



Crédit photo : Max Plunger

Le Chef de l'Opéra

Stefano Catenacci est un descendant du regretté Tore Wretman, plus grand restaurateur suédois et fondateur du Bailliage de Suède.

Stefano est le leader gastronomique du groupe Nobis en Suède. Appartenant à la famille Catenacci, Nobis s'enorgueillit de sept hôtels et de onze restaurants, dont Stallmastaregarden, premier membre Professionnel de la Chaîne en Suède.

Encadré par l'expert Werner Vögeli dans les cuisines du restaurant Operakällaren, Stefano était le parfait apprenti, déjà déterminé à devenir un chef de premier ordre, travaillant sans relâche avec une réelle soif d'apprendre. Il est aujourd'hui Chef-cuisinier de l'historique Operakällaren, où il crée des plats suédois traditionnels à base de produits régionaux. Dans le bistro populaire, vous trouverez toujours des mets classiques suédois, à la fois rustiques et authentiques, et dans la luxueuse salle de restaurant, vous serez surpris par une délicieuse sélection de la plus haute qualité.

Stefano est également le Chef-cuisinier officiel de la

« Son Smorgasbord suédois traditionnel est réputé dans le monde entier et son buffet de Noël est le meilleur du pays »

Cour de Suède, responsable de tous les banquets officiels au palais royal de Stockholm, ainsi que de nombreux dîners privés de la famille du roi, tels que les repas de mariage de la Princesse Victoria et de la Princesse Madeleine. Il excelle dans la présentation de la cuisine suédoise auprès d'invités étrangers, dont les goûts et les palais sont différents. Son Smorgasbord suédois traditionnel est réputé dans le monde entier et son buffet de Noël est le meilleur du pays - s'il n'est pas le plus grand, c'est sans aucun doute le plus raffiné. Et lorsque les autres restaurants proposent une petite cuillérée de caviar de corégone*, les convives de l'Operakällaren peuvent se servir eux-mêmes dans un magnifique plat en argent.

Lorsque Stefano n'est pas derrière les fourneaux, il écrit des livres de cuisine en s'inspirant de son héritage italien, il est juré de concours et chef à la télévision. C'est une personnalité toujours joyeuse,



Crédit photo : Max Plunger

toujours modeste et toujours présente. Les jeunes chefs sortant de sa cuisine possèdent des compétences qui les distinguent dans les milieux culinaires. C'est pour nous un honneur de pouvoir compter Stefano Catenacci parmi les membres de la Chaîne !

*Équivalent suédois du caviar noir, mais meilleur.

Catarina Offe

Conseiller Culinaire
Bailliage de Suède



Crédit photo : Joel Wareus



Crédit photo : Joel Wareus



Image by Joel Wareus

Chef of the Opera

Stefano Catenacci is a descendant of the late Tore Wretman, the greatest restaurateur Sweden has ever had and the founder of the Bailliage of Sweden.

He is the gastronomic leader of the Nobis concern in Sweden. Owned by the family Catenacci, Nobis boasts seven hotels and 11 restaurants, among them Stallmastaregarden, which was the first professional Chaîne member in Sweden.

Mentored by expert, Werner Vögeli, in the kitchen of the restaurant Operakallaren, Stefano was the perfect trainee, already focused on becoming a first class chef, ready to learn and hard working. He is now the Executive Chef of the historic Operahouse where he creates traditional Swedish dishes with

local products. In the popular Bistro you will always find genuine and rustic, classic Swedish food, whilst in the luxurious dining room you will be surprised by a menu of delicious and excellent food of the highest quality.

Stefano is also the official head chef of the Swedish Royal Court, responsible for all official dinners at the Royal Castle in Stockholm as well as for many private dinners for the King's family, such as the wedding dinners of Crown Princess Victoria and Princess Madeleine. He is an expert in the

“ His traditional Swedish Smorgasbord is known worldwide and the Christmas buffet is the best in the country ”



Image by Max Plunger

presentation of Swedish cuisine to foreign guests with differing tastes and palates.

Stefano's traditional Swedish Smorgasbord is known worldwide and the Christmas buffet is the best in the country. It is perhaps not the biggest but is unarguably the most exclusive. When other restaurants serve a small spoon of whitefish roe* the guests at the Operakallaren can help themselves from a magnificent silver bowl.

When Stefano is not cooking he writes cookery books using his Italian heritage, judges competitions and is a TV chef. He is always cheerful, always humble and always present. New young chefs emerging from his kitchen possess skills that ensure they are talked about in culinary circles. It is an honour for us to have Stefano Catenacci as a member of the Chaîne!

*The Swedish equivalent to black caviar but better.

Catarina Offe
Conseiller Culinaire
Bailliage of Sweden



Image by Joel Wareus