Visit Sweden News Room

Scène culinaire suédoise : deux chefs stars, deux ouvertures attendues

La scène gastronomique suédoise est en mouvement. Magnus Nilsson signe son retour avec un nouveau restaurant d'hôtel dans le sud du pays, tandis que Pontus Frithiof poursuit son expansion avec une nouvelle adresse à Uppsala.

Magnus Nilsson signe son retour



Photo: via @magnusfaviken/Instagram

Magnus Nilsson avait tiré sa révérence en 2019, après avoir fermé son célèbre restaurant**Fäviken** (deux étoiles Michelin) dans le nord de la Suède, pour se consacrer à sa famille.

Il revient aujourd'hui à **Båstad** en Scanie, dans le sud du pays avec un projet atypique :**Furuhem**, un ancien internat pour futures intendantes de maison transformé en hôtel-restaurant.

La bâtisse historique, datant du début du XXe siècle, a été rénovée avec soin et abrite désormais un hôtel, un restaurant et une boulangerie. La cuisine a discrètement ouvert à l'automne dernier, mettant à l'honneur les produits du verger et du potager environnants. Dans l'assiette : une cuisine artisanale, précise, fortement ancrée dans le terroir local. L'hôtel, quant à lui, accueillera ses premiers hôtes dès mars.

Nouvelle table Frithiof à deux pas de Stockholm



Premier aperçu de La Girafe Uppsala. Photo: Pontus Frithiof (Download)

Pendant ce temps, **Pontus Frithiof**, figure incontournable de la scène culinaire suédoise, continue de développer son empire gastronomique. Il pilote aujourd'hui **25 établissements**, et le dernier-né ouvrira ses portes le **1er février à Uppsala**, quatrième ville du pays située à 35 minutes en train de Stockholm.

Son nom ? **La Girafe**. Une appellation familière pour ceux qui connaissent **La Girafe Arlanda**, située dans le Terminal 5 de l'aéroport de Stockholm.

La Girafe Uppsala a élu domicile dans le bâtiment historique du Bankpalatset, sur la grande place **Stora Torget**, en plein cœur de la ville. La cuisine s'inspire de la tradition des bistrots français, tout en intégrant des influences internationales. L'adresse se veut aussi bien un lieu pour déjeuner que pour prolonger la soirée, avec un espace bar et lounge en complément. Le détail du menu sera dévoilé prochainement.

En savoir plus sur la gastronomie en Suède :

- Actualités gastronomiques en Suède en 2026
- Les meilleurs restaurants de Stockholm
- Les meilleurs restaurants de Göteborg
- Les meilleurs restaurants de Malmö

---

https://press.visitsweden.com/2026-01-23-Scene-culinaire-suedoise-deux-chefs-stars,-deux-ouvertures-attendues