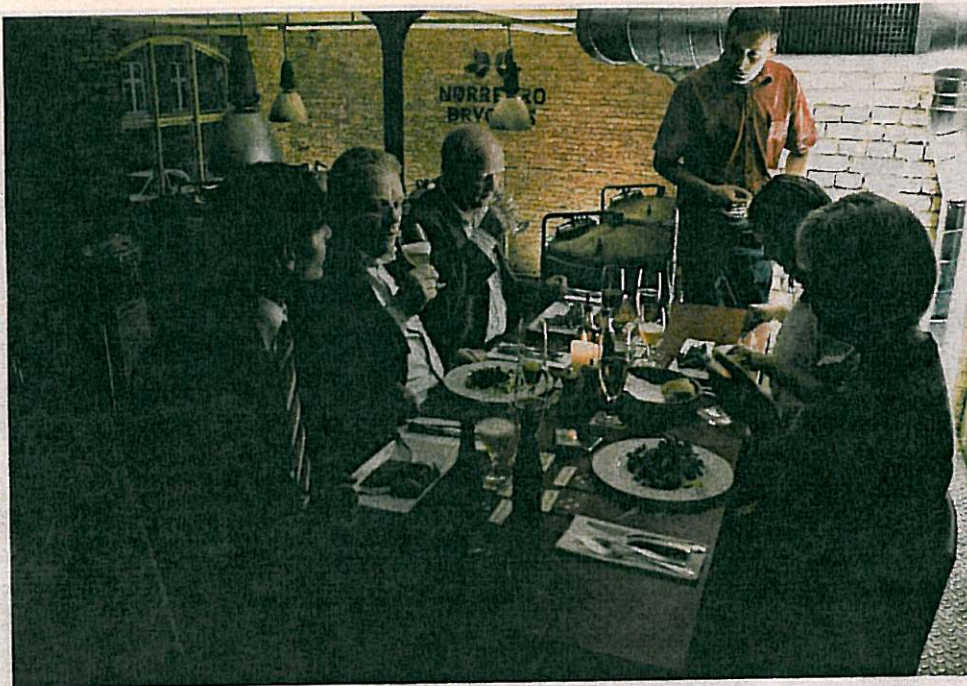


På de trendy gourmetrestauranter i udlandet har man længe kendt begrebet Chef's Table – kokkens bord – som er et særligt bord i restauranten, hvor gæsterne får **DET BEDSTE** efter kokkens valg. Nu begynder tendensen at brede sig i København, hvor Nørrebro Bryghus netop har fået et Chef's Table.



På Nørrebro Bryghus kan man nu reservere Brewer's Table, som har sin egen køk og øltjener, der fortæller om øllet og maden, mens man sidder bænket ved bordet med udsigt over hele bryghuset. Foto: Erik Refner

Chef's Table – til højborgs hos kokken

Af Else Bjørn

På de trendy, internationale restauranter, som f.eks. på Gordon Ramsay i London, der har tre stjerner i Michelin-guiden, har Chef's Table været et kendt begreb i et stykke tid.

I Danmark fik den dansk/engelske stjernekok Paul Cunningham sit høje bord på The Paul i 2003, og da kokken Rasmus Kjær åbnede sin tapasrestaurant Extra på Strøget i foråret, var det også med et bord, hvor kokken giver gæsterne prøver på det ypperste fra køkkenet.

Restauranter med Chef's Table

■ The Paul

Hvad: Chef's Table

Hvor: i Tivoli.

Hvornår: Hver aften indtil 25.9., hvor sæsonen slutter

Hvordan: 20.000 kr. inkl. alt for max. 8 gæster.

Bestilles og betales på forhånd. Læs mere på www.thepaul.dk

■ Extra

Hvad: Stage Table

Hvor: Østergade 13, Kbh. K.

Hvornår: Hver aften

Hvordan: 15.000 inkl. alt for max. 8 gæster. Bestilles på forhånd. Læs mere på www.restaurant-extra.dk

■ Nørrebro Bryghus

Hvad: Brewer's Table

Hvor: Ryesgade 3, Kbh. K, 35 30 05 30

Hvornår: Hver aften

Hvordan: 1000 kr. per gæst. Min. 6, max 8 personer. Tillæg for øst, kaffe og øl. Skal bookes 48 timer i forvejen. Læs mere på www.noerrebroyghus.dk

Flere Chef's Table

■ **Munkebo Kro** har i vinkælderen et Chef's Table med plads til 10 personer. Pris 17.500 kroner. Læs mere på [munkebokro.dk](http://www.munkebokro.dk)

Nørrebro Bryghus har netop fået sit svar på kokkens bord, som i bryggeriet selvfølgelig må hedde Brewer's Table – bryggerens bord. Brewer's Table blev nærmest opfundet ved et tilfælde, en aften hvor en overbooking betød, at man var nødt til at rydde en plattform over brygkedlerne og dække op til et selskab. Gæsterne blev så begejstrede over denne særlige placering med udsigt over hele bryghuset og dets andre gæster, at restaurantdirektøren og køkkenchefen fik ideen til at lave deres eget svar på Chef's Table.

