

e081144d

Teateranmeldelse: Sansemættet madteater

Jyllands-Posten 8. december 2006, jp, side 18

Oplevelse: Sublim og original kombination af delikat mad og performance.

Madeleines Madteater: DEN 7'ENDE SANS Spiller tirsdag-lørdag

kl. 18 og 21. Sted: Drechelsgade 10,

Islands Brygge. Billetter via BilletNet.

Til den 27. januar.

Seks stjerner

Af HENRIK LYDING

Udefra ligner det en lukket fabrikshal. Stærkt oplyst og med kun en lille dør, der fører ind til herlighederne. Ingen biler holder parkeret, folk er klogeligt kommet i taxi. Velkomstdrinken indtages i noget, der minder om en krydsning mellem et stort billardbord og en græsplæne. Drinken er parkeret i en gammeldags automat af den slags, bageren i gamle dage solgte dagens ikke-afsatte wienerbrød fra. Dejligt smager den. Små poser med sært indhold deles ud. Sødt eller salt, blødt eller hårdt, det vil åbenbares, når posen lukkes op. Vi vælger i blinde.

Derefter bænkes vi ved to- eller flermandsborde, tilpasset det aktuelle selskabs sammensætning. Der er behageligt langt mellem bordene. Omkring os er vægge, der diskret lyser op i skiftende farver og mønstre eller sender blide dansebilleder imod os. For musikken gælder det samme. Selv når den er højest og mest rytmisk, er fornemmelsen af privatliv stadig intakt ved bordet. Man mærker virkelig, at kompetente scenograf-, lyd- og lysfolk har været på færde.

Forretten er anrettet ved bordet, og her træder madforestillingens tema og komposition klart igennem. Sødt skal parres med surt eller salt, blødt med sprødt, bittert med blidt. Små appetitvækkere kombineres på forskellig vis, og det forunderlige, som går gennem hele aftenen, er, at vi virkelig smager de forskellige tings konsistens og egenart. Den omhyggelige og søde betjening står parat aftenen igennem, nærværende uden på noget tidspunkt at være påtrængende.

Imponerende set-up

Som gæst er den stærkeste oplevelse nok den klare fokusering på maden og smagsoplevelsen. Fordi hver enkelt ret anrettes ved bordet eller skal konstrueres af os selv, diskuterer vi smagsoplevelser frem for at tale om alt muligt andet. Det er en slags opdagelsesrejse i madland, vi er ude på. At vinen spiller med og mod madens smag og konsistens, siger sig selv. Tilsvarende, at der ikke er hverken salt eller peber på bordet. Maden er, som den skal være. Basta. Min ledsager, som elsker at spise ude, var imponeret over såvel madens som vinens kvalitet. Jeg selv, der mest er til husmandskost og cola, lyttede klogeligt til sagkundskaben og nød det hele.

Var dette nu en madanmeldelse, ville hver enkelt ret blive kyndigt gennemgået og vurderet. Det lader sig ikke gøre her, dertil rækker kompetencen ikke. Men det ville også være synd. For en stor del af fornøjelsen som gæst i Madeleines Madteater er overraskelsen og diskussionen af, hvad vi putter i munden, og hvordan tingene spiller med og mod hinanden. Det gennemførte rækker helt ned i serveringen. Tallerken og bestik til hver enkelt ret er nøje udvalgt eller konstrueret til lejligheden.

Undervejs kan man fornøje sig over udsigten til køkkenet, samt en række diskrete performance-indslag, der ikke forstyrrer, hvis man hellere vil tale sammen, men som i deres elegante originalitet er med til at forhøje fornøjelsen ved aftenen. Som når det regner med rosenblade og discoen pumper ud i rummet, mens desserten serveres.

Er det så pengene værd? 1.200 kr. pr. kuvert er immervæk en sjat penge. Min ledsager var ikke i tvivl. Som kæreste- eller fødselsdagsgave ved en helt speciel anledning, ja, så ville han ikke tøve. Vi var i selskab med en del par, og nogle grupper - en lignede en kortklub, der fyrede kassen af, en anden var måske forretningsfolk på eventyr med gæster. Oplagt anderledes måde at være sammen på. Hele fornøjelsen tager godt tre timer, vi slutter med te og Madeleine-kager, mætte og veltilpasse efter en aften, hvor maden virkelig har været i centrum, uden at det på noget tidspunkt har virket hverken anstrengt, højtpandet eller snobbet. En ret enestående oplevelse.

henrik.lyding@jp.dk