Tausta-aineisto: Dinner In The Sky -ravintola Helsingissä 13.–17.8.2012

**Mikä on Dinner in the Sky?**

[Dinner in the Sky](http://www2.dinnerinthesky.fi/) on **kiertävä ravintolakonsepti, jossa huipputason pohjoismainen ruoka yhdistyy näkymään Helsingin kattojen yli. Ravintola nostetaan 40 metrin korkeuteen yhdessä asiakkaiden ja vierailevien keittiömestareiden kanssa.**

**Tänä vuonna Helsingin yläpuolella ruokaa tekevät ja tarjoilevat pohjoismaiset huippukokit. Päivästä riippuen menun loihtivat Björn Frantzén**ja**Daniel Lindeberg tukholmalaisesta kahden Michelin-tähden** [Franzén/Lindeberg](http://frantzen-lindeberg.com/)**-ravintolasta,** [Chef & Sommelierin](http://chefetsommelier.fi/) **Sasu Laukkonen**, ravintola [Demon](http://www.restaurantdemo.fi/) **Tommi Tuominen** ja [Postresin](http://www.postres.fi/) **Samuli Wirgentius**. **Kaikilla illallisnostoilla sommelierina toimii** [Savoyn](http://www.ravintolasavoy.fi/) **Antti Uusitalo. Uusitalo yhdistää skandinaavisiin makuihin erilaisia samppanjoita läpi aterioiden.**

* **Samppanjan elegantti hedelmäisyys, keveys ja raikkaus sopivat erinomaisesti skandinaaviseen makumaailmaan, joka yhdistää kaikkia vierailevia keittiöitä. Helsingin yläpuolella samppanjaa ei nautita vain aperitiiviksi, vaan myös keittiömestareiden annosten kanssa. Illallisen aikana vieraat pääsevät tutustumaan ainakin G.H. Mumm Gordon Rouge ja G.H. Mumm Cramant -samppanjoihin, Uusitalo sanoo.**

*Dinner In The Sky: Helsinki, Rautatientori 13.–17.8.2012*

**Franzen/Lindeberg**

Frantzén/Lindeberg on toinen Ruotsin kahden Michelin-tähden ravintolasta. Björn Franzénin ja Daniel Lindebergin vuonna 2008 perustama ravintola on saavuttanut lyhyessä ajassa paikan kulinaristien sydämissä. Ensimmäisen tähtensä ravintola sai vuonna 2009 ja vain vuotta myöhemmin tähtiä kertyi jo kaksi. Nyt Franzén/Lindeberg on maailman 50 parhaan ravintolan listalla sijalla 20.

Franzén/Lindebergin konsepti perustuu parhaisiin mahdollisiin raaka-aineisiin, joista useimmat tulevat Ruotsista. Kaikki asiakkaat nauttivat saman menun, joka muodostuu päiväkohtaisesti sillä hetkellä tarjolla olevista tuotteista.

Huippuravintolan kokkeihin kuuluu myös 25-vuotias suomalainen **Hannes Tolvanen**. Turun lähistöltä Aurasta kotoisin oleva Tolvanen on opiskellut ravintola-alaa Helsingissä ja Lyonissa. Työskenneltyään [Alain Passardilla](http://en.wikipedia.org/wiki/Alain_Passard) Pariisissa Tolvanen päätti hakea Franzén/Lindebergille töihin. Kun Tolvasen työhakemus torjuttiin, tarjoutui Tolvanen työharjoittelijaksi. Tolvanen palkattiin kokiksi ravintolaan vuoden 2012 alussa.

* Haaveenani on perustaa oma ravintola Suomeen, mutta juuri nyt haluan oppia parhailta kokeilta ja ravintoloilta, Tolvanen sanoo.

*Frantzén/Lindeberg, Lilla Nygatan 21, Tukholma*