»Jeg vidste at The Paul havde et Chef's Table, og jeg synes, at det kunne være sjovt at lave et Brewer's Table, så vores nye køkkenchef Mads Magnusson kunne få lov at vise, hvor dygtig han er. Man får altid vin på gourmetrestauranterne, og vi vil gerne vise, at man sagtens kan drikke øl til gourmetmad, og at Nørrebro Bryghus er andet end pølser og chicken wings,« siger Maj Toppenberg, som er restaurantdirektør på Nørrebro Bryghus.

HOS THE PAUL koster en aften ved Chef's Table 20.000 kroner for den helt store tur med alt fra champagne, en udvidet specialversion af menuen med udsøgte vine, en rundtur i avec-bordets flasker, cigarer og cocktails, hvad enten der sidder to eller otte personer omkring det.

»Vores Chef's Table er lidt gastronomiens svar på håndboldens Anja Andersen. Det giver fingeren til janteloven. Men i løbet af de tre år, vi har haft Chef's Table, har jeg kun to gange oplevet, at nogen har købt Chef's Table udelukkende for at vise, at de havde masser af penge og for at blære sig overfor de andre gæster. Ellers er det folk, der virkelig værdsætter god mad og vin, som booker det,« siger Paul Cunningham, som sammen med Morten Tønnesen åbnede restauranten i Tivoli i 2002.

»På The Paul sælger vi typisk Chef's Table to gange om ugen. Halvdelen af

Chef's Table

■ Ideen er, at gæster, som kan og vil betale for at få det ypperste restaurantformår, sidder ved et særligt bord, der enten, som hos stjernekokken Gordon Ramsay i London, står ude i køkkenet, eller er et bord, der er hævet over de andre i restauranten, så man kan se udover – eller blive set – af hele restauranten. Prisen for bordet er ofte fast og alt inklusiv, hvad enten man er to eller otte omkring det. Det er restaurantens køkkenchef, som bestemmer, hvad gæsterne skal have, som laver maden og serverer den til gæsterne ved Chef's Table, mens han fortæller om retterne og råvarerne, ligesom sommelieren (vintjeneren) finder de bedste flasker frem.

gæsterne er forretningsfolk, som køber bordet enten mandag, tirsdag eller onsdag. De kommer typisk fra banker, investeringsfirmaer og medicinalvirksomheder – både danske og udenlandske. De har måske siddet i forhandlinger hele dagen, og når de er afsluttet, går de ud og spiser godt. Torsdag, fredag og lørdag er gæsterne ved Chef's Table private – ofte fire venner, som har sparet sammen til at gå ud og hygge sig,« fortæller Paul Cunningham, der selv er hovedattraktionen ved Chef's Table. En del af oplevelsen er, at møde køkkenchefen selv.

»Når man sidder ved Chef's Table er det mig, der bestemmer og mig, som laver maden. Jeg er en del af den vare, man betaler for. Denne uge har vi haft to selskaber, som har spurgt om de kunne få Chef's Table på lørdag, hvor jeg er til bryllup. Når de får at vide at jeg har fri den dag, bestiller de en anden dag,« siger Paul Cunningham.

»Selvom det er mig, der bestemmer,

gælder det om at læse gæsterne og deres behov. Er det forretningsfolk, som har haft en lang dag, og skal tidligt op næste morgen, får de ikke den lange historie om vinbonden Pierre, der går halvvejen rundt i sin vinmark, mens han høster sine druer. Så sørger vi for at middagen ikke trænger længere ud, end at de kan nå til kaffen ved 23-tiden,« siger Paul Cunningham.

Trods en scrapbog med masser af topkarakterer fra madanmelderne gennem årene på Søllerød Kro, det nu lukkede Coqus og hans egen The Paul, er Paul Cunningham en aldeles usnobbet mand, der blot er udstyret med en overmåde stor passion for mad.

»De første fem minutter, gæsterne sidder ved Chef's Table, synes de fleste, at det er lidt underligt, fordi de sidder på høje barstole, hævet over de andre gæster. Når de ser mig i et beskidt forklæde og måske militærbukser, begynder de at slappe af,« siger Paul Cunningham.

PÅ NØRREBRO BRYGHUS forventer man også at få en overvægt af forretningsfolk omkring Brewer's Table.

»Tendensen er klar. Vores gæster er meget nysgerrige, de vil gerne udfordres og de går efter oplevelsen. Især virksomheder og erhvervsfolk spørger ofte, om vi ikke kan gøre noget specielt, som de kan imponere deres gæster med,« siger Anders Kissmeyer, der er brygmester på Nørrebro Bryghus.

Anders Kissmeyer mener, at en af sidegevinsterne ved at have et Chef's Table er, at det giver ekstra motivation og udfordringer for medarbejderne:

»Det er nemmere for os at tiltrække og holde på dygtige kokke og tjenerne, når de ind mellem har mulighed for virkelig at brillere med, hvad de kan. Det er vigtigt, fordi i sidste ende kommer kompetente medarbejdere alle vores gæster til gode – ikke blot dem, der sidder ved Brewer's Table,« siger Anders Kissmeyer fra Nørrebro Bryghus.