

MERITTERT KOKK UTVIKLER BISTRO

Han har servert Britney Spears egg og bacon på hotellrommet, tilberedt gourmetmiddager for nobelprisvinnere og taco til kong Harald. Nå er han tilbake der han startet, på Maritim Fjordhotel i hjembyen Flekkefjord.

— **D**et er spennende å få muligheten til å bygge opp et helt nytt konsept, sier Christian Mathiassen (35) som etter snart tjue år på farten har vendt nesene hjemover og bosatt seg på Hidra i Flekkefjord, der kona har vokst opp og der han også selv har tilbrakt mye tid spesielt i yngre år.

NY BISTRO I FLEKKEFJORD

I tillegg til stillingen ved nyoppussede Maritim, der Mathiassen har et spesielt ansvar for utviklingen av den nye bistroen, har han også det faglige

ansvaret for mattilbudet ved Farsund Fjordhotel og Hovden Resort.

– Betyr det at dere i stor grad kjører de samme menyene?
– På ingen måte. Hvert sted skal ha sitt særpreg.

De første ukene på Elva Bistro på Maritim har gått over all forventning.

– På meg virker det som om mange har ventet på et tilbud som dette, smiler Christian og forteller om en god miks

mellom lokale og tilreisende gjester, nydelig vær og gode tilbakemeldinger.

TILBAKE PÅ KJØKKENET

– Hvor mange gjester har dere plass til?
– Oppgir vi tall i forhold til korona, som nå, har vi 60-70 spiseplasser inne og rundt 50 plasser ute på terrassen langs elva.

På kjøkkenet jobber tre kokker og én lærling i tillegg til Mathiassen selv. Han er glad for å kunne stå ved kjøkkenbenken igjen. De siste årene i Stavanger jobbet han mest med ledelse,



GODE TILBUD PÅ:

- Garasjeporter/ industriporter
- Dører (garasje/ hoveddører/stål/PVC)
- Levegg
- Screens
- Insektsnetting
- Lamellgardin

TA KONTAKT FOR TILBUD
ELLER AVTALE OM BEFARING

Trenger garasje-
porten din service?
Er dere flere i hytte-/
boligfeltet?

Vi kan nå tilby 5 services
for prisen av 4.

990,-

inkl.mva pr.port
(kjøring tilkommer
utover 50km)



PORT &
DØRSENTER AS

400 05 113

Port & Dørsenter AS • Vesthagen 10 • 4344 Bryne
Sentralbord: 400 05 113 • post@portogdor.no • www.portogdor.no
Port & Dørsenter AS avd. Farsund • Lundevågveien 5 • 4550 Farsund • Tlf. 928 02 787

Forhandler av:
SCANDIC



Christian Mathiassen har kommet hjem til Flekkefjord, bosatt seg på Hidra og skal nå utvikle blant annet Elva Bistro i Flekkefjord.



Den nye bistroen sverger til lokale råvarer og ujålete mat.

administrasjon og konseptutvikling.

– Her blir det også en del administrasjon, men ikke mer enn at det lar seg kombinere med kjøkkentjeneste innimellom, sier han.

Som så mange andre før ham har erfart, viser også Christian Mathiassen til tilfeldighetene når vi spør om valg av yrkesvei. Riktignok valgte han mat- og restaurantfaget på videregående, men det var med tanke om en framtidig jobb i Mattilsynet. Undervegs fant han ut at han trivdes veldig godt med å lage mat.

– Jeg fikk meg ekstrajobb på Maritim ved siden av skolen og begynte i oppvasken der. I dag er ringen sluttet, smiler han.

CELEBRITETER PÅ GRAND

De to årene som lærling tilbrakte han i Oslo, på Grand Hotel, som er et ettertraktet sted for ambisiøse kokkespirer.

– Vi var 20 lærlinger og totalt 60 mann på kjøkkenet. En fantastisk tid. Jeg pleier å si at jeg lagde mat til

celebriteter fra Dalai Lama til Britney Spears, ler han og legger til at han egenhendig serverte Britney Spears hennes bacon og egg på hotellrommet en av morgenerne under oppholdet hennes på det ærverdige hotellet.

Han forteller om nobelmiddagene med 200-300 gjester.

– 30 kokker på ett selskap. Det er litt av et opplegg.

– Blir man nervøs av sånt?

– Egentlig ikke. Når vi er så mange, har vi kontroll. Utfordringen er å sende ut så god mat til 200-300, - sørge for at den blir som den skal til hver enkelt gjest.

VERNEPLIKT PÅ KONGESKIPET

Etter to år som lærling ved hotellet på Karl Johan i Oslo, fortsatte han samme sted som kokk i to nye år før tiden til å avtjene verneplikten kom. For hans del foregikk den på Kongeskipet.

– Jeg var gjennom en søknadsprosess og ble i tillegg anbefalt av Thomas Valand,

som nå driver Tollboden i Flekkefjord. Han var allerede i gang med sin tjeneste på båten og anbefalte meg. Totalt var vi seks stykker i kjøkkentjenesten der.

Han forteller om et kjekt år med kjempekoselige folk, kongefamilien inkludert.

– Vi var alle litt spente på dronning Sonja i starten, men fant ut at hun var like grei som de andre.

Men forskjeller var der jo:

TACO TIL KONGEN

–Var dronningen om bord, serverte vi alltid trereters både til lunsj og middag. Kongen alene foretrakk det imidlertid enkelt. Jeg har for eksempel lagd taco til kong Harald, smiler han.

