

## MADTEATER: Mig og Madeleines

**Flæskesteg eller foie gras? Madeleines serverer mad, som du måske har smagt engang i en tabt tid. Og så får du lykkefølelsen med i prisen**

Af Anne Middelboe Christensen

Nogen har stjålet et bogstav på muren. Der står ikke længere 'Madeleines' perfekt i bakspejlet, men det betyder ingenting. Inde i Tuborgs gamle depot på Bryggen i København hyldes smagssansen ufortrødent hos Mette Sia Martinussen og Nikolaj Danielsen.

Lige til kanten, tak er titlen på madteaterkulten. Og vi vasker andægtigt hænder i servante med rosenblade: Nadveren kan begynde.

En Snehvide-skønhed sidder fastmonteret med sit ternede forklæde i et spejlbord, mens hun hælder dej i et vaffeljern og smører laksrogen. Længere nede i hallen står kokke i plastikcrocs og anretter blomkålspuré. Vi står overraskede med rå tatar i håndfladerne, men smiler høfligt til parrene omkring os: Sådan ser man altså ud, når man har 1.200 kroner til at få pirret sanserne for ...

### Musens myg

Med et snuptag ryger der 20 meter lange hørduge ned over de rå langborde. Lyset falder sakralt direkte på dugen, og selv forbliver vi nådigt i rembrandtsk mørke. Brødet kan brydes. Gamle schlagere drøner gennem rummet. "Forelsket i København" cykler lige ind i "Musens Sang" fra Mød mig på Cassiopeia. Det er lige til kanten, det her.

Næseborene reagerer på kitsch og enebærrøg. Alligevel synger Snehvide en gang kanon med "Jeg har fanget mig en myg", mens hun omdeler klodser af kanelhimmelsk blodpølse. Og min sidemand og jeg diskuterer foie gras og døgnstegt flæskesteg efter flænselyden af en plastikgrydeske mod en ising...

For alt er ekstremt hos Madeleines. Ekstremt præcist. Ekstremt lækkert. Og ekstremt arrogant. Og arrogancen pirrer, fordi den kombineres med en sjælden imødekommehed. De er stolte, disse maddisciple, og det har de grund til. Men hvordan vil de dog skifte fra nadver til fest?

### Blå blomst

Klask. Klir. Knæk. Et dramaturgisk klimaks klares med kongeligt porcelæn, der knuses mod gulvet. Så er der erklæret party med veloplagte hindbær serveret i Del Monte-dåser fra På sporet af den tabte tid. Det knaser med blå blomst, og pludselig har alle lykkelig latter. Og vi løber hen til de gammeldags bagerautomater og lægger en mønt i. Ud kommer en tekop - med en Madeleine-kage!

'Den gjorde på stedet livets omskiftelser ligegyldige, dets katastrofer harmløse og dets korthed illusorisk, på samme måde som når man forelsker sig ...'

Sådan står der på væggen, i sporet af et kagecitater fra Proust.

Ikke et bogstav mangler. Og jeg synker en bid af kagen og indrømmer over for mig selv: Jeg har ladet mig forelske i Madeleines.

[amc@information.dk](mailto:amc@information.dk)

Lige til kanten Koncept: Mette Sia Martinussen og Nikolaj Danielsen. Madeleines Madteater. To-lø kl. 19. Til 17. nov. Kr. 1.200. Drechselsgade 10, Bryggen. København [www.madeleines.dk](http://www.madeleines.dk)

**Billedtekst:** Vi vasker andægtigt hænder i servante med rosenblade: Nadveren kan begynde. Foto: Madeleines Madteater

---

Titel

---

Stednavne

---

Emneord

---

Personer

---

Virksomheder

---

Alt materiale i InfoMedia er omfattet af lov om ophavsret. Fotografisk, mekanisk eller anden gengivelse af materiale i InfoMedia, eller dele heraf, uden tydelig kildeangivelse, er forbudt uden forudgående skriftlig aftale med InfoMedia Huset A/S i henhold til gældende dansk lov om ophavsret. En del artikler i InfoMedia indeholder links til andre websites. InfoMedia påtager sig intet ansvar for, at sådanne links fungerer, eller at de angivne web-adresser er korrekte.