

KOKKEHUERNE

Fuldendt tur rundt i mad-manegen

Madeleines nye køkkenchef, Fredrik Borg, fuldender med sikker hånd madteatrets sjette forestilling, så den fremstår som den hidtil mest helstøbte.

MADANMELDelse



Madeleines Madteater, Drechselsgade 10, Kbh. S. Tlf. 33 14 05 55

Mette Sia Martinussen og Nikolaj Danielsen har nu gennemført og iscenesat måltidet som teaterforestilling i deres fælles Madeleines Madteater i den gamle depotbygning på Islands Brygge i næsten to år og med seks forskellige forestillinger. Det har fra begyndelsen været et enestående projekt, så selvfølgelig har formen skullet pudses af undervejs, men denne gang har de alle facetter af madens kommunikerende æstetiske kraft med i perspektivet.

Den nye køkkenchef, Fredrik Borg, er fuldbefaren i madkemi og nyeste trends inden for gastronomi, ikke mindst fordi han har en fortid som souschef på Kommandanten, kok på Era Ora og en uddannelse fra diverse prestigerestauranter i Helsingborg. I samarbejde med Mette Sia Martinussen, der aldrig slipper maden som det centrale, har de udviklet en menu, der gedigent fungerer som det bærende fortællende element i deres nye, sjette forestilling: 'Cirka Cirkus' (billetpris 1.200 kr. alt inklusive).

Rammen er tydeligere end nogensinde teatrets. Gæsten træder ind i foyeren og bænkes med et glas vand ved en kunstig tulipanplæne. Når alle er sat, begynder den stille vækstmusik, og op gennem græsset vokser en smuk kvinde i hvidt. Efter en lille kropsvølse forsvinder hun, og vi føres gennem mørket ind til et stort cirkulært bord, så alle gæster kan se hinandens ansigter.

Cirkler kan noget magisk, og gennem de første tre retter (første akt) forenes man langsomt i måltidets fællesskab om det runde bord. Mørket brydes ved, at de tjenende ånder stiller et stearinlys ved hver enkelt kuvert, der flankeres af 'livets træ', brødkurven, der er et isblomstformet træ med grove nybagte boller, og små svenske cirkelformede rugkiks. I midten af det cirkulære bord (der er ikke bordplade i centrum, kun i periferien) er et kæmpe hvidt klæde, hvorpå tilberedningen af næste ret vises afspillet fra loftets projektor (alternativt menukort).

Karl Johan-candyfloss i pausen

Historien, der bygges op gennem forestilling og mad, cirkulerer omkring måltidets tilblivelse og dets forenende kraft. Først som billedflade, og siden når vi selv kastes ud i det. Når alle lys er tændt, antager musikken karakter af middelalderlig orgelkirkemusik, og som legebrødre indtager vi sammen første ret: en luftig, smagfuld og helt igennem fremragende servering af blid og blød kartoffelskummos, sødmefyldt kongekrabbe, plukket letbitter dild, dildolie, syltet sylrig citronskal, frisk ymersne (fremstillet på det mo-



DANS PÅ BORDET. Når pigens i det store hvide klæde dukker op i måltidets midte, har gæsterne været igennem første ret og oplevet den æteriske lethed, der præger første akt på Madeleines Madteater. Senere – i pausen – står den på Karl Johan-candyfloss.

Foto: Thomas Borberg

lekylære hit parcojet'en) og sprøde chips af salte kartoffelskræller.

Alle smage og alle konsistenser er i hus, men det behøver man ikke tænke over, for retten er tryk og god og med en grad af genkendelighed, så man lader skuldrene synke og overgiver sig til den dansende pige fra blomsterbedet, der nu er dukket op i bordets midte med det store hvide klæde som kjole. De første fem minutter er der stille andagt, mens gæsterne nyder den moderne dans og New Wave-musikken, men så får pigens lov at fortsætte, uden at det forstyrrer, men blot understreger den æteriske lethed, der præger første akt af måltidsforestillingens i alt to.

Vinene er lige så lette som stemningen. Til 'kartoffelkrabben' kommer et glas Cheverny, 2004 Frileuse, Clos du Tue-Boeuf. Vinen har frugtnoter i overflod takket være kold gæring og en bevidst profil, der adskiller sig fra mainstream. Ganske som alt andet på Madeleines. Ufiltreret og uden sulfitter minder den om en god æblemost, der fint matcher det luftige i udtrykket.

Anden ret er dampede muslinger med fløde, persille, hvidløg, tern af rå knoldseleri, pocheret æggeblomme og røget salt. Her er der konsistensfokus på forskellige proteiners denaturering. Der tilsættes duften af røget hø fra en kande ved servering. Den dansende blomst kaster brødcroustons med peberrod (for lidt) og eddikepulver hen til gæsterne, så vi kan tilføje retten det sprøde element. Madstilen er som på de ypperste molekylære elitesteder, men her formår forestillingen og kokkens sans for komposition og fyldighed at fratage det åg at skulle analysere maden kemisk til mindste detalje.

Retten ledsages af et rundere glas, La Pietraia, Cefalicchio, 2005 fra Puglia. Første akt afsluttes med henrettelsen af kvinden nu iført grisemaske, og på tallerkenen kommer skiver af lomo (saltet gris) med



dominans af broccoli i tre former (dampet, pureret og saltet blancheret stilkflagger) tilsat fed gruyerecreme og -crunch. Et meget slankt glas Pinot Noir fra Sonoma i Californien, De Loach, 2006 følger til.

Så er der pause med dens passende søde indslag som tomatvanilleis, merianlollipop og Karl Johan-candyfloss samt hvedeøl med skum af jasminblomst.

And i anden akt

Anden akt foregår ved borde på kryds (cirkelns geometriske modsætning), og alle begynder at tale med alle. Måltidet som forsonende kraft er fuldbyrdet. Maden tilberedes som byg-selv – selve håndværket som en del af den æstetiske kommunikation bliver trukket tydeligt frem i denne forestilling. Det er forbilledligt flot.

I denne akt er det fylden, der er i fokus. And er vendepunktet i historien. Perfekt stegt, og der udpeges en forskærer ved bordet. Salaten til, med rødbeden som tema, bygges op af hver enkelt, og vi udveksler formforståelser med de omkringsiddende. Hertil Côtes du Rhône, 2005, Les Peyrouses, der fint går med kraftig sveske, bede og and.

Anden fortsætter i næste ret, der er ragout af indvoldene med endnu en byg-selv-salat – nu asiatisk i fylde med bokchoi og varianter over chili (støv og olie) og karse (fire slags til selvklip). En siciliansk ingefærøl drikkes til, eller man kan fortsætte med Rhône-vinen.

Ostetemaet danner overgang til det søde. Salt gedeostmousse med saltmandler, søde makroner, frisk mandeloliegelé med citrus og en sød gedemælksmilkshake. Fint med Solera Reserva Pedro Ximénez-sherry San Emilio til.

Og så kommer grillen på bordet, for at vi kan afslutte lige så drømmende, som vi indledte. Grillede hasselnødde-skumfiduser med frisk let bitter slånsorbet, honning All-Bran, hasselnødde-pastinakke og syltede morkler med praliné (blød nougat) i midten. Kagen behøver jeg ikke, for jeg er mæt, men resten – desserten når så sandelig også hele vejen rundt i manegen.

Maven og ånden er fyldt, men uden tyngende besvær. Aldrig har Madeleines stået stærkere. Fem huer.

HELLE BRØNNUM CARLSEN
ibyen@pol.dk