Etter militærtjenesten ved kongeskipet var den unge kokken en snarvisitt innom Flekkefjord før turen gikk videre til Sandnes og jobben som souschef ved Charles Tjessem sin restaurant, Charles og de.

NATURENS EGET MATERIALE

Altaskifer er urgammelt fjell og nyskapende arkitektur. Strandpromenader og frosne fasader. Tyngde og tekstur. Råskap og skjønnhet.

modena

Altaskifer



MODENA.NO

LYNGDAL Fiboveien 2B, 4580 Lyngdal

mandag - fredag kl 07.00 - 18.00
lørdag kl 10.00 - 15.00



Christian Mathiassen (t.h.) foretrekker fisk og er meget godt fornøyd med råvarene han får fra fiskemottaket på Hidra.



Tradisjonsrike Sola Strandhotell var neste stopp, der han etter få uker fikk jobben som kjøkkensjef og jobbet i til sammen fire år.

– Når jeg ser meg tilbake, er det ved Sola Strandhotell jeg har lært mest. Det var min første kjøkkensjefjobb, og ingen liten jobb heller. Vi var til sammen 20 årsverk på kjøkkenet. Dette var i gullalderen, før oljekrisen kom, og vi hadde en årsomsetning på hotellet på nesten 100 millioner kroner, husker han.

Christian Mathiassen fikk seg etterhvert kone og barn, noe som gjorde at han valgte å slutte ved kjøkkenet på hotellet ved stranden og begynne i selskapet Albatross kantine i Stavanger der han både har jobbet som kantineleder, faglig leder, avdelingsleder i Rogaland, faglig utvikler og konseptutvikler.

– Å kunne jobbe dag, lar seg lettere kombinere med familie, sier han enkelt.

– Du har hatt mange lederroller oppigjennom?!

– Jeg går godt overens med de fleste. Det gjelder å ha folk med seg, ikke bare fortelle dem hva de skal gjøre. Jeg har tro på å bygge gode team.

RØFF MAT

Han er opptatt av lokale råvarer, noe han også har lagt til grunn for menyen på Elva Bistro på Maritim i Flekkefjord.

– Vi serverer røff og god mat, ikke jåleri. Råvarene snakker for seg selv, sier han og forteller om piggvaren fra Kvinesdal som han serverer med gode poteter, saus og grønnsaker til.

– Det holder, og det er velsmakende.

Han er glad i fisk og får hvit fisk fra Hidra Fiskemottak. Så langt har også mange av gjestene valgt havets fristelser fra menyen, noe som gleder et kokkehjerte.

– Mange bestiller «Dagens fisk» fra Hidra. Det forstår jeg godt.

Han forteller at de anbefaler hotellgjestene å sikre seg bord i bistroen ved innsjekk, noe som har gitt god uttelling.



På Elva Bistro på Maritim Fjordhotel i Flekkefjord står sjomaten sentralt, her med blåskjell.

KONTINUERLIG FORNYING

– Vi har hatt en veldig god start, noe som forplikter. Nå i sommer kjører vi som vi har gjort, med á la carte. Gjestene kan også komme hit for et glass vin, en drink eller øl i baren.

Utover høsten ser han for seg at de kommer til å satse på treretters, med gode lokale råvarer.

– I denne bransjen er fornying viktig. Vi må hele tiden jobbe på for å holde interessen oppe og servere kvalitet, uansett. Det skal ikke være for stivt, men litt stil på det vil vi jo ha, smiler han.

PÅ KOKKELANDSLAGET

Da Christian Mathiassen begynte i stillingen som F& B Manager i Fjell & Fjordhotellene i januar i år, var han midt i oppkjøringen av sin første konkurranse med det nyeste av Norges tre kokkelandslag.

– Vi konkurrerte i Stuttgart i februar og ble nummer fem.

– Fornøyd?

– Femteplassen er bra tatt i betraktning av at Norge ikke har konkurrert i denne konkurransen tidligere, men vi har jo høyere ambisjoner.

Om han blir med fram mot neste konkurranse i Luxemburg i 2022, vet han ikke akkurat nå. Det blir uansett en vurdering han gjør sammen med kona.

– Du må sette av en god del tid til kokkelandslaget i tillegg til en ellers travel jobb, men tanken på å ta revansj i 2022, er fristende, innrømmer han.

– HER SKAL JEG BLI

Akkurat nå er det imidlertid Hotel Maritims bistro som gjelder – og oppfølgingen av de to øvrige hotellene i gruppen.

– Du kommer til å bli på Hidra og i Flekkefjord framover?
– Helt klart. Jeg har reist fra meg nå. Her skal jeg bli.

LINDESNES LEKELAND

BESØK OSS IDAG!
Smibakken 7, 4520 Lindesnes

Tlf: 481 29 809

E-post: post@lindesneslekeland.no
www.lindesneslekeland.no

TRENGER DU EN PAUSE
I HVERDAGEN?

VI HAR PRODUKTENE OG BEHANDLINGENE
DU TRENGER!

HUDPLEIE

FOTPLEIE

MASSASJE

VOKS ANSIKT/KROPP

VIPPER OG BRYN

VIPPELØFT

VIPPEEKSTENSION

NEGLEFORSTERKNING

KROPPSPEELING



[zans_hudogspa](https://www.instagram.com/zans_hudogspa)

zans

HUD & SPAKLINIKK

BREDT UTVALG AV BEHANDLINGER

ZANSHUDOGSPA.NO - T: 38 62 53 38
KIRKEGATEN 12, 4400 FLEKKEFJORD