

MED CHEFEN. I succésen *The Bear* spelar Matty Matheson rollen som Neil Fak, här i en scen mot seriens huvudperson Carmen Berzatto, spelad av Jeremy Allen White.



Karriären riskerade att ta slut redan innan han fyllt 30 år. I stället har den kanadensiske kocken och tv-profilen **Matty Matheson** byggt ett imperium kring sin matlagning. Nu släpper han sin tredje kokbok och gör sig redo att återuppta rollen som Neil Fak i tv-serien *The Bear*.

HILMA LUNDWALL (TEXT)

# Glädjespridarens framgångsrecept

**A**tt beskriva Matty Mathesons liv är att som att återge vad du ser i ett stökigt, färgglatt kalejdoskop. Han växte upp som mormon, blev utkastad från skolan i high school och har beskrivit sitt alkohol- och drogmissbruk uppfriskande rakt: "Att leka restaurang är en sak, men att förstöra en restaurang på grund av dumhet, ego och drogmissbruk är en annan". När han var 29 år fick han en hjärtattack, men i stället för att lämna restaurangvärldens sena nätter och många substanser, valde Matty Matheson att bli nykter och försöka realisera sina affärsvisioner.

"Jag älskar fortfarande att laga mat åt andra, det är det coolaste som finns. Jag tycker om att få människor att må bra. Det är jobbet – att försöka skapa lycka", säger han till Di Weekend.

Matty Matheson sitter i sitt hem i Fort Erie, Kanada. I väntan på att han ska plocka upp telefonen spelas låten *Kiss me thru the phone* med **SOUL-JAH BOY**. På ett decennium har han blivit en av världens mest folkkära kockar med miljontals följare på Youtube och Instagram och ett restaurang- och företagsimperium i Toronto. Han äger fem restauranger, har startat ett varumärke för slitstar-

ka arbetskläder och köksredskap och skrivit flera kokböcker som har sålt i hundratusentals exemplar och legat på New York Times bästsäljar-lista. Det finns, enligt honom själv, bara en enda hemlighet bakom framgångarna.

"Jag är inte rädd för att misslyckas, jag har gjort det många gånger. Från det att jag öppnade min första restaurang 26 år gammal och fram till nu har jag gjort otroligt många misstag, jag har stängt flera restauranger", säger han och fortsätter:

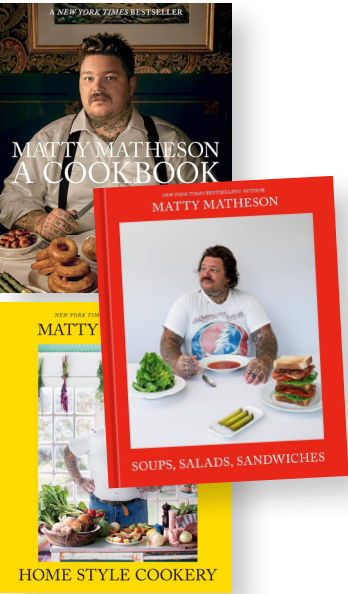
"Jag är bra på att lista ut saker, det är därför jag sitter i den position jag gör i dag. Jag ger aldrig upp och det tror jag är ett bra recept på att få saker att hända."

## Lockar till skratt i bitvis mörk serie

Han är uppvuxen i serviceindustrin. Både farfar och mormor drev restauranger på varsitt håll och han beskriver föräldrarnas hem som alltid fullt av vänner och bekanta. Så är även hans eget hem, som han delar med sin fru och deras tre barn. **CHRIS STORER** – som skapat tv-serien *The Bear* där Matty Matheson har en av rollerna – har sagt till New York Times att kocken är "en naturbegåvning på att ta hand om människor".

"Jag tycker verkligen om att göra människor





**MATTY MATHESON**

**Ålder:** 42 år.  
**Bor:** Fort Erie, Kanada.  
**Gör:** Kock, restauratör, författare, skådespelare och producent.  
**Bakgrund:** Jobbat som kökschef på flera restauranger, slog igenom internationellt med matlagningsserien *Munchies* som gjorde honom till ett internetfenomen.  
**Familj:** Frun Trish och barnen Macarthur, Rizzo och Ozzy.  
**Aktuellt:** Med sin tredje kokbok *Soups, Salads, Sandwiches* (Murdoch books).

GLÄDJECHECK. Tidigare i år tog gänget i *The Bear* emot en Emmy för bästa komedi och Matty Matheson fick en uppmärksam kyss av medspelaren Ebon Moss-Bachrach.



»Jag tycker verkligen om att göra människor glada, jag är en 'people pleaser'.«

je och senaste kokbok *Soups, Salads, Sandwiches* till stor del kretsar kring denna matkategori. "Jag ville skriva något som var enkelt, pålitligt och meningsfullt. När jag ska laga något blir det 80 procent av gångerna samma middagar som jag och min fru ätit i 20 år. Jag tror att det är likadant för de flesta hemmakockar. Den här boken ska göra det enkelt att testa något du aldrig har gjort förut."

**"Vad som helst som blandas ihop"**

Han erkänner att bokens konstigaste kapitel är det om sallader, där sallad definieras som "vad som helst som blandas ihop". I boken finns recept på spaghettisallad med mynta, 1980-talsfavoriten tacosallad och persikor fyllda med getost.

"Sallad är något jag verkligen lärt mig att älska. Men vad definierar en sallad, egentligen? Ett av mina mål med den här boken är att bredda synen på vad en sallad, soppa eller macka kan vara. Kokböcker är som skisser", säger han och fortsätter:

"Vi är alla den hemliga ingrediensen. Den här boken är ett sätt att väcka nyfikenhet och lust, sedan kan du följa recepten eller inte."

