

e06accd8

Multimedie mad

Berlingske Tidende 30. juni 2006, 4 sektion, aok, side 9

MADANMELDELSE Madeleines madteater serverer søgende, moderne topgastronomi garneret med lys, lyd og design

Hvad: Madeleines madteater: På barnsben

Hvor: Drechselsgade 10, Kbh. S, tlf. 33 14 05 55

Hvor meget: 1.200 per kuvert (inklusive vin, vand og te) Hvordan: Billetbestilling på BilletNet, forestilling kører til 26/8

Fem Stjerner.

Af Søren Frank

Der var på forhånd lagt op til lidt af et hundeslagsmål på redaktionen, da det skulle afgøres, hvem der skulle dække kokken Mette Martinussens ny initiativ, Madeleines Madteater. Er der tale om et teater, der skulle anmeldes på kultursiderne, eller om en restaurant, der skal her?

Projektet endte på rette bord – for Madeleines er dybest set en restaurant – en meget utraditionel restaurant godt nok, hvor maden er iscenesat langt ud over det sædvanlige. Mette Martinussen er gået i kompagniskab med filmscenografen Nikolaj Danielsen, en kunstner, en psykolog, en antropolog og en sensoriker, for at afsøge krydsfeltet mellem sanserne og erindringen.

Madeleines første forestilling af fem, »På Barnsben«, er på en måde en videreudvikling af Martinussens første spæde madforestilling »Ester og Soja« tilbage i 1998. Blot er her ikke tale om et lille minimalistisk projekt gjort på de forhåndenværende søms princip, men et professionelt gennemført udstyrsstykke. Man bydes velkommen i det nedlagte Tuborg-depot på Islands Brygge af en svensktalende kvinde i neongrøn stewardesseuniform i et Teletubby-agtigt grønt landskab, hvor der serveres skrigende rød kirr nedkølet af lyserøde is-elefanter. Appetizeren trækker man selv i en automat, en kop med fjordrejer på en gele af hibiskus – udmærket selv om geléen egentlig ikke havde så meget at sige rejerne.

Så blev vi inviteret ind i selve spiseafdelingen, hvis bagvæg dannes af det utroligt smukke, åbne, intermiste køkken, som har et futuristisk skær af laboratorium, og hvor den absolut dygtige Bo Lindegaard (ex-Kokkeriet) regerer. Sidevæggene udgøres af store displays, lysskærme, hvor skiftende billeder projekteres i løbet af måltidet.

Sansebombardementet gik straks i gang: Fra højtalerne lød – indimellem ret høj – musik. Jeg skal dog ikke lægge skjul på, at jeg fra tid til anden følte mig lidt stresset af tæppebombardementet og havde lidt svært ved at træde helt ind i selve maden:

Først var vi i det våde element: En glasbowl med en guldfisk (ikke til at spise) stod midt på bordet og en ret med titlen »Fisk i vand med flere slags ærter« blev snart placeret foran os. Fisken var, hvad der lignede fritterede souffleboller, vandet var en dobbeltfiltreret fiskefond, som var blevet ren, klar og farveløs som vand og ærterne optrådte i hel og pureret form. Den øvrige garniture bestod af en citroncreme og et sort knækbrød som var poppet op efter en kort tur i en flere hundrede grader varm ovn. En meget moderne og i øvrigt vellykket servering, som fik det rette akkompagnement i form af en riesling 2004 fra Spreitzer i Rheingau.

Næste ret var saltet and med anisskum, salturt, vaffelagtig brød og ved siden en kop »mælkeskæg«, en mælkeskum med løvstikkegelé og små sprøde fedtegrever af andeskind. Bortset fra at and og anis er en klassisk kinesisk kombination, så var det lidt en ret, der strittede til alle sider, sjovt serveret i en gennemsigtig madkasse uden at det dog lagde noget til selve madoplevelsen: Jeg mener: Det var i hvert fald ikke peking-and med kveller, jeg fik med på madpakke i skolen.

DEREFTER FIK VI ALLE regnfrakker på, for kort efter begyndte det nemlig at regne ned over os i mørket med bobler, og vi fik udleveret en ballon med mynteduft. Spisningen fortsatte i mørket hvilket egentlig var lidt frustrerende. Men i hvert fald var der tale om laks med forskellige dips af blandt andet jordnødder, tæt frugtjuice og parmesanskum, bestemt godt og ledsaget af god champagne fra Pierre Peters. Næste ombæring var fingermad: En gang bøftatar med en kugle sorbet (af agurk?) ovenpå med en pose rigtig gode fritter med sovs på siden. Man blev selvfølgelig griset godt til, men heldigvis kom den i øvrigt hele vejen igennem formfuldendt betjening med en fugtig klud.

Så kom hovedretten og den var mesterligt velsmagende. Ikke mindst på grund af det stykke oksebryst, som spillede hovedrollen. Garnituren bestod af en virkelig smuk grøn bearnaise, en tæt kalvesky, kartoffelpuré, hvide asparges, blodgrape og estragonblade. Udmærket ledsaget af en rød bourgogne med fin udvikling en 2000 Nuits St. Georges fra Michelot.

Alligevel var det først i forbindelse med desserten, at alle udenomsværkerne for alvor fik noget at sige maden og man for alvor fik hele følelsesapparatet med sig tilbage til barndommen. Forklaringen er enkel: Børnefødselsdag! Musikken røg pludselig fra det let melankolske op i det højstemt gøgleragtige

og ind kom dessertvognene med et overflødigshorn af kager, is, popcorn, skumfiduser, chokoladedrik og sågar den legendariske sodavandsmaskine sodastream. Helt genial var en lime-pie – den bedste jeg endnu har smagt af slagsen – med to gange skum, lime- og marengs- og noget makronagtigt smulder til at give den fornødne kontrast i form af knasende sprødhed. Kagen var faktisk så god, at jeg i min iver kom til at spise det lille tynde halvt afbrændte stearinlys, som havde forpuppet sig skummet – det smagte underlig røget. Den ikke lette opgave at ledsage det sprudlende fødselsdagsbord blev smukt varetaget af et glas senthøstet chenin blanc, en Coteaux de Loire fra Musset-Roullier.

Derefter var der afgang til loungen bag køkkenet, hvor man nærmest liggende indtog en kop urtete, som man dyppede små madeleinekager i – nøjagtig som forfatteren Marcel Proust gjorde det i sin barndom ifølge et lille vedlagt skriv. Og det var så enden på et meget stramt styret forløb med adskillige indslag af flot mad, vin, scenografi og design. Køkken, vin og servering i sig selv står til topkarakter. og når vi ikke når højere end »bare« fem store stjerner skyldes det, at der skal være rum til den dag, hvor holdet får den nærmest perfekte mad og den imponerende scenografi til at sige hinanden noget hele vejen igennem forestillingen.

sof@berlingske.dk

Det spiste vi:

Fjordrejer med hibiscus

Fisk i vand med ærter

Saltet and med anis og salturt

Laks med peanut og parmesan

Tatar med fritter og sovs

Oksebryst med bearnaise

Dessertmassage og kage

Bortset fra at and og anis er en klassisk kinesisk kombination, så var det lidt en ret, der strittede til alle sider, sjovt serveret i en gennemsigtig madkasse uden at det dog lagde noget til selve madoplevelsen: Jeg mener: Det var i hvert fald ikke peking-and med kveller, jeg fik med på madpakke i skolen.