

Pressmeddelande, 25-03-11

Årets Kock vinnaren Desirée Wenström Jaks och John Wenström Jaks öppnar Jaks Matstudio i Stockholm.

Den 26 mars öppnar Jaks Matstudio – en pop-up restaurang i samarbete med Gemla Vinbar & Studio på Södermalm i Stockholm. Konceptet är ett nyskapande kök där mat, dryck och gemenskap står i fokus.

Efter en lång tids planering är det äntligen dags för Desirée Wenström Jaks, Årets Kock 2023 att tillsammans med John Wenström Jaks öppna en pop-up restaurang på Söder i Stockholm.

- Det är ett unikt och inspirerande tillfälle för oss att få göra det vi älskar allra mest. Jaks Matstudion kommer att bestå av ett kontinuerligt nyskapande kök med varierande gastronomi som lever på utveckling och den genuina kärleken till råvaran. En plats där mat, dryck och gemenskap står i fokus, säger Desirée Wenström Jaks, vinnare av Årets kock 2023.

Vid sidan av maten finns en lika genomtänkt dryckesupplevelse. Oavsett om det är en kall öl på uteserveringen, en drink i baren eller ett glas rödvin i matsalen, ska törsten släckas med något riktigt gott.

– Precis som köket bygger dryckesmenyn på kvalitet och utveckling, samtidigt som den ska vara lätt att tycka om och njuta av, säger John Wenström Jaks, dryckesansvarig och krögare på Jaks Matstudio.

Jaks Matstudio blir en plats där mat, dryck och gemenskap står i fokus. Här varvas spännande gästspel och unika evenemang med en dynamisk meny.

- Vi ser fram emot att samarbeta med så välmeriterade personligheter som Desirée och John. Nu tas ett nytt steg med samarbetet med Jaks Matstudio. Med Desirée och Johns kreativa mat- och dryckeskoncept kommer Jaks Matstudio att ge en ny upplevelse till matgästerna, säger Benny Hermansson, ägare Gemla Vinbar & Studio.

För mer information:

Anita Lindström, pressansvarig, 0708-985500

Faktaruta

Jaks Matstudio x Gemla Vinbar & Studio
Magnus Ladulåsgatan 8D, Stockholm

Om Desirée Wenström Jaks

Vann mästartiteln Årets Kock 2023. Fram till tävlingen var Desirée kökschef på restaurang Spesso och har sedan dess drivit Jaks Gastronomi. Tidigare har hon även arbetat på restaurang Agrikultur.

Desirée brinner för matlagning med fokus på råvaror och säsong, där nära samarbeten med bönder och producenter är en självklar del av hennes filosofi.

Utöver sitt arbete är Desirée också medlem i Svenska Kocklandslaget, där hon fortsätter att utvecklas och inspireras.

Om John Wenström Jaks

Har sin bakgrund i bryggerivärlden med ett lika stort intresse för öl som för vin och sprit. Senast har John jobbat som restaurangchef på Bro Hof Slott men letar sig nu tillbaka till dem mer intima krogarna som ligger honom närmast hjärtat. Tidigare har han även varit med och öppnat Omaka där han varit ambassadör och barchef.

Om Gemla Fabrikens

Gemla är ett av Sveriges främsta möbelsnickerier, grundat 1861. Sedan starten så har hantverket stått i fokus på Gemla. Möblerna är designade av många av Sveriges allra mest talangfulla och kunniga formgivare. Hållbara naturliga material är en självklarhet. Hotell och restauranger har under en lång rad år varit trogna kunder tack vare Gemlas klassiska former och höga slitstyrka. Gemla öppnade Gemla Studio som mötesplats för arkitekter och deras kunder dagtid för drygt fyra år sedan. Som inramning skapades Gemla vinbar öppet för allmänheten under kvällstid.