**PRESSMEDDELANDE**  
2015-10-12

Den klassiska stockholmsrestaurangen Le Rouge i Bockholmengruppens regi:

**”En lax och entrecote, tack!”**

**Den anrika restaurangen Le Rouge i Gamla stan öppnar upp på nytt 15 oktober, nu i Bockholmengruppens regi. Med endast tre råvaror på menyn – lax, entrecote och grönt – och ett stort fokus på rödvin utlovas en välkomnande restaurangupplevelse för alla.  
– Le Rouge ska bli Sveriges skönaste restaurang om du vill äta lax eller entrecote och dricka rödpang, säger Mathias Pilblad, före detta landslagskock och matkreatören i Bockholmengruppen.**

Det var mitt i en tugga löjrom ute på Lake Michigan tidigare i år som Mathias Pilblad fick frågan som helt ändrade den dagens kurs. Semesterledigheten till trots slängde han sig på telefonen och ringde till sina krögarkollegor – Peder Smith och Tiel Ridderstad. Ville de i Bockholmengruppen ta över den omtalade och anrika restaurangen Le Rouge i Gamla stan? Efter ett besök i Le Rouges lokaler några veckor senare var de sålda på idén och restaurangen.

– Det kändes så självklart att anta utmaningen, vi ser en stor potential i att göra om restaurangen på vårt sätt, säger Tiel Ridderstad.

– Vi har alltid haft stor respekt för Le Rouge och blev otroligt glada över att få sätta vår prägel på restaurangen. Jag känner mig personligen ärad över att få förvalta Le Rouge, säger Mathias Pilblad.

Mathias utvecklade sedan en idé om en restaurang med ett tydligt och avgränsat koncept.

– Vi ville bygga matupplevelsen på några specifika råvaror. Grönsaker är visserligen en grupp råvaror men något som kräver kärlek för att bli bra både som komplement och som enskilda rätter. Sedan satsar vi på entrecote som är den absolut bästa biten på djuret, säger Mathias.

– Vår tredje råvara är lax, det är få restauranger som lyckas servera laxen med rättvisa och den vill vi lyfta fram. Laxen är en både vanlig och bra råvara som vi kommer att göra mycket roligt med, säger Peder Smith.

– Sedan har vi en förkärlek till såser av alla dess slag och kommer att ha en unik sås-meny med ett tjugotal olika varianter, säger Mathias.

Krögartrion höjer Le Rouges extravaganta inredning till skyarna. Känslan av Moulin Rouge vill de bevara, fast med en mer folklig och avslappnad touch.

– Vi vill lyfta fram de svulstiga inslagen på Le Rouge, restaurangen känns som ett valfritt glädjekvarter i 1920-talets Paris. Vill man uppleva den känslan finns det ingen annanstans att gå i Stockholm, säger Peder.

Målgruppen för Le Rouge är, precis som för alla Bockholmengruppens restauranger, stockholmaren. Till Le Rouge går man för att fira i alla åldrar och med olika bakgrunder, alla ska känna att det finns ett bord att komma till.

– Vi gör en krog för varje stockholmare och skapar en miljö där vi själva trivs och tycker det är kul att vara i, säger Tiel.