**Vilket av bokens recept har du lagat mest?**

"Receptet på en mikrad macka. Jag har ätit väldigt många sådana i mitt liv."

Han pratar om den nostalgiska sörjan av rostbröd, marshmallowkräm, jordnötssmör och choklad med en rekordsnabb tillagningstid, 15 sekunder. Han beskriver barndomens mest förbjudna mellanmål, som han blev skickad till sitt rum om han blev påkommen att äta.

"Den där lilla mackan har varit speciell för mig i hela mitt liv."

Matty Mathesons visar gärna upp sitt livliga ▶

► glada, jag är en 'people pleaser'. Jag står till tjänst för andra", säger Matty Matheson.

Med en högljudd persona inspirerad av det tidiga 2000-talets mest gränslösa serie *Jackass*, får han sina tittare att skratta när han lagar mat i sin Youtubekanal. I *The Bear* står han för seriens komiska inslag i en annars ganska mörk handling. Men det är i sina böcker som han har lättast att förmedla hela bilden av sig själv.

"Att läsa är något helt annat än att se och höra. Du tar in det på ett annat sätt, jag kan förmedla något mer intimt när någon läser än tittar."

**Vill inspirera hemmakockar**

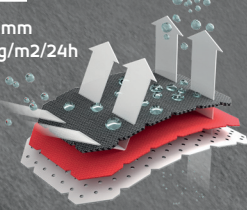
Hans första bok, *A Cookbook* från 2018, är lika delar självbiografi och kokbok. Den andra boken *Home Style Cookery* från 2020 är mer omfattande och anpassad för hemmakockar. Han har beskrivit soppor som ett kärlekselixir, så det kommer kanske inte som någon överraskning att hans tred-



SIGN UP!  
GET 15% OFF.

**MPC EXTREME™**

WP 20.000 mm  
MP 20.000 g/m2/24h



The Swedish Outdoor Brand.



**Tenson**  
EST. 1951

ARLBERG  
ÖSTERRIKE

OUTFIT:  
Ski Touring Shell Jacket  
Ski Touring Puffer Jacket  
Ski Touring Shell Pants

TENSON.COM

»Inget kan göra en mer ödmjuk än att laga något som barnen säger är äckligt. De vill ha mat som är beige och intetsägande. Att laga mat åt barn kan förstöra vem som helst.«



PRISAD ENSEMBLE. »När Chris Storer frågade om jag kunde skådespela sa jag 'ingen aning'. Efter tre säsonger känner jag att jag typ kan hantera det».

FOTO: TT



POPULÄR. Med sina miljontals följare har Matty Matheson blivit en av världens mest folkkära kockar.

► familjeliv på landsbygden i Kanada. I hans senaste bok finns bilder på stillsamma måltider med honom och frun, liksom barn som äter bröd under middagsbordet eller gråter intill en smältande glassmacka.

»Det är full rulle hemma. Jag älskar min familj, jag jobbar mycket men vi försöker få tiden tillsammans att betyda något.»

**Hur balanserar du karriären och föräldraskapet?**

»Jag vet inte om balans verkligen existerar. Vi försöker ha så kul vi kan när vi är hemma tillsammans. Vi lever livet och att vara närvarande i det tror jag är mycket viktigare än vad idén om balans skulle kunna vara.»

Sedan han blev pappa för åtta år sedan har Matty Mathesons tankar om mat förändrats.

»Inget kan göra en mer ödmjuk än att laga något som barnen säger är äckligt. De vill ha mat som är beige och intetsägande. Att laga mat åt barn kan förstöra vem som helst, jag är bara glad att mitt ego inte är så stort på det sättet», säger han och fortsätter:

»Jag var likadan när jag var liten, jag ville bara äta potatismos.»

**Skådespelare – och producent**

I sin första bok beskriver Matty Matheson nervositeten att servera sin första kändis på restaurangen Odd Fellows under tidigt 2000-tal. Det var skådespelaren **VIGGO MORTENSEN** som skickade tillbaka maten – den var överkokt. Nu är det Matty

Matheson som minglar på galor för att ta emot de otaliga priser som *The Bear* vunnit. Inte nog med att han skådespelar i den populära serien, den är också en av hans mer uppmärksammade investeringar då han är en av producenterna.

»Jag tänkte 'skådespela och producera har jag aldrig gjort, så jag kan lika gärna försöka'. Vi var bara ett gäng vänner som skulle spela in ett pilot-avsnitt, och vi trodde inte att det skulle gå så bra som det har gjort.»

Det var inte hans idé att skådespela vid sidan av sina uppdrag som producent och kulinarisk konsult, men han är tacksam för möjligheten att dela scener med skådespelare som Oscars-vinnaren **JAMIE LEE CURTIS**.

»Det är hårt jobb att lära sig något nytt och sedan fortsätta göra det tillsammans med andra som gjort det så länge. Det är fortfarande läskigt, men det har varit en fantastisk upplevelse.»

Den största utmaningen nu är att få affärerna att hålla i längden.

»Det är inte så att jag har någon investerare som gått in med några miljarder, så det kanske blir ett par restauranger till men målet nu är att se till att allt finns kvar om 20 år. Det är en sak att öppna en restaurang och en annan att hålla den öppen. Det är ett evighetsarbete. Men jag vill aldrig sluta jobba, jag älskar det.»