myös television Top Chef Masters -ohjelman toiselta tuotantokaudelta, jossa hän päihitti 21 muuta huippukokkia ja voitti koko kilpailun. Hän lahjoitti 115 000 dollarin voittosumman Unicefin puhtaan veden projektille.

Samuelsson on saanut myös kunnian toimia Yhdysvaltain presidentti Barack Obaman kokkina valtiollisilla illallisilla, viimeksi pohjoismaisten valtiopäämiesten vierailulla. Lisäksi hän on työskennellyt Michelle Obaman kanssa, joka tunnetaan terveellisen ruokavalion puolestapuhujana. Yhteisessä projektissaan he valmistivat ja tarjoilivat amerikkalaisille lapsille terveellistä kouluruokaa. Jokin aika sitten hän myös kokkasi kuuluisassa Good Morning America -tv-ohjelmassa Michelle Obaman kanssa.

Tällä hetkellä Marcus asuu New Yorkissa ja keskittyy oman, julkkistenkin suosiossa olevan Red Rooster -ravintolansa pyörittämiseen Harlemissa Manhattanilla. Hän vierailee usein myös Pohjoismaissa, jolloin hänet on mahdollista bongata esimerkiksi jostakin Kitchen & Table -ravintolasta.

