

Lidenskab og iverigdom på Bryghuset

6 GAFLER

Her i landet kalder vi det gourmet.

Men vi kunne også vælge at hente inspirationen fra modeverdenens unika design og kalde det for haute cuisine.

For det, der møder en, når man træder ind i gourmetrestaurantens verden er raffinerede, præcise og innovative forberedelser præsenteret i en balance mellem æstetik og kontrast - rettet mod at pirre duftsansen, synsindtrykket og ikke mindst smagssansen.

Det er ikke bare vel tillavet mad - det er lidenskab, det er kompromisløshed placeret på en piedestal af iverigdom, der evner at tviste det, vi kender, så det genopleves i en ny, anderledes og sanse-mættet form.

Det er ikke masseproduktion. Det er ikke stangkollektioner. Nej, for når haute cuisine ruller sig ud, så er det kunst forankret i en årelang håndværkstradition, men forfinet gennem en lang udviklingsrejse.

Og har man lysten til at lade sig forføre af sande madkunstnere, så er et sådant møde for nu at bruge et tysk udtryk bare gefundenes Fressen.

Sådan var præcis den oplevelse, vi mødte, da vi besøgte Bryghuset Vendias Gourmetrestaurant i Hjørring. Madkunst, hvor barren er placeret uendeligt højt - og hvor nedslaget - hvor uortodokst det end former sig - er både pirrende, elegant og usvigeligt sikkert.

Der er intet, der er overladt til tilfældighederne. Alt er timet og tilrettelagt gennem timelange udfordrende forsøg i køkkenet - og udtrykket så fuldendt og så vel overbragt til os ved bordet, at aftenen blev en sublim, lærerig og smagsfortættet oplevelse, som vil stå lysende klar på nethinden og i smagsløgenes afkroge i mange år frem.

Tour de force

Allerede da jeg bestilte bord, fik jeg et klart hint om, at der var store ting i vente.

Jeg havde forestillet mig en lidt sen mødetid, men den ide fik tjeneren mig hurtigt fra.

- Jeg tror kl. 18 vil være bedst, når man tænker på, at vores menu netop nu består af 10 retter, lød forklaringen.

Den tog vi imod - og godt for det.

Kl. 18 mødte vi op klar til at blive udfordret og kl. 23.30 sagde vi farvel og tak til vores tjener, som i øvrigt var både restaurantchef og sommelier og som havde betænkt os med en informationsrigdom, der klart understøttede og udvidede oplevelsen aftenen i gennem.

Oplægget til aftenen var en tour de force i Vendia Gourmets menuer gennem restaurantens første 10 leveår.

Hvert år sin signatur i jubilæumsmenuen - en sjov tanke, der vel ligger i forlængelse af de tematiseringer, som Vendia er kendt for.

Her var opgaven så at forene, forenkle, tviste og samarbejde kendt stof til et ny og sammenhængende enhed - og det lykkedes pirrende, elegant og usvigeligt sikkert.

Og ligesom barren hos køkkenchefen og den store stab i køkkenatelieret var placeret i øverste hul, så havde sommelieren gjort sit arbejde med store dygtighed i forhold til at indtænke smagsudtrykket i serveringen ved at understøtte eller skabe kontrast, hvor det var betimeligt.

Så rammen var sat. Mad- og vinkunstnerne var på plads - og det var vi også.

Selv om vi var klar over, at vi gennem aftenen skulle have ædelstene fra de 10 års menuer, så var indholdet ikke kendt før tjeneren serverede, og det betød, at vi gennem aftenen kunne lade os overraske og udfordre gang på gang.

Overraskelserne er en del af oplevelsen og derfor skal jeg nok være mig for detaljeret at afdække hele plottet her.

Men der er god grund til at glæde sig - for der er nemlig kun højdepunkter på touren.

Så lad os cruise ud i oplevernes sublime verden.

Og hvad kan bedre bringe os i gang end et godt glas champagne - en elegant Grand Cru, der tog mod os med sine fine delikate bobler, som stod godt op mod en salt lækkerbisen i form af skiveskårne kammuslinger og beluga kaviar placeret på noget så materielt brosten. En genial kontrast og første gang jeg møder en brosten på et veldækket bord. Det virkede.

Ufordrende var også det danske neoklassicismiske smørrebrød i form af dyrlægens natmad - retænkt i en velfungerende, tvistet form - vi siger ikke mere.

Endelig var der tasting menu. Æg men naturligvis i en i en tvistet version - omend placeret i en almindelig æggeskal. Skallen havde på toppen kaviar, som var placeret på en cremet og lækker bund af røgede kartofler. Og retten blev serveret i noget, der mindede om en osteklokke. Rundt om tallerkenen var der halmstrå, som blev antændt, hvorefter klokken blev sat på plads. Det gav en røgmættethed - særligt for øjnene.

Så kom der sydyrolsk Nals Margreid sauvignon blanc i glassene. Den omfavnede grand menu dégustation, som bød på det mest lækre krabbekød, vi har smagt længe og igen i en særdeles finurlig kombination, der pirrede alle sanser.

Fra Sydyrol gik turen nordpå til riesling-området, som vi mødte i en storladen og sofistikeret vin, som viste sig utrolig velvalgt til menuen, der blandt andet bød på tempereret jomfruhummer med silderogn, løgrog og gulrodstoppe flettet sammen af netop jomfruhummer sauce. Imponerende i forhold til alle sanser - og smukt bundet sammen af saucen.

Fra Santa Ynez mødte vi en frugtig, frisk og citruspræget chardonnay som gav syre til havets nuancer med blandt andet helleflynder og blåmuslingesauce og en underfundighed på sidetallerken med en i øvrigt utrolig velfungerende frisk ost kamoufleret som en velplejet græsplæne.

En champagne rosé blev det også til her midt i måltidet og den formeligt gav vinger til naturens elementer med blandt andet dværghøne-æg, duebryst og kartofler i alskens farver.

I det impressionistiske hjørne fik vi lammefilet på en helt ny måde - spændende og grøn fremstod tallerkenen - og smagen var elegant. Dertil en grenache-vin, der gik i symbiose med kødet.

Ost skal der til, og når udgangspunktet er en Comté ost fra Jura, ja, så må vinen naturligvis også findes i samme område. Som tænkt så gjort. Hvidvinen Domaine de Montbourgeau var en meget fin udfordring til menuen frankofil.

På de sidste højdepas blev vi mødt af de sødmefulde desserter - menuen "vendsyssel" og den maleriske menu "gastroart", som vi ikke vil afdække yderligere - for det skal opleves. Her til blev serveret en klassisk sauternes.

Aftenen sluttede med kaffe og en overdådig etagere med hjemmelavede lækkerier i alskens smagsvarianter.

Nu er vi jo ikke på de nordsjællandske breddegrader, hvor læderet måske nok sidder lidt løsere end her oppe.

Så spørgsmålet om prisen falder lige for.

2000 kroner pr. næse. Til gengæld er alt inkluderet.

Dyrt - ja i forhold til Bryghusets teater- menu til 250 kroner uden drikkevarer.

Men den menu er jo også ment for folk, der skal videre i byen for at opleve - i dette tilfælde på teatret.

På gourmetrestauranten var scenografi, instruktion, koreografi og performance en del af hele setuppet. Og det er præcis det, der gør oplevelsen til noget helt unikt.

En sådan oplevelsesmættet aften kan kun udløse seks gafler, for det var en gastronomisk oplevelse i særklasse, hvor vi blev pirret, overrasket og udfordret gang på gang.