



PRESSMEDDELANDE

Stockholm den 1 mars

För omedelbar publicering

För mer information:

Mikael Mølstad, 070-727 21 22,

mikael.molstad@whiteguide.se

För mer information och foto, besök:

whiteguide.se

WHITE GUIDE 2019 PRESETERAS DEN 4 MARS

Årets Hyllning av en Långtida Betydelsefull Gastronomiska Gärning går till PG Nilsson

White Guide hyllar PG Nilsson för en Långtida Betydelsefull Gastronomisk Gärning. Mottagaren är någon som under många år utvecklat en tydlig linje i sin gastronomi och därmed bidragit till att berika svensk matkultur.

ÅRETS HYLLNING AV EN LÅNGTIDA BETYDELSEFULL GASTRONOMISK GÄRNING

PG Nilsson, Stockholm

Motivering: För att med genuin passion och klokskap ha utvecklat framgångsrika och långsiktiga restaurangkoncept där gästupplevelsen är lika viktig som inredningsmiljön och kvalitetsnivån på mat och dryck.

Prisutdelningen äger rum på måndagen 4 mars under White Guide Gala.

För mer om PG Nilsson se nästa sida



event in skåne
part of business region skåne



iZettle



STOCKHOLM GAS

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING

Visit Sweden





Om PG Nilsson

Han kunde ha blivit fiskare. Redan från barnsben älskade han allt som hade med nät och fisk att göra. Ålands hav var en del av hans livsluft. I slutet av 1970-talet förflyttades passionen från fiske till matlagning. Troligen låg det i generna eftersom fadern var en känd krögare i Stockholm. Idag har PG, som han kallas, fört arvet vidare som en av hela Sveriges mest välrenommerade krögare. Mycket av den svenska restaurangscenens utveckling de senaste trettio åren börjar med PG Nilsson. Krögarlivet tog fart när han som 23-åring, tillsammans med sin far och bror Rolf, köpte den gamla ölstugan Tranan vid Odenplan. Tidigt förstod han vikten av kvalitet i alla led – från råvaror, tillagning, inredning och inte minst gästbemötande. 1989 stod den epokgörande krogen Rolfs Kök klar med design av hans husarkitekt Jonas Bohlin. Tre år senare köpte han ut övriga ägare från Tranan och brodern tog över Rolfs kök. 1995 kunde PG ta över institutionen Sturehof tillsammans med gänget bakom PA & Co. Vid millennieskiftet tillkom Riche och Teatergrillen. Under sju år i början av 2000-talet var PG borta från krogbranschen. Istället grundade han Bookatable – idag en del av Guide Michelin. 2010 köpte han med finansärer tillbaka Sturehof och ett par år senare stod han som majoritetsägare till det nybildade Svenska Brassierier. Gruppen inkluderar idag även Taverna Brillo, Luzette och Ulriksdals Världhus. För PG Nilsson handlar det nu mycket om att utveckla sina restauranger. Ett bevis på detta arbete är att Sturehof fick White Guides Merroir Award 2016 för sin sjömatsgastronomi. För egen del vill han få mer tid för sina passioner: matlagning och vin. Och nej, han har inte glömt kärleken till fisket. Ambitionen är att kunna ägna två dagar i veckan bara åt detta.

Tidigare mottagare av Årets Hyllning av en Långtida Betydelsefull Gastronomisk Gärning

- 2006: Leif Mannerström, Göteborg
- 2007: Christer Lingström, Stockholm
- 2008: Karin Fransson, Borgholm
- 2009: Fredrik Eriksson, Stockholm
- 2010: Mathias Dahlgren, Stockholm
- 2011: Magnus Ek, Stockholm
- 2012: Melker Andersson & Danyel Couet, Stockholm
- 2013: Thomas Drejing, Dalby
- 2014: Stefano Catenacci, Stockholm
- 2015: Per Bengtsson, Växjö
- 2016: Björn Persson, Göteborg
- 2017: Ulf Wagner, Göteborg
- 2018: Malin Söderström, Stockholm

event in skåne
part of business region skåne



MALMÖ



iZettle



STOCKHOLM
GAS

VISITA
SVENSK BESÖKSREJNING

Visit Sweden

