

**Svenskägda Domaine Rabiega i Provence inleder samarbete med svenska krögare**  
Mitt under den pågående pandemin så förvärvade Gastrodev Vin & Sprit AB vingården Domaine Rabiega i Provence, Frankrike under sommaren 2020. Efter ett omfattande arbete med renoveringar både av vingården och vinproduktionen så har det parallellt renoverats i hotellet och restaurangen, allt med det uttalade målet att kunna öppna upp verksamheten under det andra halvåret 2021.



*Cecilia och Andreas framför sin restaurang Handelshuset i Saltsjöbaden. Nu satsar de vidare med Gastrodev och satsar vidare med ny restaurang på Domaine Rabiega i Provence.*

Som ett led i detta arbete så har även rekryteringen av krögare till den nya restaurangen pågått.

”Ett medelhavskök med ambition att nå en stjärna i Guide Michelin, det är den målbild som Domaine Rabiega och Gastrodev har ställt upp inför framtiden”, säger Yohan Adell von Corswant, VD på Domaine Rabiega.

Till vår hjälp i arbetet med att ta fram krögarparet som skall utföra denna uppgift och skapa ett resmål i sig har vi haft restaurangentreprenören Pontus Frithiof. Pontus har med sitt gedigna kontaktnät engagerats för att rekrytera Andreas och Cecilia som nu kommer att styra stekpannorna mot Provence. Andreas och Pontus har sedan tidigare ett mångårigt samarbete.

Därför kan Gastrodev idag stolt presentera Andreas Edlund och Cecilia Andersson som nya krögare på Domaine Rabiega!

Både Cecilia och Andreas har en gedigen branscbakgrund och sedan 2018 driver de restaurang Handelshuset i Saltsjöbaden som är en franskinspirerad bistro där det serveras vällagad, rak och ärlig mat med nutida klang tillsammans med klassiska desserter, bakelser och andra härliga bakverk.

”Det är med stor glädje och största förtroende som vi kan presentera denna fantastiska nyhet. Cecilia och

Andreas är precis vad vi letat efter och kommer kunna driva våra visioner framåt”, säger Gastrodev’s VD Jimmy Frischenfeldt Bååth.

Cecilia vann Årets Konditor 2012 och är numera ordförande i föreningen Årets Konditor och även juryordförande i tävlingen. Hon har även kommit 4’a i VM med Stockholms Culinary Team, arbetat som chefskonditor på Tössebageriet och som ansvarig restaurangkonditor på NK under Björn Frantzen’s regi och ansvarat för bageri och konditori på konferenshotellet Vår Gård i Saltsjöbaden. Utöver det har hon serverat tårta på Kronprinsessan Viktoria & Daniels bröllop, bakat i TV4 Nyhetsmorgon & vunnit ArkDes pepparkakshustävling bland många andra roliga saker.



“Med flera tävlingar bakom mig, chefsroller i både restaurang och konditori och som egen företagare samt många roliga konsultjobb känns det som jag har skaffat mig den erfarenhet jag behöver för att kunna driva den här verksamheten på bästa sätt. Jag har bakat hela mitt liv och gjorde min första Saint-Honorétårta när jag var tolv år och har alltid inspirerats av Frankrike, så det känns som det naturliga steget att få driva restaurang där”, säger Cecilia.

Andreas har en bakgrund från många hörn i världen och har bland annat arbetat på Riingo Restaurant i New York och trestjärniga Michelinkrogen Georges Blanc i Frankrike samt hos Raymond Blanc på Le Manoir aux Quat’Saisons utanför Oxford i England. Dessutom har han arbetat i Pontusgruppen i nästan

tio år i flera olika roller, bland annat som köksmästare för event och catering i gruppen och även varit med och startat upp flertalet restauranger. Andreas har även deltagit i svenska Bocuse d'Or-uttagningen och vunnit Årets Unga Kock 2011 och är nu också engagerad i den tävlingen.



”Under min tid i Frankrike så trillade polletten ner för mig. Jag lärde mig vilken typ av mat jag själv uppskattar och även älskar att laga. Frankrike är en plats jag alltid längtat tillbaka till och att nu få driva restaurang där är en dröm som blir verklighet.”

”Domaine Rabiega, som jag besökte första gången redan år 2000, ligger mig varmt om hjärtat och än mer med nuvarande ägarbild. Att få vara delaktig i att ta fram krögarna Andreas och Cecilia har varit ett hedersuppdrag för mig. Jag har haft förmånen att samarbeta med Andreas i många år och sett hans otroliga utveckling. Att jag dessutom gästar deras verksamhet i Saltsjöbaden regelbundet gör mig inte mindre övertygad, Cecilia bidrar på samma sätt. Nu längtar jag till första menyupplagningen i Provence”, säger Pontus Frithiof.

”Jag ser fram emot att öppna upp vår restaurant Clos Dière i sommar på Domaine Rabiega, och att välkomna krögarna Andreas & Cecilia - ett team med fantastiska meriter. Andreas som bland annat deltagit i Bocuse d'Or-uttagningen kommer tillsammans med Cecilia, Årets Konditor 2012, att höja nivån på områdets krogar. Välkomna till oss!”, säger Yohan Adell von Corswant.

Gastrodev Vin & Sprit AB är en vinimportör med det egna varumärket "Maison Sans Pareil" och ägare till Domaine Rabiega i Provence med bland annat varumärket "Clos Dière" i portföljen. Målet är att, om det rådande tillståndet medger, kunna öppna upp både hotellet och restaurang Clos Dière till halvårsskiftet 2021.